

Petit warm-kaltes „Schneikerl Büffet“

Com. # / Termin #

ab 15 Personen!
Bei geringerer Personenzahl
empfehlen wir Ihnen unsere
Katalogauswahl

Kalte Highlights:

- ⇒ Badisches Carpaccio (hauchdünnes Schäufele mit Meerrettichcreme)
- ⇒ Lachsrollchen im Crêpe-Teig
- ⇒ Schinkenrollchen mit Kräuterfrischkäsecreme
- ⇒ Vitello Tonnato von der Pute
- ⇒ Eier-Gemüse-Carpaccio mit Balsamicocreme
- ⇒ Tafelspitz mit Vinaigrette
- ⇒ Gegrillter Schweinerücken mit Cumberlandsoße
- ⇒ Zerpflückter Schwarzwälder Schinken auf Rucola mit Parmesanspäne
- ⇒ Gambas in Knoblauchöl
- ⇒ Gemischte Antipasti Platte mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Steinchampignon, Muskatkürbisse, Cipolla, Tomaten
- ⇒ Gefüllte u. aufgespießten Highlights: Gefüllte Peperoni, gefüllte Cocktailtomaten, gefüllte Eier, Tomaten-Mozzarella-Chorizo-Spieße
- ⇒ Gehobelter Tete de Moine Käse u. Hartkäsemoggel mit Früchten



Feinschmecker Cocktails u. Rohkost-Salate

- ⇒ Krabbencocktail, Geflügelcocktail, Gemüsecocktail, Gnocchi-Cocktail
- ⇒ Waldorfsalat, Karottensalat, Farmersalat

Partybrötchen u. Baguette, dazu Butter

Achtung jetzt wird's Heiß

Bitte wählen Sie!

Variante 1:

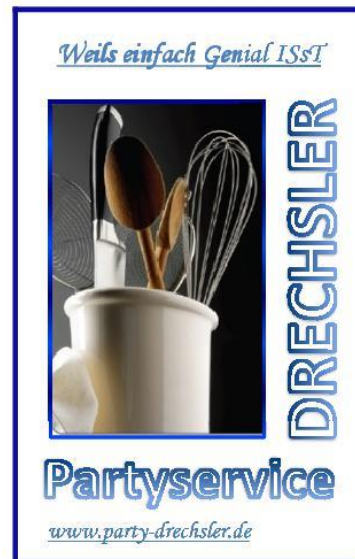
- ⇒ **Wok Gericht: Thai-Pfanne mit geschnetzelter Hähnchenbrust an Curry-Kokos-Soße mit Gemüse, dazu Basmati Reis**

Variante 2:

- ⇒ **Gratinierte Puten-Schlemmersteak-Pfanne „Urloffen“, mit Meerrettich u. Parmesan, dazu Eierspätzle**

Variante 3:

- ⇒ **Schweine-Filet im Speckmantel mit frischen Steinchampignon, dazu Eierspätzle**



Komplettpreis für Kalte Speisen u. einer warmen Variante

pro Person