

Verehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben,
Ihre Feier im familiären, freundschaftlichen oder firmentechnischen
Rahmen bei uns zu feiern.

Um Ihnen die Gestaltung Ihrer Feier etwas leichter zu machen,
haben wir für Sie schon eine Auswahl an Menüs
für einige Anlässe zusammengestellt.

Gerne können Sie sich von unserem Buffetbaukasten ein Buffet zusammenstellen.

Sollte Ihnen davon nichts zusagen, freuen wir uns auf eine
individuelle Absprache mit Ihnen.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie Elemente aus
den Menüs auch gerne austauschen, ergänzen oder weglassen können,
was aber unter Umständen zu einer Preiserhöhung führen kann.

Wir möchten Sie bitten, sich für ein einheitliches Menü für Ihre Gruppe
zu entscheiden (Vegetarier ausgenommen); Fisch und Fleisch im Hauptgang
kann zur Wahl bis drei Tage vor der Veranstaltung gestellt bleiben.

Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass wir die Buffets erst ab 20 Personen herstellen.
und Menüs erst ab 10 Personen.

Sollten Sie sich dennoch für ein Buffet oder Menü entscheiden,
ist dieses mit einem Aufpreis verbunden.

mit herzlichen Grüßen,
Ihr Lachswehrteam

liebe Gäste,

wenn Sie sich für ein
Element entschieden haben, ist dieser Fix für die gesamte
Personenzahl ihrer Feierlichkeit,
wir bitten daher um Ihr Verständnis, Danke.

fachswehr Puffetbankasten

Suppen:

Karotten – Ingwer Süppchen	3,50€
Klare Konsommee von der Tomate	4,50€
Schaumsüppchen von der Sellerieknolle	3,50€
Saisonale Suppe (z.B. Kürbis, Rotkohl, Spargel...)	4,50€
Feine Gulaschsuppe	6,00€

Kalte Salate:

Frischer Melonensalat Minze	1,50€
Mediterraner Nudelsalat Bohnen	2,00€
Feiner Kartoffelsalat Rucola	2,00€
Blattsalate Hausdressing	1,50€
Salat von der Orange Pinienkerne Rote Zwiebel	2,00€
Büffelmozzarella Tomate	2,50€
Italienische Antipasti Variation	3,00€
Couscous Salat Arabische Aromen	1,50€
Gurkensalat Koriander Reissessig	1,00€
Frittata Grana Padana saisonales Gemüse	3,00€
Brot und Butterspezialitäten	0,50€

Kalt Fleisch:

Vitello tonato	2,00€
Roastbeef Remoladensauce	2,00€
Parmaschinken Melone	2,00€
Rosa Entenbrust Linsensalat	3,00€

Kalt Fisch:

Pikanter Garnelensalat Datteltomaten	3,00€
Meeresfrüchtesalat Kapern Sellerie	3,50€
Gemischter Räucherfisch	2,50€
Ganzer Schottischer Lachs Honig – Senf – Dill Sauce	

klein 60,-€
groß 100,-€

Warm Fleisch:

Rindermedallions Schneidebohnen	9,50€
Zarte Hühnchen Brust Ratatouille	7,50€
Filet vom Schwein saisonalem Gemüse	8,00€
Gegrillte Lammchops Grillgemüse	7,50€
Saltimbocca vom Kalb Wurzelgemüse	9,00€
Deftiges Rindergulasch Paprika	6,00€
Rumpsteak im Ganzen am Buffet tranchiert	8,00€
Rehkeule am Buffet tranchiert pro stück, c.a 2kg	160,00€

Warm Fisch:

Feines Lachsfilet Pikanter Spinat	6,00€
Krosser Zander Pepperonata	8,00€
Wolfsbarsch Tomatenragout	8,50€
Filet vom Goldbutt Dillgurken	8,00€
Steinbeißer saisonales Gemüse	5,50€

Saucen:

Milde Senfsauce (Fisch Fleisch)	0,50€
Thymianjus (Fleisch)	0,50€
Leichte Zitronen beurre blanc (Fisch)	0,50€
Oliventapenade (Fisch Fleisch)	0,60€
Salza Verde (Fisch Fleisch)	0,50€
Salbei - Weißwein Sud (Fisch Fleisch)	0,50€

Sättigungsbeilagen:

Gratin von der Kartoffel	1,50€
Geröstete Kartoffeln Rosmarin	1,00€
Gebutterter Basmatireis	1,00€
Penne Zucchini Nüsse	2,00€
Kartoffelstampf Oliven	1,50€

Warmes Gemüse:

Saisonales Gemüse	1,00€
Schneidebohnen Tomate	1,50€
Ratatouille	2,00€
Tomatenragout Basilikum	2,00€
Pepperonata Kapern	2,50€
Gemischte Pilze Petersilie Tomate	2,50€
Feiner Blattspinat	2,00€

Dessert:

Mousse au chocolate	3,50€
Vanille Creme brûlée	2,00€
Creme brûlée von dunkler Schokolade	2,50€
Parfait von Amerettinis	4,00€
Saftiger Schoko - Kokos Kuchen	4,00€
Obstsalat	2,50€
Obstplatte	3,00€
Käseplatte	2,00€

Preis pro Pers.