



Ein Mustermenu:

Fliegendes Buffet zum Empfang:

Lachscrêpes am Spieß

Vegan gefüllte Mini-Paprikas am Spieß

Hauptgang als Buffet:

Roastbeef im Ganzen, am Buffet aufgeschnitten

Putenkräutermedaillons

Bratensauce und gebratene Champignons

Ofengemüse und Brokkoli-Blumenkohlmix mit Mandelbutter

Maiskolbenribs für Vegetarier

Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Gurkensalat mit Sahne-Dill-Dressing

Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Käseplatte mit Broten und Tessiner Senfsaucen

Vitello-Tonnato im Gläschen

Zum Dessert:


Himbeer-Mascarpone-Biskuit-Dessert im Gläschen

Tiramisu aus der Form

Zitronencreme und Obstsalat

Selbstverständlich besprechen wir mit allen Gastgebern das Menu individuell, um für jede Gesellschaft die richtige Auswahl an kalten und warmen Speisen zu finden.

Nach der Buchung von Terminen können Absprachen für Menus bis 3 Wochen vor der Veranstaltung durchgeplant werden, im gleichen Zuge erfolgt eine Planung der Tische, der Dekoration und sonstigen Besonderheiten.



Wir bieten Catering an: Speisen geliefert zu der Location Ihrer Wahl.

Sie möchten in Ihrem Garten feiern oder in einer schon lange ausgewählten Location, suchen aber noch die passenden Speisen für ihre Feier? Wir liefern sowohl umfangreiche Buffets als auch kleine oder rustikale Speisen außer Haus.

Buffets können von uns einen Tag im Voraus aufgebaut werden, am Folgetag werden Speisen geliefert.

Auf Wunsch bieten wir Servicekräfte an, die Ihr Buffet nachfüllen.

Anregungen für ihre Feier:

Eintöpfe mit rauchiger Kassler-Einlage und auch vegetarischer Variante für ihre Einweihung oder das Richtfest.

Oder:

Burgunderbrötchen mit Salatauswahl für ihren Polterabend.

Oder:

Ein komplexes Buffet mit mehreren Sorten Fleisch und Fisch für Ihren Hochzeitstag im eigenen Garten.

Oder:

Eine feine Cremesuppe ihrer Wahl mit Schinkenbroten für Ihre Hauptversammlung im Vereinsheim.

Oder:

Eine Kaffee- und Kuchentafel mit Canapes, inklusive Geschirr und Heißgetränken, für Ihr Firmen-Meeting.



Selbstverständlich besprechen wir mit allen Gastgebern das Menu individuell, um für jede Gesellschaft die richtige Auswahl an kalten und warmen Speisen zu finden.

Nach der Buchung von Terminen können Absprachen für Menus bis 3 Wochen vor der Veranstaltung durchgeplant werden, im gleichen Zuge erfolgt eine Planung der Tische, der Dekoration und sonstigen Besonderheiten.

Ein Mustermenu:

Suppe am Tisch serviert:

Steckrübencremesuppe mit Kasslereinlage

Hauptgang auf Platte am Tisch serviert:

Hirschmedallions im Kräuter-Speck-Mantel

Weinbirnen mit Preiselbeeren

Gebratene Kräuterseitlinge

Gestovter Wirsingkohl

Gebratene Schupfnudeln

Holsteiner Saltimbocca von der Putenbrust

Dunkle Bratensauce

Ofengemüse mit Tomatenpulpe

Kartoffelgratin

Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Dessert als Tellergericht serviert:

Kochbirne mit heißer Schokoladenfüllung

Mascarponecreme mit Haselnussbrot

Fruchtsorbet mit Amarettinibruch

