

## Buffet "Hochzeit II"



---

### Vorspeisen:

- bunter Blattsalat  
mit Tomate, Gurke, Mais, Karottenstreifen und Balsamicovinaigrette
- Raviolisalat  
mit Parmesansegel
- Carpaccio von Roastbeef  
mit Trüffelaioli

### Hauptgänge:

- Brasato al Chianti  
Rinderhüftbraten in Rotweinsauce
- gebratenes Zanderfilet  
in Estragonrahmsauce
- vegetarische Lasagne
- Kartoffelgratin
- Ofengemüse

### Dessert:

- Panna Cotta  
mit Himbeercoulis
- Mousse au Chocolat  
mit Grand Manier und Krokant

### Brot:

- Focaccia und Ciabatta  
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