

## **Catering Spezial 2023**

(Diese Buffets sind nur für Außer-Haus-Lieferungen kalkuliert, als Hauptbuffet im Haus nur gegen Aufpreis.)

### **„Lunchbuffet“**

#### **Buffet kalt**

**Pasta-Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven** vegetarisch

**Gemischte Antipasti-Auswahl** vegetarisch

**Mozzarellakugeln mit Tomate und hausgemachtem Pesto** vegetarisch

**Steinofenbaguette mit Butter & Kräuterquark**

#### **Buffet warm**

**Hähnchenbrust vom Grill auf Rahm-Champignons**

**Falafelbällchen auf Tomatenragout** vegetarisch

**Fischfilet -gebraten- auf Currygemüse**

**Bio-Basmatireis, Kräuterkartoffeln** vegetarisch

#### **Dessert**

**Schokoladen-Mousse-Törtchen mit Fruchtsalat im Weckglas**

**Pro Person 29,90€**

**ab 15 Personen**

### **Suppen-Buffer „Duo“**

**Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika & Champignons**

**Vegetarische Tomatencremé-Suppe**

**Steinofenbaguette & Kräuterquark**

**Pro Person 13,90€**

**ab 15 Personen**

### **Snack-Buffer „Berlin“**

**Currywurstpfanne mit fruchtig-scharfer Sauce & Spezialpulver**

**Kleine Putenschnitzel -kalt- mit Kräuter-Mayonnaise**

**Zwei Sorten Baguette & Butter**

**Pro Person 17,90€**

**ab 10 Personen**

**Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer**

**Wir bitten um EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung.**  
**(Abrechnung erfolgt nach der Gästezahl, welche 3 Tage vor Veranstaltung gemeldet wurde.)**