

Buffet "Global Food"



Vorspeisen:

- Viererlei Tapasspieße
mit Röstgemüse, Gambas al ajillo, Chorizo-Olive,
Tomate Mozzarella mit grünem Pesto lackiert
- Bunte Blattsalate
mit Balsamicovinaigrette und Kartoffel-Speck-Dressing
- Tatar vom Räucherlachs
mit Wasabi-Frischkäse
- Geflügelsalat
mit Mango und grünem Spargel (im Gläschen)
- kaltes Roastbeef
rosa gegart und dünn tranchiert, dazu Sauce Tatare

Hauptgänge:

- Gefüllte Pasta mit Spinat und Ricotta
auf einem Sugo von geschmolzenen Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesan
- gebratenes Zanderfilet
auf Kräuterrahm, dazu Romanesco und halbwilder Reis
- Maispouardenbrust
an Rotwein-Balsamico Reduktion, dazu Kartoffel-Pastinaken-Püree
und saisonales Gemüse

Dessert:

- Zitronengras Crème Brûlée
- Schokoladenbrownie
mit Himbeerpipette

Brot:

- Focaccia
mit Rucolapesto

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, Gläschen 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