



PLANUNG VON GESCHLOSSENEN VERANSTALTUNGEN

Ereignis:	Datum VA:	Ereignisdatum:
Name, Vorname:	Gästezeit:	
Straße:	Buffeteröffnung:	
PLZ / Ort:	Kinder: 0-5= 6-11= 12-?=	
Tel.:	Pianist:	DJ:
Email:	Personenzahl:	

Zur Begrüßung:

Prosecco: Yello, **Sekt:** Henkell trocken dry, medium dry, **Champagner:** Moët & Chandon, Veuve Clicquot

Entrantes: Blätterteigpasteten gefüllt mit Spinat/Tomate, (Die Begrüßung ist nicht im Buffetpreis enthalten)

Kapernbeeren eingelegt
 Oliven grün mit Anchovis
 Oliven schwarz
 Getrocknete eingelegte Tomaten
 Gebrillte Paprika
 Auberginenscheiben gebraten mit Dip
 Zucchini-scheiben gebraten mit Dip
 Borettane Zwiebeln (Balsamico)
 Caprese (Tomate/Mozzarella)
 Artischockenherzensalat
 Weinblätter mit Reis gefüllt
 Humus (Kichererbsenmus)
 Serrano-Schinken auf Melonenschiffchen

Räucherfischplatte (+ 1,50 € p.P. zum Buffetpreis)
 Thunfischfilets (+ 1,50 € p.P. zum Buffetpreis)
 Sardellenfilets (+ 1,50 € p.P. zum Buffetpreis)
 Vitello Tonato (+ 1,50 € p.P. zum Buffetpreis)
 Carpaccio (+ 1,50 € p.P. zum Buffetpreis)

Kartoffelgratin
 Kartoffelgratin-Brokkoli-Auflauf
 Kartoffelkroketten
 Pommes Frites
 Salbeinudeln
 Reis mit Pinienkernen

Tomate-Zucchini-Schafskäse-Auflauf
 Tomaten-Schafskäse-Zwiebel-Auflauf
 Pariser Karotten
 Italienische Prinzessbohnen
 Blumenkohl
 Brokkolirosen
 Blattspinat
 Sommergemüse
 Pesto-Tomaten
 Champignons gefüllt mit Spinat Gorgonzola

Käseplatte

Knoblauchbrot
 Ciabatta mit Oliven
 Verschiedene kleine Brötchen

Rote Grütze mit Vanillesauce
 Mousse au Chocolat
 Mousse au Vanille
 Tiramisu
 Zitronen-oder Beerencreme
 Obstsalat
 Eisbomben
 Kuchen-Torten-Buffet
 Hochzeitstorte

Rucola Salat m. Champignons, Parmesan ...
 Rohkostplatte mit 2 Dressings
 Waldorfsalat
 Kartoffelsalat / Joghurt
 Kartoffelsalat / Öl
 Bunter Nudelsalat
 Italienische Salatvariation
 Krabbensalat

Weißwein:
 Rotwein:
 Rosé:
 Cocktails?
 Longdrinks?
 Verdauungsschnäpse?

Suppe - Zucchini, Kürbis, Chili (+ 1,50 € p.P.)

Farbliche Eindeckung:
Tischstellung:
Menükarten für Buffet & Getränke (50-75 Euro extra)
Menüeindeckung: (2,00 € p.P. extra)

Spanferkel
 Prager Schinken oder Kasseler Lachsfleisch
 Schweinefilet in Cognac-Sahne-Sauce
 Lammkeule in Rotweinsauce
 Rinderfilet in Rotweinsauce
 Hähnchenroulade mit Spinat/Käsefüllung
 Lachsfilet in Weißweinsauce
 Scampipfanne

Blumengestecke:
Groß (1,5m), Rund, Lang, kleine Deko
 50 € 15 € 15 € 5-10 €

Extras: