

Catering



Preisliste

Catering

Preisänderungen vorbehalten

Sehr geehrter Gast!

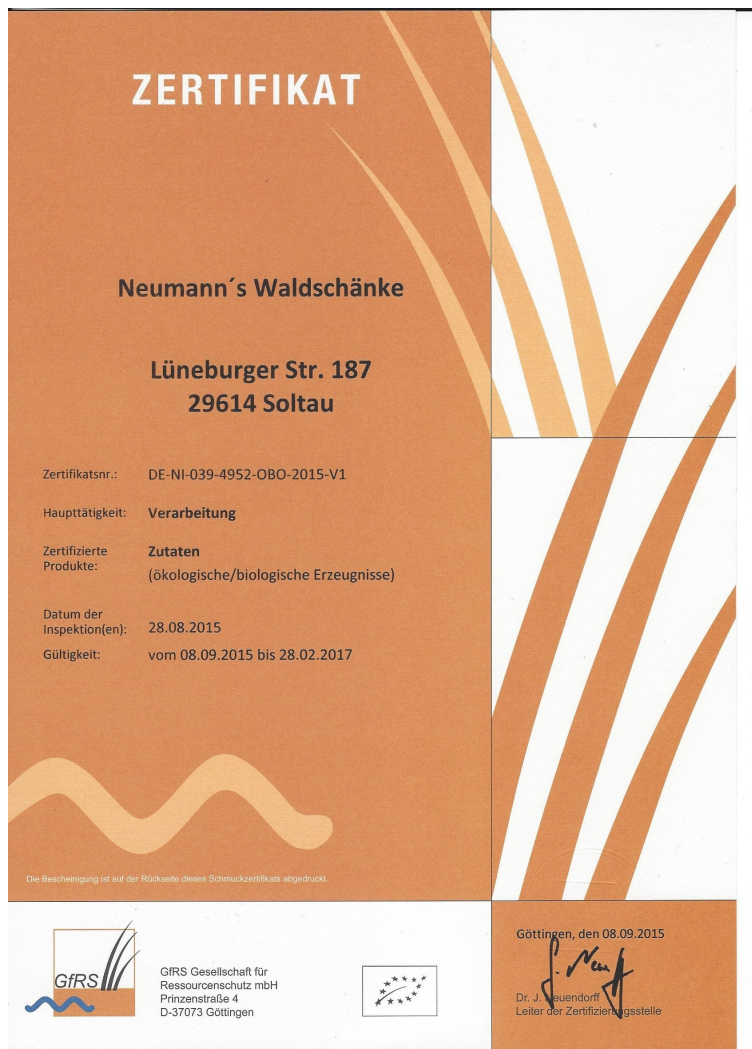
Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH (GfRS Göttingen)

Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer Küche!

Diese sind in untereren Menüvorschlägen gekennzeichnet!

Prüfnummer DE - ÖKO - 039

Prüfnummer Neumann´s Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage, von unserem Servicepersonal oder auf unserem Tablet PC!

Abwaschgebühren/Leihgebühren

Geschirr und Bestecke je Teil 0,50 €

I Chevingdish ohne Essen 8,00 €

Tischdecken Leihgebühr und Reinigung 5,00€

Gläser je Glas 1,00 €

Zelt Aktion

*Anlieferung inklusive Aufbau, -Abbau und Abholung am nächsten Tag

*Festzeltgarnituren mit Rückenlehnen, Sitzpolster und Tischdecken

*Geschirr und Bestecke und das Abwaschen übernehmen wir

*inklusive eines der nachfolgenden Menüs zur Auswahl (kombinieren möglich) wie natürlich auch nach Ihren Wünschen!

