

BUFFET – PREISBEISPIEL II
(Stand 01/2024 Angebot freibleibend)

Apéritif

Dattel-Spiesse mit Bacon & Mandelkern

Ziegenfrischkäse mit Kräutern auf Pumpernickel

Crêpes-Röllchen mit geräucherter Forelle & Kaviar vom Fliegenfisch

Buffet

Cherry-Tomaten mit Mini-Mozarella & Basilikum

Röllchen vom gebeizten Lachs mit Rucola & Orangensenf

Marinierter Schafskäse mit Oliven, getrockneten Tomaten & Serrano-Chips

Tropischer Salat mit Sherry-Garnelen

(Mango, Paprika, Ingwer, Ananas, Zwiebeln, Joghurt, Staudensellerie & Karambole)

Hackfleischbällchen mit Gorgonzola, Cashew-Kernen, getr. Tomate & Olive am Spieß

Gemischte Salatplatte aus Blattsalaten mit Balsamico-& Joghurtdressing

Barolo-Braten

(Rinderschmorbraten vom falschen Filet in Rotwein-Balsamico-Sauce)

St. Pierre oder Wolfsbarsch-Filets (je nach Verfügbarkeit) in Curry-Limetten-Sauce

Sizilianisches Gemüse

Gnocchi mit Rosmarin

Safran-Gemüse-Reis

Mascarpone-Calvados-Crème mit Apfel-Vanille-Kompott

Korb mit Brotspezialitäten der Bäckerei Welling

Preis : 35,90 € / Person zuzüglich 7 % / 19 % gesetzl. MwSt.

(Hinweis: Bei reinem Catering beträgt der gesetzliche Mehrwertsteuersatz auf die Lieferung von Speisen lediglich 7 % ;
wenn wir zusätzlich weitere Dienstleistungen, wie z.B. die Anlieferung & Reinigung von Geschirr oder die Organisation
von Service-Personal, für Sie erbringen, sind wir leider gesetzlich verpflichtet, auch auf die Speisen 19 % MwSt. zu berechnen.)

Anlieferung & Abholung von Speisen & Equipment : je 1,20 € / km pro Anfahrt zuzügl. gesetzl. MwSt.

Rückgabe des Equipments erfolgt gereinigt und poliert !