

**Bitte verstehen Sie die aufgeführten Buffets nur als eine kleine Auswahl unserer bewährten Vorschläge.
Gerne stellen wir ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen.**

Kalt-Warmes Asiatisches Buffet

Kalte Speisen:

- + Indischer Reissalat mit Curry, Rosinen und Nüssen
- + Reismudelsalat im Glas mit Curry Tofuwürfel
- + Yakitori-Spieße von der Hähnchenbrust mit Erdnuss Soße
- + Asiatischer Rindfleischsalat
- + Bunter Blattsalat mit Soja-Chillidressing
- + Platte mit Maki-Sushi (gerollte Sushi) mit Lachs, Hähnchenbrust, Gurke, Thunfisch, Avocado etc.
- + Kleine Hähnchenkeulen asiatische Art

Warme Speisen:

- + Asiatische Hühnersuppe mit Cocos und Zitronengrass
- + Fruchtiges Putencurry mit Ananas, Banane und Apfel
- + Knusprig gebratene Entenbrust mit Chilisauce
- + Hähnchenbrust mit Paprika, Möhren und Wasserkastanien in Hoisin-Sauce
- + Asiatische Gemüsepfanne (Paprika, Zuckerschoten, Brokkoli, Austernpilze, Chinakohl, Möhren, Knoblauch) mit Bambussprossen
- + Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-scharfer Chilisauce

- + Basmatireis
- + Gebratene Eiernudeln

Dessert:

- + Mangocreme mit Ananas und Nüssen
- + Exotischer Fruchtsalat mit gestoßenen Pistazien

Sämtliche Speisen werden frisch zubereitet.

Bei Bedarf stellen wir Ihnen auch gerne Geschirr & Besteck inkl. Endreinigung, Gläser, Buffetdekoration, Bestuhlung, Zelte und Personal zur Verfügung.

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränke mit an, als Pauschale oder nach Verbrauch, bei Bedarf auch mit mobiler Theke und Servicepersonal.

Preis: Kein Fest ist wie das andere und jede Feier ist so individuell wie Sie und Ihre Gäste. Ein Buffet für 20 Gäste kalkuliert sich anders als eines für 500 Personen. Dazu bietet jede Veranstaltung noch eine Fülle von Rahmenbedingungen wie Anlieferung, Aufbau vor Ort etc.

Aus diesem Grund steht hier kein fester Preis, wir kalkulieren Ihnen ein Angebot nach Ihren Vorstellungen, Bedürfnissen und Ihrem Budget.