I. Kasselemacke mit Speckkartoffelsalat und Krautsalat oder 2. Hähnchenbrust mit Basilikum und Mozzarellakäse überbacken auf Tomatensoße, Kartoffelgratin und unserer frischen Blattsalatmischung mit Balsamico - Walnussdressing

Angebotsmenü I und II mit Zelt 8X4, (beide Menüs auch kombinierbar)

unter 20 Personen + 5,00€, 20 - 30 Personen + 3,00€

31- 100 Personen Aktionspreis 26,90€

Unsere Zelte

zwei Zelte 8x4 Meter - ein Zelt 4x4 Meter

Personenzahlen

20 - 40 - 60 - 80 - 100 Personen sind möglich

Zeltpreise ohne Catering (auf Anfrage)

ein ZELT 8x4 Meter: Mo-Do 300,00€ Fr-So 500,00€

2 Zelte 16x 4 Meter: Mo-Do 400,00€ Fr-So 700,00€

3 Zelte 20x4 Meter: Mo-Do 450,00€ Fr-So 800,00€

Rollgeld

Soltau und im Umkreis von 15 km frei

16 km - 50 km 20,00€ pro Tour - 51- 80 km 50,00€ pro Tour

ab 81 km 100,00€ pro Tour

Festzeltgarnituren - Tische - Stühle Stehtische

Festzeltgarnitur Leihgebühr 15€ ohne Hussen

mit Hussen + 15€ pro Garnitur

220x60 Tische - Bänke 220x30

Bestand: 10 Garnituren

Bankettische Leihgebühr 10 €

72x152

Bestand: 8 Tische

Bestand 10

Stehtische Leihgebühr ohne Hussen 10,00€

Stehtische Leihgebühr mit Hussen 15,00€

Ø 80x113

Suppen - Vorspeisen

Hochzeitssuppe pro Person 5,90 €

Tomatencremesuppe pro Person 4,90 €

Gulaschsuppe 7,90€

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen 8,90 €

Gulaschsuppe 8,90 € mit Plastikgeschirr und Weißbrot

Minestrone (vegan) 4,90

Gegrillte Austerpilze an Blattsalaten 9,00€

Antipasti 9,90 €

Erbsensuppe mit Würstchen als Einlage 7,90€

Hack - Poreesuppe 4,90€ Einzelpreis

Fingerfood

Ab 15 Personen

Paket I

Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Ananas

Chicken Wings hot& spicy - Garnelenspieß mit grünem Spargel

Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Frischkäse im Chicoréeblatt - Kartoffelecken mit

Sour Creme - Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen

Canapés verschieden belegt

18,90€ pro Person / Ab 15 Personen

Paket II

Chicken Wings - Scampispiße (kalt oder warm) - Yakitori Spieße Gourmet mit Soja

Frischkäse im Chicoréeblatt - Kartoffelecken mit Sour Creme

Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen

17,90€ pro Person / Ab 15 Personen

Catering

Paket III

Schweinefiletmedaillons, Gemüseauswahl und Gratin - Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Annanas - Chicken Wings hot& spicy -Melone mit Schinken Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Tomate Mozzarellaspieße, Fischplatte
Salatmischung mit Dressing - Brötchenauswahl
18,90€ pro Person / Ab 15 Personen

Kalte Platten

Verschiedene Wurst und Käsesorten etwas Lachs, Forelle, Brot Brötchen und Butter
10,90€ pro Person / Ab 10 Personen

Canapés

Canapés: Lachs, Forelle, Krabben,, Mettwurst, Käse, Mett etc.
2,20€

Buffets

Hausmacher Art

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat,Thüringer Mett, Frikadellen, Käseauswahl, Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter
18,90€ pro Person / Ab 25 Personen

Rustikales Buffet

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat,Thüringer Mett - Frikadellen - Zarte Hähnchenschenkel, Nudelsalat - Wurstsalat , Räucherfischplatte mit Heideforellen, Räucherlachs, Kasseler kalt - Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Frische Blattsalate - Eierplatte mit Sardellenfilets, Melone mit Heidekatenschinken
Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt - Bratheringe, Hausgemachtes Sauerfleisch - Matjes Hausfrauen Art, Brot - und Brötchenauswahl - Käseauswahl - Butter
20,90€ pro Person / Ab 25 Personen

Preisänderungen vorbehalten

Bayrisches Büffet

Radisalat (Rettichsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat, Schupfnudeln, Sauerkraut
Rote Grütze mit Vanillesoße
22,90€ pro Person / Ab 25 Personen

Mediterranes Buffet (mini)

nur kalt

Bruschetta - Geröstetes Brot mit Pesto und Tomate
Salatvariation mit Balsamicodressing - Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Antipasti mit frischen Zucchini und Auberginen mariniert - Eingelegte getrocknete Tomaten - Parmaschinken mit Melone - Scampis in Knoblauch gebraten
19,00€ pro Person / Ab 25 Personen

