

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

Kartoffelaupflaup 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 Vinigratte)

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. MwSt.

Ab 150 Personen	36,00 €
Ab 100 Personen	37,00 €
Ab 50 Personen	38,40 €
Ab 20 Personen	40,90 €

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

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. MwSt.

Ab 150 Personen	40,50 €
Ab 100 Personen	42,00 €
Ab 50 Personen	44,30 €
Ab 20 Personen	46,70 €

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an