


SCHASCHLIK IM STRUKTURWANDEL

KALTES BUFFET

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 1,5,g,l  vegetarisch
- Mini-Schnitzel von der Pute a,c
- Party-Bierknacker aus dem Rauch 2,3,14,j
- Tessiner Kartoffelsalat c,g,j  vegetarisch
- Baguette und Partybrötchensortiment a,k, f  vegan
dazu Apfelzwiebelschmalz g,k

WARMES BUFFET

- Hauseigener Schaschliktopf mit Zwiebeln, Paprika und Baconstreifen
- Chefkoch ´s Currywurst a, g, l, 2
- Kroketten a,c  vegan

PREISE


ab 20 Personen, p. P. 20,90 € 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

- Hauseigene Rinderpartyfrikadelle nach Papas Rezept a,c,g,j
- Jalapeño Chilischote gefüllt mit Frischkäse g  vegetarisch
- Mini-Schnitzel von der Pute a,c
- Senf, Ketchup j,2
- Gouda-Käse-Würfel mit Weintrauben g  vegetarisch
- Blattsalate der Saison mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika sowie Krautsalat  vegan dazu Balsamico  vegan und Joghurt -Dressing g  vegetarisch
- Baguette und Party-Brötchensortiment a,k, f  vegan mit Kartoffel-Knoblauch-Dip g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinerückenschnitzel a,c (alternativ Pute oder Valess g (vegetarisch) möglich) dazu Jägersauce a,g,i
- Chefkoch´s Currywurst a,g,i
- Bratkartoffeln mit Speckzwiebelschmalz und Kräuter
- Kroketten a,g  vegan




PREISE

ab 20 Personen, p. P. 22,90 € inkl. 7% MwSt.

KALTES BUFFET

- Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse a  vegan
- Hausgemachte Party-Rinderfrikadellen nach Papas Rezept a,c,j
- Party-Bierknacker 2,3,14,j
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 1,5,g,l  vegetarisch
- Ketchup, Senf j,2
- Baguette und Party-Brötchensortiment a,k, f  vegan
mit Kräuter-Frischkäse g  vegetarisch und Kräuterbutter g  vegetarisch

WARMES BUFFET

- Zartes Schweinelachssteak an Pfefferrahmsauce a,g,i,11
- Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Curry-Sauce a,g,i
- Langkornreis g  vegan
- Kartoffelgratin g  vegetarisch
- Gemüseplatte mit Brokkoli, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und gebratenen Champignons dazu Sauce Hollandaise g  vegetarisch

DESSERT

- Mousse au Chocolate g
- Quark-Beeren-Dessert g,h  vegetarisch


PREISE

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

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.

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.