



Buffetvorschläge

Salate

Sumpfesalat

gemischte Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Feta

Italienischer Salat

Rucola, Radicchio, frische Champignons, Cherry Tomaten, frischer Parmesan

Gemischter Salat

saisonaler Salatmix, frische Champignons, Tomaten, Möhren und Zwiebeln

Minze-Salat

Gurke, Tomate, Minze

Dressing: Joghurt-Kräuter-Dressing, Walnuss- Vinaigrette und Honig-Senf-Dressing

Dazu gibt es Fladenbrot und Kräuterbutter

Suppen

Gemüsesuppe mit Würstchen

Möhren-Ingwer-Suppe

Hauptgerichte

Kräuter-Schweinebraten mit Röstkartoffeln

Überbackene Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini und Röstkartoffeln

Pikante Nudelpfanne

Penne oder Bio-Vollkornnudeln, Hackfleisch, Zwiebeln, Zucchini, Lauch, frische Champignons

Hähnchenpfanne

Penne oder Bio-Vollkornnudeln, Rucola, Hähnchen, frische Pilze, Cocktailtomaten, Paprikacreme

Vegetarische Nudelpfanne

Penne oder Bio-Vollkornnudeln, Zucchini, Möhren, frische Pilze, Paprika, Zwiebeln und Feta

Mediterrane Gemüsepfanne

Penne oder Bio-Vollkornnudeln, Paprika, Zucchini, Kichererbsen, Zwiebeln, Feta und Schmand

Desserts

Mousse au Chocolat

Mascarpone Dessert mit Erdbeermousse

Zitronencreme mit Minze

Frischer Obstsalat

Unsere Küchenchefin Iris Meyer legt Wert auf eine frische und hausgemachte Zubereitung der Speisen aus saisonalen und regionalen Produkten.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Buffet individuell zusammen.