Mediterranes Buffet

Minestrone

Schweinefilet auf Gorgonzolasoße und Thunfisch Toscana
Vollkornreis - Tortellini - Broccoligemüse
Angemachter Ricottakäse mit frischem Gemüse
Meeresfrüchtesalat - Artischocken mit Käsefüllung
Bruschetta - Geröstetes Brot mit Pesto und Tomate
Salatvariation mit Balsamicodressing - Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Antipasti mit frischen Zucchini und Auberginen mariniert
Eingelegte getrocknete Tomaten - Parmaschinken mit Melone
Kalbfleisch mit Thunfischsoße - Mozzarellaspieße
Scampis in Knoblauch gebraten - gefüllte Pilze
Ciabatta - Butter
Tirami su - Frischer Obstsalat
29,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Pasta und Salatbuffet

Verschiedene Pastasorten mit Tomatensoße, Alfredosoße, Käsesoße
Bolognese und Pestosoße - Lachslasagne - Salatbuffet
15,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet kalt

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,
Melone mit Schinken - Roastbeefplatte
Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen
Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,
Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen
überbacken, Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,
Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich
Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,
Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter
24,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Waldschänken Buffet kalt und warm

Schweinefiletmedaillons auf Champignonsoße
Hähnchenbrust Caprese - Kartoffelgratin - Gemüseauswahl
Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,
Melone mit Schinken - Roastbeefplatte
Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen
Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,
Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen
überbacken, Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,
Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich
Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,
Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter
29,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Catering

Waldschänken Buffet kleine Version

Kräuterbraten, Specksalat und Krautsalat

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Heideforellenfilets,
Melone mit Schinken - Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum,
Frikadellen - frische Blattsalate, Dressing Käseauswahl mit Weintrauben,
Schwarzbrot frische selbstgebackene Brötchen und Butter

19,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Schlachteplatte

(nur kalt) mit Hausmacher Wurst - Gurken, Tomaten, Frikadellen, Mixed Pickels, Senf
Butter, Mett, Fischplatte, Wellfleisch, Eierplatte, Brot gemischt und Brötchen

17,80 €

Buffet Waldschänke Variation

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Lachslasagne, Broccolibraten, Pilzsoße, Specksalat, Fischplatte mit Gaved Lachs,
Forellen und Aal, Scab Soße Meerrettich, Roastbeef mit Remouladensoße, Melone mit
Schinken, Brötchen und Butter, Salat mit Balsamicodressing,
Zitronencreme und Obstsalat

29,90 € pro Person / Ab 25 Personen

Catering - Fingerfood

Käsespieße - Chickenwings mit Dipp - Kartoffelecken mit Sour Creme - Mini
Frikadellen mit Senf - Yakitorispieße - Minischnzel

13,99€

Canapées

5 Stück Canapées verschieden belegt

Käse, gekochter Schinken, Mett, Räucherlachs, Tomate Mozzarella, geräucherte
Putenbrust

12€

Fingerfood IV

Bruschetta Tomate - Minischnitzel auf Weißbrot - Hähnchenbrust mit Käsecreme und
Ananas - Tomate - Mozzarella - Spieße - Minifrikadellen auf Kartoffelsalat

15,90€

Fingerfood V

warm:

Reibekuchen mit Graved Lachs

kalt:

Schinken - Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapé

gefüllte Eier mit Sardellen - Gravedlachs mit Sour Creme

Minibrötchen als Cheeseburger - mit eingelegten getrockneten Tomaten und Ruccula

Garnelenturm mit Weißbrot und Scampi

Dessert:

Mascapone - Erdbeercreme

pro Person 23€

Fingerfood VI

Schinken - Käseröllchen - Minischnitzel auf Canapé

Dreierlei Melonenspieße mit Parmaschinken - Minibrötchen verschieden belegt
mit Käse, Räucherlachs, Schnitzel und Tomate Mozzarella

Büsumer Karbbencocktail - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat im Glas

