

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

Grillbuffet

Kalte Speisen

- + Antipastivariationen mit marinierten und gegrillten Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons
- + Tomate - Mozzarella und frischer Basilikum, mariniert mit Balsamico und Olivenöl
- + Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen
- + Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurken, Ei, Apfel, Paprika und frischen Kräutern
- + Roter Linsensalat mit Gemüsebrunoise und Thymian
- + Thunfischsalat mit Paprika, Kartoffeln und Bohnen
- + Toskanischer Brotsalat
- + Salatauswahl zum selber zusammenstellen mit Blattsalaten wie Lollo Bionda & Rosso, Rucola, Eisberg, Feldsalat und Radicchio sowie Tomaten, Gurke, Paprika sowie marinierte Oliven, Schafskäse und Croutons dazu Balsamico - Olivenöl und Joghurt Kräuter dressing
- + Verschieden Brotvariation wie Baguette, Chiabata, Mehrkornbrot und Vollkornbrot
- + Verschieden Aufstriche/Dips, wie Olivencreme, Schafskäsecreme, Aioli

Warme Speisen vom Grill

- + Kürbis-Ingwer Cremesüppchen
- + Kleine marinierte Steaks vom Schweinerücken
- + Feta mit Paprika, Tomate und Kräutern, in der Folie gebraten
- + Mit Thymian und Rosmarin marinierte Hähnchenbrust

- + Seelachsfilet mit Kräuterbutter in Folie gebacken
- + Foliekartoffel mit Kräutersauerrahm

Dessert:

- + Käsevariation mit internationalen Spezialitäten wie Tete de Moine, Chevre long, Fourme d´Ambert, Manchego und Münsterländer mit Trauben und Walnüssen garniert
- + Himbeercremé mit Vanillesoße
- + Espressocremé mit Sahnehaube
- + Variationen von frischem Obst und tropischen Früchten

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.