

Kaltes Buffet

Kaltes begleitend durch den Abend

Italienische Mozzarellakugeln mit sonnengereiften Partytomaten
an Balsamicocreame, Olivenöl und frischem Basilikum

*

Frische Gemüsesticks – bunter Paprika, Stangensellerie, grüne Gurke,
Möhrrchen, Radies und Partytomaten mit Kräuterquarkdipp

*

Internationale Käseauswahl

mit verschiedenem Schnittkäse, Schweizer Hartkäse, Französische Weichkäse, Deutscher
Camembert, Ziegenkäse, Käsespieße diese mit Obst angerichtet

*

Regionale und Internationale Schinkenvariation

Schwarzwälder Schinken, feiner Lachsschinken, Luftgetrockneter Schinken und gefüllter
gekochter Schinken mit Sahnemeerrettich und saurem Gemüse angerichtet

*

Zart rosa gebratenes,
Australisches Kängurufilet mit fruchtigem Dipp

*

Gegrillte Hähnchenbruststeaks mit einer Currysauce

*

Edler Schinkensaftbraten am
Knochengerüst angerichtet mit Walddorfsalat

*

Sächsischer Kartoffelsalat mit
frischem Gemüse in leichter Joghurtmarinade

*

Raffiniertes gebratenes Kaninchenlebertürmchen mit
rotwangigem Apfel und Sprossen

*

Gebratene Partygarnelen mit Schwanz,
dazu würzig – scharfe Sauce

*

Große Muschelnudeln
gefüllt mit Thunfischsalat

*

Gemischter Brotkorb aus der Landbäckerei mit Krustenbrot, Mediterranen und
französischem Baguette, mini Laugenbrezeln sowie Irische Butter & Blüten Butter

*

Dessert am Abend

Granatapfelcremé auf
mildem Orangengelee und Dekor

*

Bunter portionierter Obstwasserfall mit
Früchten der Saison

*

**Das ist ein Angebot vom Catering & Veranstaltungsservice Jan Döring
Mit einem Buffet von unseren kreativen Köchen wird Ihre Feier zum Erlebnis.**