

Die Jahresabschlussfeier

ab 40 Personen

Kalter Buffeteil

- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

Warmer Buffeteil

- Westfälischer Grünkohl durcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln
- Original hausgemachter Currywursttopf
- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

Salatvariationen

- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

Brot und Dips

- Zu den Speisen reichen wir einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Aioli

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. gesetzl. MWSt

42,70 €