






















## KALTES BUFFET

- Mini-Frühlingsrollen mit asiatischer Gemüsefüllung a  vegan
- Jalapeno Chilischote mit Frischkäsefüllung g  vegetarisch
- Gemischte Blätterteigsnacks mit Käse, Hühnchen-Curry und Rinderhack a,g,i,1
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c,
- Hausgemachte Party-Rinderfrikadellen nach Papa's Rezept a,c,j
- Party-Bierknacker aus dem Rauch 2,3,14,j
- Ketchup i,11, Senf j,2
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 1,5,g,i  vegetarisch
- Kartoffelsalat Toskana mit Cherrytomaten und Lauchlocken  vegetarisch
- Baguette a,g,l,1 und Partybrötchensortiment a,f,g,k  vegan dazu Chili-Hummus  vegan Kräuter-Frischkäse g  vegetarisch und Kräuterbutter g  vegetarisch

## WARMES BUFFET

- Zarter Spießbraten vom Schweinenacken in Chipotle-BBQ-Sauce
- Hähnchenbrustfilet
- Pfirsich-Curry-Sauce a,g  vegetarisch
- Tomaten-Basilikum-Sauce a  vegan
- Rinderstreifen mit Romanescoröschen in Pommery-Senfauce a
- Kartoffelpfanne Athen mit Paprika und Gemüsezwiebeln  vegan
- Limonen-Kräuter-Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten i  vegan
- Kaiser-Spätzle a,c  vegetarisch
- Kartoffelgratin c,g  vegetarisch
- Mandel-Brokkoli und Blumenkohlröschen dazu Sauce Hollandaise c,g,i,h  vegetarisch
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini und Aubergine  vegan
- Cantuccini-Bohngemüse  vegetarisch

## DESSERT

- Stracciatella Joghurt g  vegetarisch
- Quark-Beeren-Dessert g,h  vegetarisch
- Gelierte Waldbeeren  vegan
- Vanillesauce g  vegetarisch

## PREISE

ab 100 Personen, p. P. 23,27 € netto

## KALTES BUFFET

- Mini-Parmesan-Hacksteaks a,c,j
- Garnelen im Kartoffelnest b,d,g
- Räucherlachs auf Melonenschiffchen d
- Marinierte Aubergine mit Tomaten-Chutney 🍃vegan
- Tomaten-Brot-Salat vegetarisch
- Caesar's Salad mit Parmesan und Croûtons
- Mediterraner Süßkartoffelsalat mit Aubergine und Paprika 🍃vegan
- Baguette a,g,l,1 und Partybrötchensortiment a,f,g,k 🍃vegan  
dazu Aioli c vegetarisch Spinat-Creme vegetarisch Tzatziki 🍃vegan und  
Kräuterbutter g vegetarisch

## WARMES BUFFET

- Magere Schweinelachssteaks
- Kirsch-Cognac-Sauce a,g,i,11
- Pfefferrahmsauce a,g,i,11
- Hähnchenbrustfilet mit Pestofüllung c,e,g,h an Tomaten-Mozzarella-Sauce a,g
- Kartoffelpüree mit Rucola g vegetarisch
- Kaiser-Spätzle a,c vegetarisch
- Rosmarinkartoffeln 🍃vegan
- Gemüse-Paella 🍃vegan
- Knackiges Paprikagemüse 🍃vegan
- Bohnengemüse mit Nüssen und Crema di Balsamico e 🍃vegan

## DESSERT

- Stracciatella Joghurt g vegetarisch
- Prosecco-Creme g,11 vegetarisch
- Obstsalat 🍃vegan
- Mit Eierlikör c,g,11 vegetarisch

## PREISE

ab 100 Personen, p. P. 27,94 € netto



## KALTES BUFFET

- Putenbrust mit Orangen-Vinaigrette und Paprika Trikolore
- Salat von Cherry-Strauchtomaten und saftiger Mango
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomaten 🌱vegan
- Mini-Weizen-Tortillas gefüllt mit:
  - Pulled Turkey, Röstzwiebeln und BBQ-Dip g
  - Knackiger sommerlicher Salatfüllung und zweierlei Dip g 🌱vegan
  - Guacamole, Putenbrust, Rucola und Feta g
- Schafskäse mit frischen Kräutern g 🌱vegetarisch
- Fruchttige Hühnchenspieße in pikanter Ananas-Chili-Marinade f,1,11
- Gemischte Salatplatte mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Möhre, Rot- und Weißkrautsalat 🌱vegan
- Joghurtdressing g 🌱vegetarisch und Balsamicodressing 🌱vegan
- Gouda-Käsehäppchen mit Obstgarnitur g 🌱vegetarisch
- Baguette a,g,l,1 und Party-Brötchensortiment a,f,g,k 🌱vegan mit hausgemachter Kräuterbutter g 🌱vegetarisch, Kartoffel-Knoblauch-Dip 🌱vegetarisch und Paprika-Dip 🌱vegetarisch

## WARMES BUFFET

- Medaillons von der pochierten Poulardenbrust an Mango-Curry-Sauce
- Zartes Kabeljaufilet an Zitronen-Mascarpone-Schaum
- Streifen von der argentinischen Rinderhüfte mit Paprika und sautierten Möhren in leichter Feigen-Senf-Sauce a,i,j,1
- Kaiser-Spätzle a,c 🌱vegetarisch
- Überbackene Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise und Käsehaube c,g,i 🌱vegetarisch
- Rosmarindrillinge 🌱vegan
- Ratatouille 🌱vegan
- Asiatische Reispfanne mit Rosinen, Safran und Aprikose 🌱vegan
- Frische Pasta mit Rucola und Cherrytomaten a,c, dazu Tomaten-Basilikum-Sauce a 🌱vegan

## DESSERT

- Klassische Mousse au Chocolat g
- Schokoladen-Donuts und Zucker-Donuts 🌱vegetarisch
- Panna Cotta mit Himbeer- und Karamelltopping 🌱vegan

## PREISE

ab 100 Personen, p. P. 31,68 € netto

## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoff (konserviert)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 koffeinhaltig
- 11 Alkohol
- 12 Formfleisch
- 13 mit Milchprodukt zubereitet
- 14 mit Nitritpökelsalz
- 15 mit Nitrat
- 16 enthält eine Phenylalaninquelle
- 17 chininhaltig
- 18 mit Azofarbstoff(en)

## ALLERGENE

- a enthält Gluten
- b enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg,l
- m enthält Lupinen und Lupinerzeugnisse
- n enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.