19,90€/Person

Catering

Fingerfood - Flying Buffet

Wrap mit Hähnchenbrust - Rucola - getrocknete Tomaten

Hähnchenspieße mit Gorgonzola und frischer Ananas

Melone mit Parmaschinkenspieße - Minifrikadelle auf Kartoffelsalat

Bruschetta Tomate

Obstspieße - Mousse au Chocolate

19,50€/Person

Fingerfood - Asiatisch

Fisch Curry Dehli mit Gemüsestiften - Hähnchen Teriyaki mit Pak Choigemüse

Asiatische - Gemüsevariation süß - sauer

Basmatireis

18,90€/Person

BBQ

Grillen Außer Haus ab 100 Personen

Thüringer Bratwurst - Krakauer

Nackensteaks Texas

verschiedene Soßen

Baguette geschnitten

Karottenstäbchen mit Paprikadipp

Kartoffelspalten mit Sour Creme

Weißkohlsalat- Rotkohlsalat- Bohnensalat

42,00€/Person inklusive 2 Köche Personal

Smoker, Cheving Dishes, 110 Personen Geschirr, Bestecke, Anlieferung,

Abholung, Abwasch, Buffettische und Servietten

Preisänderungen vorbehalten

HAUPTGÄNGE und Vorspeisen

A Antipasti 9,90€

B Bratkartoffeln 4,90€

E Entenbrust, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße und Kartoffeln, Orangensoße 25,00€

Entenbrust und Schweinefilet gebraten - Orangensoße - Senfkräutersoße
Apfelrotkohl - Mischgemüse - Kartoffelgratin - Klöße
25,90€

G Gans I Stück für 4 Personen (4000g Rohgewicht) Rotkohl, Orangensoße, Klöße und Salzkartoffeln 110,00€

Gänsebrust oder Keule
Rotkohl, Orangensoße, Klöße und Salzkartoffeln
25,90€

Gulasch mit Nudeln ab 100 Personen 12,90€

Grünkohl mit Kasseler, Rauchende und Kohlwurst Bratkartoffeln 17,90 €

H Hackbällchen in Zigeunersoße mit Reis und Salat 11,50€

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ Rahmsoße und Champignons, Butterspätzle und Salat 15,90€

Catering

Hirschkalbsbraten mit Bohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln, Semmelknödel, Champignons und Pfifferlingen, Williamsbirne mit Preiselbeeren 25,00€

Hähnchenbrust und Schweinefilet Gorgonzolasoße und Tomatensoße
Kartoffelgratin, Nudeln und Salat 19,90 €

Hähnchenbrust Caprese, Tomatensoße, Nackenbraten, Specksalat, Gemüse, Gratin und Salat mit Dressing 15,90 €

Hähnchenfricassé mit Spargel und Champignons, Vollkornreis, Salat und Dressing
16,00 €

Hähnchenbrust Capresse, Tomatensoße, Gratin und Salat 14,90€

K Kasseler in Blätterteig - Sauerkraut oder Karutsalat mit Speckkartoffelsalat 15,90 €

P Putengratin und Salat 12,90€

R Rinderrouladen mit Gemüse, Rotkohl und Kartoffeln 22,90€

Rindergeschnetzeltes vom Roastbeef „Stroganof“ mit Reis und Salat 19,90€

Rinder und Schweinebraten mit Pilzsoße, Gemüse, Salat und Salzkartoffeln 16,90€

S Salatmischung in Schüsseln mit Dressing 5,90€

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Spätzle und Salat 10,90€

Spanferkelbraten mit Speckkartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Sauerkraut 19,50 €

Catering

Spanferkelbraten + Schweinehaxe mit Wirsingkohl und Salat 19,90 €

Schweinekräuterbraten mit Specksalat 11€

Schweinekräuterbraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln 12,90€

Spanferkelbraten, Specksalat, Krautsalat oder Blattsalat 16,90 €

Schweinefilet auf Senfkräutersoße, Gratin und Salat 19,00 €

Spanferkelkeule, Specksalat und Krautsalat 18,00€

T Tomate-Mozzarellaspieße 4,50€

V Vitello Tonato 9,90 €

W Wildschweingulasch mit Butterspätzle und Wirsingkohl in Rahm, Kartoffelklöße
25 €

Z Zanderfilet auf Dijonsensoße mit Blattspinat Caprese mit Gratin, Gnocci und
Salat 19,60€

