



Buffetvorschlag Preis p. P. 55,00 netto

Dips & Vorspeisen

Hummus & Aioli Dip mit ofenfrischem Fladenbrot
Antipasti mediterraner Art mit Kräutern
Tomaten-Mozzarella-Platte mit Basilikum Pesto
Gemischter Salat mit hausgemachtem Curry-Dressing

Hauptgericht Buffet

Marokkanischer Couscous mit Kürbis, Zucchini, Karotten und Kichererbsen (vegan)
Medaillons von Hähnchenbrust in Kerbel-Weißwein-Sauce
Geschmortes Kalbsschulter mit Demi-Glace
Gebratenes Doradenfilet in Sherry-Dill-Sauce

Beilage

Rosmarinkartoffeln
Kräuter-Schupfnudeln
blanchiertes Brokkoli-Möhren-Blumenkohl
Zucchini-Paprika-Gemüse in Kräuterbutter

Desserts

Schoko Brownies mit Walnüssen und Himbeersoße
Creme-Brûlée