

Buffet "Hochzeit I"



Vorspeisen:

- Waldorfsalat mit Walnüssen
- knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
- Vitello Tonnato

Hauptgänge:

- Schweinemedallions in Morchelrahmsauce
- gebratenes Hokifilet
- Gnocchi mit Fenchel, Linsen und Tomaten in Balsamicojus
- Rosmarinkartoffeln
- Röstitaler
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Paprika-Orangengemüse

Dessert:

- Schokoladenbrownie mit Himbeermark in der Pipette
- American-Cheesecake-Trifle

Brot:

- Brotkonfekt mit Kräuterbuttertopf

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