

Badisches Flying-Büffet

Com. # / Termin: #

Kalte Schlemmereien als Häppchen

Leckere badische Bruschettinis:

- ⇒ „Schwarzwald“ (zerpflückter Schwarzwälder Schinken auf Rucola mit Parmesanspäne)
- ⇒ „Badisch“ (mit Renchtäler Rahmkäse und Grillgemüse)
- ⇒ „Försterin“ (mit Pilzragout)
- ⇒ „Veggie“ (mit Gemüserührei und Kräutern)

Badisches Genießer Versperle:

- ⇒ Schäufele, Schinkenspeck, Forellenfilet, Camembert, Leberwurst, Schwarzwurst, Schwartenmagen, Rahmkäse, Eier-Omelett getoppt mit Gemüse und Dips

Badisches Brotzeithäppchen:

- ⇒ Speckwürfel, Roastbeef, kalter Spießbraten, Backrauchschinkle, Schwarzwald Frischkäsecreme, Griebenschmalz, rustikal garniert

Mini Laugenkonfekt:

- ⇒ „Fröhlicher Radi“ (mit Radieschen und Schwarzwaldcreme)
- ⇒ „Feuriger Offenburger“ (mit Peperoni-Creme)
- ⇒ „Würziger Urloffener“ (mit Meerrettichcreme)
- ⇒ „Pfiffiger“ Renchner (mit Pepp und Pfeffer)

Mini-Gläschen, Mini-Schälchen

- ⇒ Badisches Carpaccio (hauchdünnes Schäufele mit Meerrettich-Creme)
- ⇒ Tafelspitz mit Vinaigrette u. Marktgemüse
- ⇒ Bärlauch-Crêpes Rolle mit Schinken
- ⇒ Russisch Ei
- ⇒ Badischer Wurstsalat
- ⇒ Saure Bohnen mit Speck
- ⇒ Zweierlei Spargelcocktail
- ⇒ Bibbelis-Käse mit Kräuter
- ⇒ Forellenfilet mit Meerrettichspäne und Salinenmeerrettich
- ⇒ Rahne-Gemüse-Carpaccio
- ⇒ Schwarzwurstspieße
- ⇒ Wurst-Käse-Spieße
- ⇒ Marktgemüse-Spieße

Für die Suppenliebhaber im Gläschen serviert

- ⇒ Badische Kartoffelsuppe
- ⇒ Bärlauchsuppe

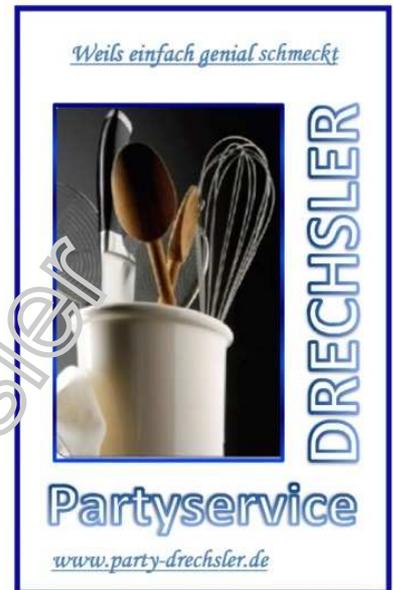
Ofenfrische rustikale Mini Brötchen

Achtung Heiß!!!

- ⇒ Badisches Schäufele
- ⇒ Gebratenen Partyfrikadellen
- ⇒ Gebackene Fleischkäsetaler
- ⇒ Schnitzelhappen vom Schwein und Pute
- ⇒ Bärlauchbratlinge
- ⇒ Bratwürstle im Schlafrock
- ⇒ Badisches Zwiebelfleisch mit Knobi-Dip
- ⇒ Currywurst mit leckerer Soße im „To Go“ Becher
- ⇒ Brägele mit Kräuter Quark Dip
- ⇒ Badisches Spätzle Tortilla

ab 40 Personen!

Bei geringerer Personenzahl empfehlen wir Ihnen unsere Petit-Büffets oder Katalogauswahl



Süße Kleinigkeit als Dessertbüffet *Zu buchbar zu unserem Büffet*

Im Mini-Gläschen

- ⇒ **Schwarzwälder Kirsch Tiramisu**
- ⇒ **Eierlikör Panna Cotta auf Brombeer-Ragout**
- ⇒ **Zweifarbige Schoko Mousse**
- ⇒ **Vanille Pudding mit Erdbeer Ragout**
- ⇒ **Schoko Pudding**
- ⇒ **Frischer Obstsalat**
- ⇒ **Mousse vom Renchtäler Rahmkäse auf Apfelragout**

Sie erhalten pro Person 2 Dessert-Gläschen

Preis für Dessertbüffet in Verbindung zum vorgenannten Büffet **pro Person** **zzgl. MwSt.**

