

Buffet "III"



Vorspeisen:

- dreierlei Tapasspieße
mit Röstgemüse, Chorizo-Olive und Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto lackiert
- Datteln
im Speckmantel
- Raviolisalat
mit Parmesanseigel
- bunte Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Karottenstreifen, Mais,
Balsamico Vinaigrette und Honig-Senf Dressing
- Tabouleh Salat
mit orientalischem Dip

Hauptgänge:

- Tagliatelle Rucola geschwenkt in Pesto Rosso
mit Feta, Kirschtomaten und Röstkernen
- Schweinefilet
in Champignonrahm, Ofengemüse und Drillingen mit Meersalz

Dessert:

- Tiramisu
- Topfenmousse
mit saisonalem Kompott

Brot:

- Brotauswahl
mit dreierlei Dips: Aioli, Curry-Dip und Kräuterquark

Preis p./P.:

auf Anfrage

Die Mindestbestellmenge dieses Buffets liegt bei 15 Personen.

Alle Speisen werden auf Platten, in Schalen, Gläsern oder Wärmebehältern angerichtet/geliefert und mit zur Ausgabe/Portionierung benötigten Vorlegern versehen. Bitte beachten Sie, dass zusätzliches Equipment (Teller, Besteck, etc.) & Personal nicht im Menü-/Buffetpreis inkludiert ist. Auf Anfrage stellen wir Sie sehr gerne mit allem Benötigten aus.

Alle Preise sind unter Vorbehalt angegeben und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
© Food@Work Eatery-Catering / info@foodatwork-catering.de / www.foodatwork-catering.de