## Informationen zum Bestellablauf

Sie möchten feiern?
Wir möchten Sie mit unseren Spezialitäten und unserer Erfahrung verwöhnen!

Hier ein paar Tipps zur Planung.

Für bis zu 10 Personen empfehlen wir maximal 3 verschiedene Gerichte! Wenn die Personenzahl höher ist, kann das Angebot erweitert werden!

Wir liefern unser warmes Buffet komplett mit den ausgewählten Hauptgerichten, einer bunten Gemüsepfanne (mit Käsesauce überbacken oder natur), verschiedenen Kartoffelsorten, frischen Salaten, Dessert und Obst.

Der Preis beträgt pro Person 16,50 Euro, ab 35 Personen 16,00 Euro.

Bei Bestellungen ab 300,00 Euro benötigen wir eine Anzahlung von 50 Prozent des Gesamtbetrages eine Woche vor dem Termin!

Bei Feiern im Hause berechnen wir pro Person für die Tischdekoration 2.00 Euro.

Möchten Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen? Wir berechnen pro Gedeck 1,00 Euro für die Bereitstellung.

Die Auswahl der Gerichte finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.



## **Buffetübersicht Fischspeisen**

Lachsfilet auf Spinat überbacken

Lachsfilet auf Gemüsestreifen gedünstet

Lachsfilet in Olivenöl gebraten mit Kräutern der Provence und geschmolzenen Tomaten

Tilapia gebraten auf Erdnusssauce

Tilapia in Mandeln gebraten mit glasierten Apfelscheiben und brauner Butter

Pangasiusfilet Ingwer Ananas (am Gourmetspieß) auf Currysauce

Pangasiusröllchen mit Papaya und Kurkumasauce

Pangasiusfilet und Lachsfilet im Noriblatt Wasabisauce

Pangasiusröllchen mit Rucola und Frischkäse

Fischpfanne mit verschiedenen Edelfischen in Basilikum Pesto Champignons Grünschalenmuscheln Kirschtomaten

Zu allen Gerichten reichen wir eine Gemüseauswahl, Bärlauchkartoffeln und Kartoffelgratin.



## Aus der kalten Küche

Die Angebote auf dieser Seite sind nicht Bestandteil des Buffets und werden extra nach Absprache und Menge berechnet!

Canapes

Belegte Baguettes

Käseplatte

Fischplatte

Geflügelplatte

Schinkenplatte

Salate

Fingerfood

Gourmetbrote

Shrimpscocktail

Wurstplatten mit Hausmacher Wurst

Wurstgalgen

Molle mit Gehacktem

Angemachter Harzkäse

Unsere Spezialität:

Schinken im Brotteig

## Suppen:

Soljanka - Gulaschsuppe - Hochzeitssuppe

Alle Speisen werden von uns frisch und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt.

