

BUFFETVORSCHLÄGE

VORSPEISEN:	PERS.-ZAHL:	SUPPEN:	PERS.-ZAHL:
ANTIPASTI - PLATTE		ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE	
BRUSCHETTA		CHAMPIGNONCREMESUPPE	
RAGOUT FIN IN BLÄTTERTEIGPASTETEN		GULASCHSUPPE	
WRAPS: MIT LACHS, SCHINKEN ODER KÄSE		KARTOFFELSUPPE	
CAPRESE SPIESSE (TOMATE – MOZZARELLA)		LAUCHCREMESUPPE	
PARTY SPIESSE (DIV. SORTEN)		KÄSECREMESUPPE MIT CROUTONS	
		SOLJANKA	
		TOMATENSUPPE MIT CROUTONS	
		SPARGELCREMESUPPE	
SALATE:		DIPS:	
MÖHRENSALAT		KRÄUTERBUTTER	
BOHNENSALAT		TOMATENBUTTER	
WEISSKRAUTSALAT		ZAZIKI (HAUSGEMACHT)	
ROTKRAUTSALAT		JOGHURT - ZITRONEN - DIP	
SPARGELSALAT		PETERSILIEN - DIP	
GURKENSALAT		AIOLI	
GROSSE GEMISCHTE SALATPLATTE			
TOMATENSALAT			
NUDELSALAT			
ROTE BEETE			



BUFFETVORSCHLÄGE

VEGETARISCHES:	PERS.- ZAHL:	KALTE PLATTEN:	PERS.- ZAHL:
GEMÜSEBOULETTE		SCHINKEN – SALAMI - PLATTE	
KARTOFFELGRATIN		SCHLACHTE - PLATTE	
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS		KÄSE - PLATTE	
GEFÜLLTE PAPRIKA		EIER IM REMOULADENBETT	
JÄGERKLÖSSCHEN		GEFÜLLTE EIER	
SPINAT - LASAGNE			
MAULTASCHEN			
FLEISCHGERICHTE:		FISCHGERICHTE:	
RINDERROULADEN		LACHSFILET GEBRATEN	
BOULETTEN		LACHSFORELLE	
GULASCH		SEELACHSFILET GEBRATEN	
SCHNITZEL / SCHWEIN ODER HÄHNCHEN		SCHOLLENFILET „FINKENWERDER“ MIT GEBRATENEN SCHINKENWÜRFELN	
SCHWEINEKEULE GEBACKEN MIT SAUERKRAUT		ROTBARSCHEFILET GEBRATEN	
HÄHNCHEN IN WEINRAHM		FISCHBOULETTE NACH ART DES HAUSES	
JÄGERKLÖSSCHEN MIT PILZEN		LACHSGRATIN	
SCHWEINEMEDAILLONS MIT ZWIEBELN		LACHS - LASAGNE	
PUTENGESCHNETZELTES		GARNELENPFANNE MIT KNOBLAUCH	
HÄHNCHENKEULEN GEBACKEN		GARNELENSPIESSE	
KASSELERBRATEN AUF SAUERKRAUT			
KASSELERPLATTE MIT KNACKWURST			
GEMISCHTER SCHWEINE- UND RINDERBRATEN			
KIDS: CHICKEN - NUGGETS			

BUFFETVORSCHLÄGE

GEMÜSE -BEILAGEN:		BEILAGEN:	
GROSSE GEMÜSEPLATTE GEMISCHT		SALZKARTOFFELN	
BLUMENKOHL		ROSMARINKARTOFFELN	
BROKKOLI		KROKETTEN	
MÖHRCHEN UND ERBSEN		POMMES FRITES	
BUTTERBOHNEN		KARTOFFELKLÖSSE	
SPARGEL		KARTOFFELSALAT	
ROSENKOHL		REIS	
BOHNEN IM SPECKMANTEL		NUDELN	
BLATTSPINAT		BRATKARTOFFELN	
SAUERKRAUT		RÖSTIS	
		BROT UND BRÖTCHEN	
DESSERTS:			
SCHOKOKÜCHLEIN MIT OBST			
WARMER KÄSEKUCHEN			
OBSTSALAT			
EISÜBERRASCHUNGEN			
WINDBEUTEL			
PANNA COTTA MIT ERDBEERMUSSE			
MOUSSE AU CHOCOLAT			
PUDDING VANILLE ODER SCHOKO			
CRÈME BRULÉE			