



KALTES BUFFET

- Tomaten-Mango-Salat  vegan
- Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und Salsa-Dip a,c,g  vegetarisch
- Zucchini-Chips mit Tomaten-Chutney  vegan
- Baguette a,k,11 mit orientalischer Frischkäsecreme g,k

WARMES BUFFET

- Hähnchenbrustfilet mit Pesto-Füllung c,g,h auf Gemüsebett aus Paprika und Zucchini
- Tomaten-Basilikum-Sauce a  vegan
- Helle Tagliatelle mit frischen Kräutern a,c  vegetarisch
- Kartoffel-Gyros-Pfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika  vegan

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 21,90 € inkl. 7% MwSt.

Die aufgeführten Preise enthalten die gültige MwSt. von 7 % für Speisen. Bei Zusatzleistungen wie z.B. Geschirr, Besteck, Personal, Equipment oder sonstigen Serviceleistungen müssen wir Ihnen 19 % MwSt. für alle Leistungen in Rechnung stellen.

KALTES BUFFET

- Tomaten- & Mozzarella Scheiben g,13 mit Rucola-Pesto 🌿 vegetarisch
- Mini-Schnitzel von der Pute a
- Pikant eingelegte Paprikaschoten und Champignons mit Balsamico 🌿 vegan
- Kartoffelsalat mit Cherrytomaten und Frühlingslauch in Rucola-Pesto mit Kürbiskernöl 🌿 vegan

WARMES BUFFET

- Streifen von der Putenbrust in Mango-Curry-Sauce a, g, 13
- Saftiger Braten vom Schweinenacken in Schalotten-Rotwein-Sauce 11
- Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Kräutern 🌿 vegan
- BIO-Langkornreis 🌿 vegan
- Zweierlei glasierte Karotten 🌿 vegan

DESSERT




- Stracciatella-Mousse g

PREISE




ab 20 Personen, p. P. 23,90 € inkl. 7% MwSt

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei diesem Angebot keine Änderungen vornehmen können.

KALTES BUFFET

- Scheiben von der Putenbrust in Orangen-Senf-Marinade j
- Rinderhacksteaks mit Kräutern der Provence c, j
- Tranchen von der Strauchtomate mit gehobeltem Feta g und Crema di Balsamico  vegetarisch
- Gegrillte und marinierte Zucchini und Aubergine  vegan
- Mediterraner Nudelsalat mit Paprikaschoten und Mandelsplitter  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Medaillons von der pochierten Poulardenbrust in Bärlauch-Rahmsauce a, g
- Pikantes Rahmgulasch vom Schwein mit gerösteter Paprika a
- Penne Rigatoni  vegetarisch
- Französische Pfannenkartoffeln  vegan
- Mediterranes Gemüse aus Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Aubergine  vegan

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 23,90 € inkl. 7% MwSt

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei diesem Angebot keine Änderungen vornehmen können.



UNSERE HYGIENE GARANTIE

Damit Ihre Gäste und Sie sich wohlfühlen sorgen wir für höchste Sauberkeit und Hygiene in unserem gesamten Catering-Sortiment. Wir sind EU-zertifiziert, d.h wir erfüllen die strengen EU-Hygiene-Richtlinien. Unsere EG-Nummer: D NW-90350 EG.

KALTES BUFFET

- Kumato-Tomaten mit Rucola-Pesto 🌱 vegan
- Frühlingsrolle a,f auf Apfel-Ingwer-Salat 🌱 vegan
- Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und Guacamole 🌱 vegan
- Italienischer Nudelsalat mit Zucchini, Aubergine und getrockneten Tomaten 🌱 vegan
- Sommerliches Gemüsetabouleh mit Rosinen, Nüssen, Koriander und Granatapfel e 🌱 vegan

WARMES BUFFET

- Kichererbsen Curry mit Kokos und sommerlichem Gemüse a, h 🌱 vegan
- Limonen-Kräuter-Risotto i 🌱 vegan
- Gemüse-Lasagne 🌱 vegan
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Gyrosgewürz 🌱 vegan

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 23,90 € inkl. 7% MwSt




Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei diesem Angebot keine Änderungen vornehmen können.

**JETZT
NEU**

KALTES BUFFET

- Rinderhackbällchen mit Pinienkernen und Schnittlauch a,c,h
- Rote Bete Carpaccio mit Himbeer-Vinaigrette, Walnüssen & Rucola  vegetarisch
- Wassermelonensalat mit Feta, Minze und Pinienkernen g,h  vegetarisch
- Tessiner Kartoffelsalat c,g,j  vegetarisch
- Tranchen von der Hähnchenbrust an Orangenvinaigrette 11
- Datteln im Speckmantel 2,3,8
- Baguette und Partybrötchen a,k,f  vegan
dazu Aioli c und Tomatenbutter g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Hähnchenbrust Saltimbocca mit leichter Weißweinsauce a,g,i,j,11
- Schweinefiletmedaillons an Thymian-Orangen-Jùs i,11
- Zucchinihälften mit Kräuter-Couscous-Füllung an Tomatenjùs  vegetarisch
- Rosmarindrillinge  vegan
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika  vegan dazu Tomatenjùs a  vegan

DESSERT

- Erdbeer-Joghurt mit frischer Minze g  vegetarisch
- Obstplatte  vegan

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 28,90€ inklusive 7% MwSt.

