

Buffetvorschlag 1

Suppe:

Kartoffellauchsuppe mit Büsumer Krabben

Warm:

Schweinefilet auf Champignon à la Crème



Maismasthähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten,
Basilikumpesto und Mozzarella



Lachsfilet auf Sellerieschaum und Schlosskartoffeln

Kalt:

Krabbensalat mit frischen Kaiserschoten



Parmaschinken mit Melone



marinierte Paprika



marinierte Zucchini



gefüllte Champignons



Italienischer Nudelsalat mit Trüffelöl,
Kräutern, Parmesan und Kapern



Verschiedene Blattsalate mit Rauke,
Balsamicodressing und Parmesan

Gegrillte Möhren mit Ingwer



Eckernförder Räucherfischplatte



Baguette, Vollkornbrot und Ciabatta

Dessert:

geeister Obstsalat



rote Grütze mit Vanillesauce



Crème Brulée



Mousse au Chocolat

Weinempfehlung erfolgt während der individuellen Beratung.

Dieses Buffet kostet 79€ pro Person.

Zu allen Vorschlägen servieren wir zum Empfang Prosecco und alkoholfreien Cocktail. Auf den Tischen steht ständig Wasser (Tausquelle Medium). Nach den Menüs oder dem Buffet wird Kaffee und Degistiv gereicht.

Im Preis sind selbstverständlich Mietwäsche, Mietgeschirr, ausreichend Personal, sämtliche Getränke (außer Cocktails und Champagner) und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Gegrillte Möhren mit Ingwer



Eckernförder Räucherfischplatte



Baguette, Vollkornbrot und Ciabatta

Dessert:

geeister Obstsalat



rote Grütze mit Vanillesauce



Crème Brullée



Mousse au Chocolat

Weinempfehlung erfolgt während der individuellen Beratung.

Dieses Buffet kostet 79€ pro Person.

Zu allen Vorschlägen servieren wir zum Empfang Prosecco und alkoholfreien Cocktail. Auf den Tischen steht ständig Wasser (Taurusquelle Medium). Nach den Menüs oder dem Buffet wird Kaffee und Degistiv gereicht.

Im Preis sind selbstverständlich Mietwäsche, Mietgeschirr, ausreichend Personal, sämtliche Getränke (außer Cocktails und Champagner) und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.