Catering

Menü I

Putengeschnetzeltes in frischer Champignonsrahmsauce

Kartoffelgratin - Salatauswahl - Balsamicodressing

17,90€

Menü II

Schweinefiletmedaillons auf Pfefferrahmsauce

Zanderfilet auf Ananas - Champagnerrahmkraut

Hähnchenbrust "Caprese", Butterreis - Kartoffelgratin

Salatvariation mit Ruccolasalat mit Balsamico Walnussdressing

Vitello Tonato - Minischnitzel auf Canapé

Mozzarellaspieße - Dreierlei Melonenspieß mit Schinken

Büsumer Krabbensalat im Glas

Bruschetta Tomate - Riesenchampignons

25,90€

Menü III

Schweinefilet auf Champignonsoße - Hähnchenbrustfilet auf Früchtecurrysoße

Kartoffelgratin - Butterreis

Salatauswahl - Gemüseauswahl

23€

Beilagen

Speckkartoffelsalat nur ab 100 Personen

3,50 €

Unser Hausgemachtes Kartoffelgratin ab 20 Personen

4,90€

Preisänderungen vorbehalten

Dessert

Obstsalat 5,90 €

Tirami su 5,90€

Mousse au chocolate 5,90€

Zitronencreme 4,90 €

Rote Grütze mit Vanillesoße 4,90€

Mascapone-Erdbeercreme 5,90€

Amaretto - Zimtcreme 5,90 €

Welfenspeise mit Mandeln 4,90 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 4,90 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 4,90 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 4,50 €

Orangencreme von frischen Orangen 4,90 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 5,90 € oder Frische Erdbeeren

Kaffee und Kuchen

Torten Außer Haus:

Käsesahne/Schwarzwälder/Baisertorte/
Buchweizen/Mocca/Frankfurter/Nußtorte je 30 €
Eierlikörkuchen 25 €

Preise wenn schon Essen geliefert wurde:

Tasse Kaffee/Tee mit Tassen 5,50€ als Buffet

Sonderpreise:

Wenn nur Kaffee bestellt wird! (inkl. Geschirr)

< als 100 Tassen 3,90€

100 Tassen Kaffee (50 Personen) 3,50 €

150 Tassen Kaffee 3,00 €

200 Tassen Kaffee 2,50 €

250 Tassen Kaffee 1,90 €

> 300 Tassen Kaffee 0,90 €

Getränke auf Kommission

Getränke auf Kommission

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet in der hochwertigen Glasflasche

0,75 l 5,90 € - Orangensaft 1,0 l 5,90 €

St. Benediktiner Weizenbier alkoholfrei 0,5l Flasche 3,50€

Bardolino Doc Rotwein Italien und Pinot Blanc 0,75 l je 17,90€

Eine Flasche Sekt Hausmarke Geldermann 17,90€

Weingläser, Wassergläser, Sektgläser und Kühlschränke
ohne Berechnung wenn Sie die Getränke bei uns bestellen

Coca Cola, Fanta, Sprite 1l 4,80€

König Pilsener Tresen mit Durchlaufkühler

König Pilsener ist erhältlich in 30 und 50 Literfässern

Stilvoll mit Originalgläsern, Bierdeckeln und Deckchen

inklusive Kohlensäure und Endreinigung

Preis pro Liter 6,90€

Fingerfood Profi



NEUMANN'S
WALDSCHÄNKE

Hotel & Restaurant - Eventcatering - Festsaal

Edles Fingerfood

Sie planen ein Meeting , eine Präsentation Ihres neuen Produktes , eine Besprechung mit besonderen Gästen . Natürlich Ihre private Feler nicht zu vergessen !

Dann bestellen Sie sich bei dem Event Catering Neumann´s Waldschänke auch ein besonderes Fingerfood .

Küchenmeister Carsten - Andreas Neumann freut sich auf Ihre Bestellung .

Einige Produkte verwenden wir in BIO Qualität .

Bitte beachten Sie, dass wir erst ab 10 Personen für Sie produzieren und liefern können .

