



Buffetvorschlag II

Kalter Buffetteil

Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeer-
vinaigrette

Filet von der Putenbrust an raffinierter
Orangenvinaigrette

Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und
einem pikanten Salsa-Dip

Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch
mit Senf

Mettschweinchen mit Zwiebelringen

Variation unserer prämierten Schinken-
spezialitäten

Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola,
Sauerrahm und Tomatenperlen

Dauerwurstplatte, DLG Gold prämiert

Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit
Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

Salatvariationen

Caesar Salad mit Parmesanspänen,
Räucherspeck und Caesar-Dressing

„Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken
und Tomatenwürfeln

Pastasalat „al dente“ mit buntem
Ratatouille Gemüse

Warmer Buffetteil

Brust von der Poularde, gefüllt mit
blanchiertem Spinat an Tomaten-
Mozzarella-Sauce

Filet vom Schwein gebraten in einer
fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce

Scampis a la Plancha in einer milden
Knoblauchsauce

Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt

Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie

Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und
Mozzarella überbacken

Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen,
Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce
Hollandaise

Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit
herzhaften Speckwürfelchen

Dessert

Mousse au Chocolat aus geschmolzener
Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

Panna cotta mit einem fruchtigen
Himbeerpüree