

## Klassisches Büffet

### Vorsuppen auswählen:

Hochzeitssüppchen mit Spargel, Eierstich und Fleischbällchen

Tomatensüppchen oder Gurkensüppchen mit Croutons und Röstzwiebeln, je nach Temperaturen warm oder kalt

Käse –Lauchsüppchen mit Hackfleisch / Soljanka / Kesselgulasch/ Kartoffel-Lachssuppe

Blumenkohlcremesuppe, Steckrübencremesuppe oder Broccolicremesuppe mit Croutons und crunchigen Schwarzwaldschinken

### Heiße Speisen

Schweinefiletpfanne mit Champignons

Alternativ: Kasslerbraten mit Sauerkraut

Lachsfilet gegrillt auf Blattspinat mit Knoblauch und Gorgonzola

Alternativ: Nudelpfanne mit gewürfelten Seelachs und Gemüsejuliennen

Hühnerfrikassee mit Spargel und Fleischklösschen

Alternativ: Hähnchen-Champignonsgeschnetzeltes

Hackfleischlasagne mit Goudakruste

Alternativ: Kartoffel-Broccoligratin –V-

Gemüseplatte – Blumenkohl, Spargel und Kaisergemüse mit brauner Butter

Basmatireis / Bratkartoffeln / Bandnudeln

### Kalte Speisen

Gefüllte Nudeln mit Lachs und Ricottacreme

Möhren-Pastinakensalat mit Gemüsebällchen im Glas

Alternativ: Chinakohl-Apfelsalat mit Putenspießchen im Glas

Bunter Gemüsesalat mit separat Dressing, Croutons, Röstzwiebeln und Schafskäse

Alternativ: Käse-Obsthappen- Platte

Dessert auswählen:

Mousse au chocolat, Nougatmousse, Tiramisu, Panna cotta, weiße Mousse,  
Limettenmousse, rote Grütze mit Vanillesoße, Schokopudding mit Vanillesoße,  
Himbeerjoghurt mit Baiser, Mandarinen-Schmanddessert, Schwarzwalddessert, Pflaumen-  
Zimt-Quark, Zitronenquark, Götterspeise

Preis pro Person 24,50 €

Lieferung ab 20 Personen!