



BEISPIEL BUFFET

Vorspeisen

- In Ponzu gebeizte Lachsforelle „25 Teiche“ mit Wokgemüsesalat
- Rote Bete- Apfelsalat mit Couscous & Ziegenkäse
- Mariniertes Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette | Kürbiskernöl
- Brot von der Bäckerei Johann Mayer mit Griebenschmalz | Butter und veganem Dip
- Grießnockensuppe mit Rindfleisch & Schnittlauch

Hauptgerichte

- Boddenzander auf gebratenem Wirsing | Senfsauce
- Rosmarinkartoffeln
- Glasiertes Herbstgemüse mit Schnittlauchbutter
- Ofengebackener Blumenkohl mit Bröselbutter
- Kartoffelgratin
- Couscous mit orientalischem Gemüse & Minzjoghurt
- Knusprig gebratene Spanferkelkeule auf Bayrisch Kraut | dazu Starkbier-Kümmeljus

Live Stationen

- Glasierte Rinderbäckchen mit Selleriefondue & gebratenen Pilzen
- Caesar Salad aus dem Parmesanlaib | live angerichtet mit Croutons | Tomate & Oliven

Dessert

- BOLLE's Schokoladenleckerei mit Kirsche & Bayrisch Creme
- Creme Brûlée
- Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten | dazu Trauben | Nüsse Feigensenf und Fruchtbrot



Das Buffetbeispiel soll lediglich als Orientierung dienen. Wir sind flexibel und bereit, bei der Auswahl des Caterings für Ihr Event voll und ganz auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.