

kalt- warmes Buffet z. B.:

warm- Anteil:

hausgemachte, kleine asiatische Fleischbällchen in Gemüsebrühe

Duett vom tranchierten Putenbrustfilet

gefüllt mit Blattspinat, sowie gefüllt mit getrockneten Tomaten

und

zarte, geschmorte Ochsenbäckchen, mit hausgemachtem Rotkohl

dazu

Wickelklöse mit Kräuter- Speck- Füllung

kalt- Anteil:

exklusive Fleischplatte

verschiedenen Braten-, Schinken-, Salami und Geflügelspezialitäten

angerichtet mit Salat und ausgewählten Obst und Gemüsen

z.B. Coppaschinken auf Ananas, Schweinelachs gefüllt,

Rindersaftschinken mit Artischocken, Lachsschinken mit Spargelspitzen

Großmutter's Griebenschmalz - hausgemacht - im Tontopf

rustikales Käsebrett

wie z.B. von: verschiedenen Aufschnitt-, Hart- und Weich- Käsespezialitäten

garniert mit Trauben, Nüssen und Salzgebäck sowie Salat und exotischen Früchten

exklusive Fischplatte

von verschiedenen Räucherfisch, Garnelen und Gabelbissen, garniert mit Salat, Limonen und

Saisongemüsen, Lachstorte

Brotkorb

von Brötchenkränze, verschiedene Brotsorten, Baguettes und Hörnchen

inkl. Butter

Salatbuffet:

verschiedene Salate, nach Absprache

Dessert

TiramiSu

zweierlei Mousse au chocolat



www.Party-Service-Tischlein-deck-dich.com

alternative warme Speisen für ein kalt- warmes Buffet oder warmes Buffet:

Pilzsuppe Kalabrischer Art von Pilzen der Saison z.B. Austern- und Stein-Pilzen sowie Champignon

hausgemachte Tomatencremesuppe

Lachsfilet auf Blattspinat mit Dillsauce

Wels- Filet auf Lauch- Tomaten- Gemüse mit Meerrettich- Sauce

feines eines vom Ring in Hähnchen- Olivenkruste

deftiger Rindfleischtopf, mit Perlzwiebeln, Waldpilzen, Orange und Tomaten

Saltimbocca alla romana

Hähnchenbrustfilets, gefüllt mit Kräuterfrischkäse in Parmaschinken

Hähnchenbrust mit Tomate- Mozzarella überbacken

Turkey in Bonnie Prince Charlie Way – Pute auf Bonnie Prince Charlie Art (saftige Hähnchensteaks in Sahnesauce, mit gebutterten Apfelspalten, Mandel und Whisky)

Hähnchenschenkel, entknocht und gefüllt mit Spinat + Shrimps

karibischer Braten „Calypso“

von Schweinelachs, mit einem Hauch von Ingwer, Chili und Rum zubereitet, an Mango und Lauchzwiebeln

Ravioli- Gratin, mit frischen Tomaten, Zucchini und dreierlei Käse, überbacken mit Mozzarella

Gemüse in Tomate gratiniert und Mozzarella überbacken

Rumbledethump – vegetarischer, schottischer Auflauf von Kartoffeln und Weißkraut, mit schottischem Käse überbacken

Beilagen wie:

junge Rosarien- Kartoffeln, gebackene Grießnocchi, Schupfnudeln

verschiedene Pasta (wie Orange und Chili) und Wickelklöse

Champignons, hausgemachter Rot- oder Weißkohl, Babykarotten, Rosenkohl, Blumenkohl und Wirsing im Rahm

Dies ist nur ein Auszug, andere Wünsche beachten wir gern!