Neumann´s Waldschänke

Lüneburger Straße 187

29614 Soltau

info@neumanns-waldschaenke.de

www.neumanns-waldschaenke.de

05191 - 3512



FF 1

warm

Mini Hamburger Beef

Mini Pulled Pork Burger

Kartoffelecken mit Sour Creme

kalt

Cole Slaw Salat

Salatvariation mit

Balsamico-Walnussdressing

16,50€



FF 2

warm

Grüner Spargel im

Parmaschinkenmantel

Jacobsmuscheln Saltimbocca

Mini Hamburger Beef

Frühlingsrollen mit Fleisch

Frühlingsrollen vegetarisch

Feta im Speckmantel

kalt

Matjestatar mit Tomate und

Avocadosalat im Glas

Vitello Tonato

24,50€



FF 3

Baguettes Klassik

I Weizenbaguette belegt mit jungem Gouda , Salat und Gurke
I Weizenbaguette belegt mit Salami , Tomate , Gurke und Salat
7,90€



FF 4

Baguettes Spezial

I Holzofen Vollkornbaguette belegt mit Tomate , Mozzarellakäse , nativem Olivenöl , Aceto Balsamico und frischem Basilikum
I Holzofen Vollkornbaguette belegt mit luftgetrocknetem Schinken , Ruccula und eingelegte getrockneten Tomaten
9,90€



FF 5

Baguettes Spezial

1 Holzofen Vollkornbaguette belegt mit Putenbrust, Tomate, Gurke und Salat

1 Holzofen Vollkornbaguette belegt mit Räucherlachs, Gurkenscheiben, Salat und Meerrettichcreme

8,90€



FF 6

Canapées

Verschieden belegte Canapées auf Weißbrot und Vollkornbrot fein ausgekoriert, Hamburger Räucherlachs, Tomate Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, Forellenfilets geräuchert, Camembert und holländischem Gouda

12€



Suppen

Gulaschsuppe mit Weißbrot

6,50€

Kartoffelsuppe

mit Wiener Würstchen als Einlage

5,90€

mit Büsumer Krabben als Einlage

8,90€



Suppen

Hochzeitssuppe

5,90€

Bärlauchcremesuppe (saisonal)

5,90€

Kürbiscremesuppe (saisonal)

5,90€



FF 7

Wraps

Wraps gefüllt mit Tomate und Mozzarellakäse und frischem Basilikum

Wraps gefüllt mit Spargel und Prusculotto Cotte

8,90€



FF 8

Wraps

Wraps gefüllt mit Garved Lachs Scabsoße und Salat

Wraps gefüllt mit geräucherter Hähnchenbrust, Ruccula und getrockneten eingelegten Tomaten

8,90€

FF 9

Belegte Brötchen
Vollkorn, Mehrkorn und
Weizenbrötchen verschieden
belegt mit Käse, Mett mit Zwiebeln,
Mettwurst, Tomate Mozzarella,
gekochten Schinken,
Beigel mit Gurken - Frischkäse
5,50€ pro Person 3 Stück 1/2 Brötchen



FF 10

Fingerfood á la Waldschänke

Bruschetta Tomate, Minischnitzel
auf Canapé, Hähnchenbrustfilet
gebraten mit Frischkäse und
frischer Ananas, Melonenspieß
dreierlei mit geräuchertem
Schinken, Gmelenturm, und
Tomate Mozarrellaspieße Bambini
13€

FF II

warmes Fingerfood
Hähnchenspieße Yakitori, Pflaumen
im Speckmantel, Frühlingsrollen
vegetarisch, Frühlingsrollen mit
Fleisch, Kartoffelecken mit
Sourcreme, Minifrikadellen,
Gamelen Im Backteig und Dipps
17,50€



FF I2

warmes und kaltes Fingerfood
Ceviche vom Hering mit Avocado
und Tomate, Lachstatar mit Rösti
und Creme Fraiche,
Roastbeef-Scampispleß Surf and
Turf, Gamelen in Pesto Rossosofe
Schweinefiletmedallions In
Pommerysenfsoße,
Rosmarinkartoffeln
26,50€

FF 13

warmes Asiabuffet

Hähnchencurry Dehli mit
Gemügestiften
Scampis Tertyaki mit
Pak Choigemüse
Basmatireis
17,50€



FF 14

warmes Pastabuffet

Frische Taglierini mit Lachswürfeln
in leichter Zitronensoße
Frische Taglierini Alfredo mit
Champignons und Schinken
Taglierini mit Hähnchen Jaipur
17,50€



FF 15

Dessert
Obstspieße von frischem Obstsalat
Tirami su
5,90€



FF 16

Desserts In Gläsern
Mousse au chocolate
frischer Obstsalat
5,90€