



Buffetvorschlag Preis p. P. 45,00 netto

Dips & Vorspeisen

Hummus & Aioli Dip mit ofenfrischem Fladenbrot
Nudelsalat mit Ei, Sauergurken, Zwiebeln und Schnittlauch
Tomaten-Mozzarella-Platte mit Basilikum Pesto
Gemischter Salat mit hausgemachtem Himbeer-Dressing

Hauptgericht Buffet

Veganes Kicherebsen-Kürbis-Curry mit Chili-Kokos
Hähnchenbrustfilet in Teriyaki Sauce
Geschmortes Kalbsschulter mit karamellisierten Pflaumen
Gebratenes Rotbarschfilet in Dill-Senf-Sauce

Beilage

Rosmarinkartoffeln
Willdreis
Wintergemüse
Grüne Bohnen mit roten Zwiebeln

Desserts

Panna Cotta mit Erbeersoße
Veganes Ananakoss-Apfel Ragout