

Unser Buffet – Vorschlag zur Weihnachtszeit

Der Warmenteil

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Kräutern und Crème Fraiche

Schweinemedallions im Schinkenmantel auf geschwenkten Champignonköpfen

kleine Schweinelachsschnitzel und Cordon Blue

kleine Entenkeulchen in Orangensoße, Apfelrotkohl und kleinen Thüringer Klößen

gebratene Filets von Lachs, Zander und marinierte Garnelen in Tomatensalsa

Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise, Princessbohnen und Rosenkohl

Zorongollo – Gemüse aus dem Garten Extremadura mit Quinoa

Spinatknödel, Kroketten & Pommes Duchesse und Pasta an geschmolzenen Tomaten

Der Kaltanteil

bunt gemischte Antipasti

mit Teilen von getrockneten Tomaten, gefüllten Champignonköpfen mit Frischkäse,

Spieße von Kirschtomaten und Mozzarella - Bällchen,

Käsevariationen von Manchego, Edamer und Schafskäse,

Schinkenbraten und Rinderpastrami,

grünen und roten Blattsalaten, gefüllten Minitomaten und Peperoni

dazu ein bunt gemischter Brotkorb mit Cocktailbrötchen, Baguette und Laugengebäck

arrangiert mit verschiedenen Dips von Aioli, Kräuter - Crème Fraiche, Feigensenf und Guacamole

Das Dessert

Panna Cotta, Duett von Schoko-Vanille-Mousse

dazu frisches Obst

Preis 25,90 € pro Person

Unser Buffet dient lediglich als Vorlage und kann gern an Ihre Wünsche/Vorstellungen angepasst werden.

Stand: Januar 2020

