



PARTY- & EVENT-CATERING

MEDITERRANES-BUFFET 1

Unser Angebot für Ihre Feier

WARME GERICHTE:

Schweinefilet „Toscana“ mit Kirschtomaten & Mozzarella

Parmesanschnitzel vom Schweinerücken

gebratene Maishähnchenbrust auf Gorgonzolasauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Mediterranes Schwenkgemüse mit grünem Spargel, Zucchini, roten Zwiebeln, Paprika, Champignons und Cherrytomaten

Kartoffelaufauflauf mit Zucchini, sonnengereiften Cherrytomaten & Parmesan überbacken

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

KALTE PLATTEN :

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse, marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Melonenspalten

Käseauswahl mit Obst und Grissinistangen

Party Brötchen

Ciabatta

Kräuterbutter

Knoblauch-Dip

SALATE:

Sultan of Swing (Salatmix aus: Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigratite)

Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Griechische Bauernsalat mit Feta

DESSERT:

Mascarponecreme mit Kirschen

Panna Cotta mit

fruchtige Beerensauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

32,20 €

Ab 50 Personen

33,20 €

Ab 20 Personen

35,20 €

Leihgeschirr 3,50 €

Alle Preise sind Abholpreise.



PARTY- & EVENT-CATERING

MEDITERRANES-BUFFET 2

Unser Angebot für Ihre Feier

WARME GERICHTE:

gebratenes Lachsfilet & Riesengarnelen
auf Tagliatelle und Blattspinat

Schweinefilet „Toscana“ mit Kirschtomaten & Mozzarella

gebratene Maishähnchenbrust auf Gorgonzolasauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Mediterranes Schwenkgemüse

mit grünem Spargel, Zucchini, roten Zwiebeln, Paprika, Champignons und Tomaten

sahniges Kartoffelgratin mit Oregano verfeinert
und Parmesan überbacken

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

KALTE PLATTEN:

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Melonenspalten

Garnelen auf Kräuter-Knoblauchdip

Rosa Kalbfleischtranchen á la Vitello tonnato mit Tuna-Sauce

Käseauswahl mit Obst und Grissinistangen

Ciabatta, Baguette, Partybrötchen, Kräuterbutter, Knoblauch-Dip

SALATE:

Sultan of Swing (Salatmix aus: Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigratte)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Italienischer Brotsalat „Panzanella“

(Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Italienischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen)

Pastasalat mediterran mit Oliven, Fetakäse, Tomaten

DESSERT:

Tiramisu

Mascarponecreme mit fruchtige Beerensauce

frischer Obstsalat mit Honig und gerösteten Mandeln



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026

Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

36,90 €

Ab 50 Personen

38,90 €

Ab 20 Personen

41,20 €

Leihgeschirr 4,00 €

Alle Preise sind Abholpreise.