

Klassische Gaumenfreuden

Ab 40 Personen

Kalter Buffeteil

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Mini-Texas-Burger –Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Schweinerücken mit Maronenpüree
- Mini-Laugen-Burger mit Leberkäse, Krautsalat, Röstzwiebeln, saurer Gurke und süßem Senf
- Variation unserer prämierten Schinkenspezialitäten
- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse,
- Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing

Warmer Buffeteil

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Brot und Dips

- Zu den Speisen reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit Butter und Aioli

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

51,70 €