

Büfett- Variante 6

„Der etwas andere Kaltanteil“

Warmanteil 1

- Kaßlerpfanne mit Sauerkraut umlegt
- Bunte Partyplatte mit Schnitzel, Hack - und Fleischkäseballchen
- Spätzlepfanne mit Champignonköpfen und Lauch
- Kroketten

Warmanteil 2

- Minischweinehaxen in Schwarzbiersoße und Sauerkraut
- Versch. gefüllte Hähnchenbrust auf Paprika - Lauchgemüse
- Wildlachs auf Bandnudel - Blattspinatpfanne
- Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl

Warmanteil 3

- Entenbrust in Tranchen mit Orangenfilet´ s an Apfelrotkohl
- Schweinemedallions verschieden überbacken auf Grillgemüse
- Norwegischer Lachs auf Blattspinat dazu Zitronenbuttersoße
- Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl

Kaltanteil zu allen Varianten gleich

Tortillaschnecken herzhaft gefüllt
 Tomaten - Bruchetta auf Olivenbrot
 Gespritzte Eier mit Räucherlachs umlegt
 Käsehappen
 Tomaten - Mozzarella -Spieße
 Kleine Baguetteauswahl
 Dessertvariationen
 Obstvielfalt