JETZT
NEU

KALTES BUFFET

- Jalapeño Chilischote gefüllt mit Frischkäse g  vegetarisch
- Rinderhacksteaks gefüllt mit Gorgonzola a,c,g
- Mini-Wrap gefüllt mit Guacamole, Schafskäse und Putenbrust a
- Mini-Burger aus Sojabratlingen, BBQ-Dip, Romanasalat und Röstzwiebeln a,f  vegan
- Cole Slaw aus Weißkohlsalat, Möhren, Apfel, Joghurt, roten Zwiebeln und Mayonnaise c,g  vegetarisch
- Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Oliven und Schafskäse g,6  vegetarisch
- Baguette a,k,f  vegan und Briochebrötchen a,k,f  vegetarisch dazu Kartoffel-Knoblauchdip g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Pulled Pork (gesmokter und gezupfter Schweinenacken) mit BBQ Sauce 9
- **Wahlweise:** Putenschnitzel in Cornflakes Panade mit Sauce Bernaise g,c,i **oder** Chefkoch's Currywurst a,g,l,2 vom Schwein oder Pute
- Süßkartoffelscheiben  vegan
- Kroketten a,c  vegan
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika  vegan dazu Tomatenjùs a  vegan

DESSERT

- Apfel-Streusel-Dessert a mit Vanillesauce a  vegetarisch
- Nuss-Nougat-Mousse f,g,h  vegetarisch

PREISE

ab 20 Personen, p. P. ~~29,90€~~ inklusive 7% MwSt.

26,90€ inklusive 7% MwSt.

Aktionspreis zur EM 2024

Bei Bestellung im Aktionszeitraum bis zum



KALTES BUFFET

- Marinierte Paprikaschoten I,1,3,11  vegan
- Eingelegte Champignons mit Rosmarin I,1,3,11  vegan
- Trilogie vom Lachs: Graved-, Räucher- und Stremellachs d mit Honig-Senf-Dip j
- Grissini-Stangen mit Mailänder Salami a,g
- Tranchiertes Schweinefilet an Orangenvinaigrette 11
- Schafskäse mit Kräutern g  vegetarisch
- Mediterranes Baguette a,k,11  vegan
dazu Aioli c  vegetarisch und Butter g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Gefüllte Hähnchenbrust mit Basilikum und Schinken c,g,h an Tomaten-Mozzarella-Sauce a,g  vegetarisch
- Grüne Tagliatelle a,c  vegetarisch
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce a,g,i,11
- Rosmarinkartoffeln  vegan
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika an Tomatenjus a  vegan

DESSERT IM GLAS

- Hauseigenes Tiramisu a,c,g,10,11
- Prosecco-Creme g,11

PREISE

ab 20 Personen, p. P. 31,90 € inkl. 7% MwSt.

KALTES BUFFET

- Marinierter Schafskäse g mit frischen Kräutern 🌿 vegetarisch
- Serranoschinken an Cantaloupe-Melone
- Datteln im Speckmantel 2,3,8
- Grüner Spargel im Lachsmantel d
- Spieß Montana mit Paprika, Hähnchenbrustfilet und Gamba´s b
- Blattsalat mit gebratenen Champignons 🌿 vegan
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Cherry-Tomaten und Pestovinaigrette c,g,h 🌿 vegan
- Baguette 🌿 vegan a,k,11 mit Aioli c 🌿 vegetarisch

WARMES BUFFET

- Tranchen vom Schweinefilet auf buntem Paprikagemüse an Rosmarin-Sauce a,l,11
- Mediterraner Kartoffelpüree mit Basilikum und Knoblauch c,g,h 🌿 vegetarisch
- Albondigas – spanische Hackfleischbällchen a,c in scharfer Tomaten-Peperoni-Sauce a
- Frittierte Kartoffelecken 🌿 vegan
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomatenpesto c,g,h an Salbeisauce a,i,11
- Drillinge mit Meersalz 🌿 vegan
- Mediterraner Auflauf mit Aubergine und Zucchini an Tomatencreme mit Käse überbacken a,g 🌿 vegetarisch

DESSERT IM GLAS

- Vanillecreme g mit Himbeerspiegel
- Mango-Pudding g

PREISE

ab 30 Personen p. P. 39,90 € inkl. 7% MwSt.

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.