

**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 TexMex Buffet

Kalte Speisen:

- + Marinierte Chicken Wings in Barbequemarinade
- + Cole-Slaw-Salat mit Karotte und Weißkohl
- + Thunfischsalat, mit Paprika, Bohnen und Kartoffeln
- + Mexikanische Tacco-Chips mit Avocado-, Käse- & Salsa-Dip
- + Caesar Salat
- + Brotkorb mit frisch gebackenem Baguette und Burgerbrötchen
- + Bestandteile zum Burger selbst bauen: Cheddarkäse, Tomatenscheiben, Eisbergsalat, Balsamicozwiebeln, Saure Gurkenscheiben, Burgersauce, BBQ Sauce, Ketchup und Senf

Warme Speisen:

- + Kürbis- Karottenscremesuppe mit Honig
- + Chili con Carne mit Creme Fraîche
- + Rindfleisch-Burger (für Burger zum selbst bauen)
- + Baconstreifen
- + Spare Ribs
- + Pulled Pork (für Burger zum selbst bauen)
- + Gemüse - Jambalaya
- + Baked Potatoes mit Sour Cream

Dessert:

- + Pancake mit Ahornsirup
- + New York Jell-O (Rote Grütze) mit Vanille Sauce
- + 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.