

## Buffet "Rheinisches Buffet"



### Vorspeisen:

- Rheinische Tapasspieße:  
Käsepieker mit Weintraube oder Mandarine, Fleischwurstpieker mit Olive und Flönz mit Gewürzgürkchen und Düsseldorfer Senf
- Räucherlachs und Räucherforelle  
mit Sahnemeerrettich
- bunter Nudelsalat
- Rheinischer Kartoffelsalat  
mit Eiern, Fleischwurst und Gewürzgurken

### Hauptgänge:

- Putengeschnetzeltes  
in Champignon-Rahmsauce
- Schinkenrollbraten  
in Altbiersauce
- Spätzle
- Salzkartoffeln
- Gemüse der Saison

### Dessert:

- Rote Grütze  
mit Vanillesauce
- Killepitschcrème

### Brot:

- Brotauswahl  
mit Kräuterbuttertopf

### Käse:

- Käsevariation  
Auswahl internationaler Weich- und Hartkäsesorten mit Feigensenf und Weintrauben

---

**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