

Die Sommer-Buffets

ab 20 Personen

Das Sommer-Buffet

Vom kalten Büffet:

Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Feta

Gegrillte Zucchini und Paprika

Riesengarnelen mit Pesto

Pastasalat mit Pinienkernen

Käseauswahl vom Brett mit Obst

Baguette, frisch aus dem Ofen

Kräuterbutter und Aioli

Vom warmen Büffet:

Hackfleisch – Lasagne mit Rindfleisch vom Limousin Rind

(Alternativ vegetarische Lasagne)

Penne mit Basilikum-Pesto, Ruccola und Cherrytomaten

Dessert:

Trifle von Vanillecreme, Cantuccini und Kirschen

Das Italienische Buffet „Rom“

Vom kalten Büffet:

Gemischte Antipastiplatte

Luftgetrocknete Salami und Oliven

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Parmaschinken an Melone

frischer Marktsalat mit Dressings

Brotkorb mit Ciabatta und Pesto

Vom warmen Büffet:

Kikok Hähnchen – Saltimbocca auf leichter Tomatensauce

Rindersteaks vom Limousin Rind mit Kräuter- Nuss- Kruste
auf Chianti-Pfeffer-Sauce

Italienisches Grillgemüse

Penne und Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Dessert:

Käseauswahl vom Brett

Panna Cotta mit Himbeermark

Trifle von Mascarponecreme mit Roten Beeren und Cantuccini

Das Italienische Buffet „Mailand“

Vom kalten Büffet:

Italienischer Nudelsalat

Orange mit Mozzarella, roter Zwiebel und Ruccola

Schafskäse mariniert auf einer Platte mit Mini – Paprika und Oliven

Fenchelsalat mit Orangenspalten

Tomaten-Zwiebel-Dip a la Bruschetta

Aioli und Pesto

Ciabatta frisch aus dem Ofen

Vom warmen Büffet:

Husumer Deichlammfilets auf Balsamico-Zwiebelsauce

Italienisches Grillgemüse & Grillkartoffeln mit Meersalz

Kikok Hähnchenbrüste auf Thymian-Tomatensauce

Italienisches Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten

Dessert:

Tiramisu

Limonencreme mit Erdbeermark

Das Küsten-Buffer

Vom kalten Büffet:

Gemischter Blattsalat mit Dressing
dazu geröstete Kerne und Kräuteroliven
Käse-Spieße mit Obst
Wraps Häppchen mit Pesto und knackigem Gemüse

Vom warmen Büffet:

Kikok Hähnchenbrust überbacken mit Mozzarella, Zucchini und Tomate auf
Tomatensauce
Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat
Kartoffelgratin mit Lauch und Reis

Dessert:

Mousse au chocolat
Mascarponecreme mit Aperol-Orangen

Healthy Buffet

Vom warmen Büffet:

Hähnchen-Salimbocca mit Salbei auf Tomaten-Zucchini-Sauce

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquarkdipp

Mediterranes Grillgemüse

norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Reis

Vegetarisch:

Gegrillter Kürbis an Süßkartoffel-Stampf mit gerösteten Kürbiskernen
(oder ein anderes saisonales vegetarisches Gericht)

Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

Dessert:

frischer Obstsalat

Vegetarisches kalt-warmes Buffet

ab 20 Personen

Vom kalten Büffet:

Frische Rohkostplatte mit Kräuterquarkdipp

Bunte Bete mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Ruccola

Gegrillte Paprika und Zucchini

Wraps-Häppchen mit knackigem Gemüse

Frischer gemischter Marktsalat mit Balsamico Dressing

ofenfrisches Ciabatta und verschiedene Dips

Vom warmen Büffet:

Vollkornnudeln mit Linsenbolognese

Möhren-Zucchini-Puffer an Süßkartoffelpüree

Dessert:

Himbeer-Orangen-Quark

Schokokuchen

Veganes kalt-warmes Buffet

ab 30 Personen

Vom kalten Büffet:

Tomatensalat mit Ruccola und Pinienkerne (vegan)

Artischocken-Paprika-Salat

Bulgursalat mit Paprika und Oliven (vegan)

Gemischter Blattsalat mit Orangenspalten und veganem Dressing
Brotkorb

Oliven-Pesto, Tomaten-Pesto und Humus (vegan)

Vom warmen Büffet:

gefüllte Paprikaschoten mit Italienischem Gemüse auf Tomatenreis (vegan)

Penne mit Basilikum-Pesto, Tomaten und Ruccola (vegan)

Süßkartoffel- Curry mit Broccoli und Möhren an Reis (vegan)

Dessert:

Kokos-Panna Cotta mit Himbeermark (Vegan)

Chia-Pudding mit Mandelmilch, dazu Fruchtsalat (vegan)

Preis pro Person: 32,00 EUR