



Stellen Sie **IHR BÜFFET** aus unseren
Komponenten selbst zusammen...

KALT

- *Räucherischvariation mit Sahnemeerrettich*
- *Fischterrinen mit Forellenfilet auf Aspikwürfeln*
- *Marinierte Eismeerkrabben in Dillschaum*
- *Verschiedene Schinken mit Sauergemüse*
- *Luftgetrockneter Schinken mit Galia-Melone*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Tartare*
- *Glacierte Poulardenbrüstchen mit Früchten*
- *Geräucherter Landschinken und Lachsfleisch*
- *Ganze Poularde mit exotischen Früchten*
- *Glacierter Kalbsrücken „Gärtnerin-Art“*
- *Schweinemedallions auf marinierte Apfelscheibe*
- *Gefüllte Kaiserfleischröllchen mit Gemüsefarce*
- *Gebratenes Gemüse in Balsamicomarinade*
- *Matjesfilet auf pochiertem Lauch mit rotem Pfeffer*
- *Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

Suppen

- *Pürierte Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen*
- *Broccolirahmsuppe mit Mandelgrieß*
- *Badische Festtagssuppe*
- *Büsumer Krabbensuppe*
- *Französische Zwiebelsuppe mit Crouton*
- *Italienische Minestrone*



Warm - Fleisch-Fisch-

- *Prager Saftschinken*
- *Kasseler Rücken im Blätterteigmantel*
- *Braten von Lamm, Kalb & Pute*
- *Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“*
- *Chili con carne*
- *Hähnchenbrustfilet gegrillt
mit frischen Champignons á la creme*
- *Schweinefilet in der Estragon-Senfkruste,
am Stück gebraten, Madeirasoße*
- *Wildlachsfilet auf feinem Blattspinat
Krebsbuttersoße*
- *Gefüllte Poulardenbrust „Normandie“
mit Birnen-Roquefortfüllung und Thymianjus*
- *Hähnchenbrust „provencale“ auf Ratatouille*
- *Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“*

Warm –fleischlos-

- *Pasta mista (fleischlos)
mit Basilikum-Tomatenpüree*
- *Spinat-Lauchstrudel mit Gorgonzolacreme*
- *Blumenkohl-Broccoliauflauf mit Käsekruste*

Beilagen

- *Risoléekartoffeln*
- *Wildreismischung*
- *Schwäbische Spätzle*
- *Kartoffelgratin*
- *Berner Rösti*
- *Gemüseplatte*



Salate

- *Gemischte Blattsalate mit Sprossen und Keimemix
Joghurt & Kräuterdressing*
- *Kartoffelsalat mit Vinaigrette angemacht*
- *Bunter Krautsalat mit Paprika*
- *Champignon-Zucchini-Salat*
- *Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse*
- *Waldorfsalat mit Äpfeln und Nußgrieß*
- *Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln*
- *Gemüsesalat „Gärtnerin-Art“*
- *Nizzaer Salat mit Kartoffeln, Bohnen & Thunfisch*

Süßspeisen -kalt

- *Mousse au chocolat -dunkel oder hell-*
- *Frischer Obstsalat*
- *Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanilleschaum*
- *Panna Cotta auf dreierlei Früchtepüree*
- *Hausgemachte Tiramisu*

Süßspeisen –warm-

- *Wiener Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen*
- *Überbackene Palatschinken in Sahnecreme*
- *Dreierlei Strudel mit Vanillesoße*
- *Dampfnudelauflauf mit Äpfeln und Mandeln*



..oder wählen Sie z.B.ein „Themenbüffet“

„Hessisches“

*Maintaler Kräutersüppchen
„Riematze aus der Rhön“*

*Binger Putenschnitzelchen in Basilikumwein
mit Rheinhessischem Dinkelrisotto*

*Zarte Ochsenbrust mit Frankurter „Grie´Soß“
dazu „Gequellte“*

Vogelsberger „Spitzbowe“ mit Niddertaler Zwiebelgemüse

Kartoffel-Blutwurst-Auflauf mit Apfelkompott

Emstaler Schmandmus mit „Ebbelschnitz“

Wiesbadener Sektcreme

Preis pro Person 25,-- €

„Italienisches“



Kalt

*Luftgetrockneter Schinken mit frischen Feigen
Antipasti von eingelegtem Gemüse
Rucola mit Peperonici und Walnüssen
Ciabatta*

warm

Minestrone

*Kartoffelauflauf mit Blattspinat und Mozzarella
Involtini (Kalbsröllchen mit Salbei und Speck)
Tagliatelle mista
Schweinemedallions auf Broccolipüree
mit geschmolzenen Parmesanspänen*

Dessert

*Panna cotta auf dreierlei Früchtepüree
Tiramisu*

Preis pro Person 31,-- €

.....weitere Themenbüffets stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zusammen ... Fragen Sie uns einfach.. !

caseda
ihr partner für catering.



Allgemeines zu Ihrer Information:

- Stellen Sie sich bei der Komponentenauswahl ein Büffet nach Ihrem Geschmack zusammen und senden Sie uns dann **Ihr Wunschbüffet** per mail/Fax oder per Post zu.
Sie erhalten umgehend und völlig unverbindlich ein Angebot mit Preisen.
- Büffets liefern wir ab einer Personenzahl von 30 Teilnehmern
- Anlieferung, Büffetaufbau und Abholung ist im Endpreis bereits enthalten.
- Geschirr, Besteck etc. stellen wir gerne gegen eine kleine Leihgebühr zur Verfügung

***Wir beraten Sie grundsätzlich individuell nach Ihren Wünschen !
Sollten die Vorschläge und Angebote nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so fragen Sie uns einfach nach Alternativen!***