

# Buffetvorschlag 3



## Grundsortiment

- bunte Salatvariation mit hausgemachtem Joghurt- & Honig-Senf Dressing
- Tomaten Gurken Paprika
- Fetakäse (aus griechischer Schafs- & Ziegenmilch) mit hausgemachten Croutons & grünen Oliven gefüllt mit Paprikapastete
- hausgemachte Salate: Tomaten-, Gurken- & grüne Bohnensalat
- Tomaten-Mozzarella Platte
- Wurst- & Schinkenvariation
- feine Käseauswahl mit Feigensenf
- Antipasti
- Brotkorb, Baguette & Butter

## Warmanteil

- hausgemachte Soljanka
- pikant gebratene Hähnchenschenkel mit deftiger Bratensoße
- mariniertes Schweinebraten vom Schweinelachs im Sauerkrautbett
- gebratene Hähnchenbrustfilet gebettet auf frischer Paprika
- vietnamesisches Pangasius Filet an Gemüsejulienne mit Kräuter-Dill-Sahnesoße
- hausgemachte Beefsteaks vom Schwein & Rind
- Penne mit hausgemachter Tomatensoße
- Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karottenscheiben)
- hausgemachter Champignonrahm
- hausgemachtes Ratatouille Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate)
- gedünsteter Parboiled Reis mit grünen Erbsen (Risi Bisi)
- Salzkartoffeln mit Petersilie verfeinert
- Kräuterpestonudeln mit gebratenen Kirschtomaten & Rucola
- panierte Kartoffelbällchen mit hausgemachtem Kräuterdip

## Desserts

- belgisches Schokoladen Mousse
- hausgemachter Vanillegrießpudding
- Weingelee mit frischen Früchten
- Rote Beeren Grütze
- Vanillesoße
- Schokoladensoße
- verschiedene hausgemachte Fruchtsoßen
- frisches Obst der Saison
- Tiramisu a la Mama

Preis pro Person: 35,90 €  
Kinder bis 10 Jahre werden mit 50% berechnet