

Catering Menüliste



LFM Catering | Brucknerstraße 2 | 55127 Mainz

fon. 06131 97 93 97 | fax. 06131 97 91 58

hallo@cateringservice-mainz.de

www.cateringservice-mainz.de | www.frühstücksexpress.de



Heiße Suppen und Eintöpfe

Unsere hausgemachte Brühe dient als Grundlage für alle unsere hausgemachten Suppen und Eintöpfe. Soweit wie möglich verzichten bei der Herstellung unserer Speisen auf die Verwendung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe. Ebenfalls verwenden wir keine Geschmacksverstärker oder versteckte Geschmacksverstärker wie z.B. Hefeextrakte.

Artikel	Suppen / Eintöpfe:	Einheit	Stück/Preis
001	Kräftige Hühnerbrühe	Mindestabnahme 10 Stück	3,30 €
003	Spargelcremesuppe (Saison)	Mindestabnahme 10 Stück	3,30 €
004	Tomatencremesuppe	Mindestabnahme 10 Stück	3,30 €
005	Karotten- Ingwercrème	Mindestabnahme 10 Stück	3,30 €
006	Mango- Currycrèmesuppe	Mindestabnahme 10 Stück	3,30 €
007	Brokkolicremesuppe	Mindestabnahme 10 Stück	3,00 €
008	Minestrone, Gemüsesuppe italienischer Art	Mindestabnahme 10 Stück	3,00 €
009	Champignoncrèmesuppe	Mindestabnahme 10 Stück	3,00 €
010	Deftige Gulaschsuppe	Mindestabnahme 15 Stück	3,10 €
011	Kürbis- Chili Crèmesuppe (Saison)	Mindestabnahme 10 Stück	3,30 €
012	Käse- Lauch Sahnesuppe mit Rinderhackeinlage	Mindestabnahme 10 Stück	4,10 €
013	Frühlings-Eintopf aus feinem Gemüse der Saison	Mindestabnahme 10 Stück	4,10 €
014	Kartoffel- Gemüseeintopf	Mindestabnahme 10 Stück	4,10 €
015	Erbsen-Eintopf mit Wursteinlage	Mindestabnahme 10 Stück	4,10 €
016	Chili con Carne klassisch	Mindestabnahme 10 Stück	4,10 €



Canapés

Unsere Canapé- Erlebnisse eignen sich besonders für eine Konferenzpause, oder zur feinen Ergänzung eines Empfangs, als Arbeitsessen, als Willkommensgruß bei einer Veranstaltung oder einfach als köstliche Überraschung im Büro oder zu Hause.

Canapés sind kleine, appetitanregende Schnittchen, die wir ganz nach Ihren Wünschen belegen. Wahlweise auf Kaviarbrötchen hell/dunkel oder Baguettebrot. Wir empfehlen 6-8 Stück pro Person.

Artikel	Canapé	Einheit	Stück/Preis
101	Canapé mit Graved Lachs und Senf-Dill-Crème	Mindestabnahme 5 Stück	2,40 €
102	Canapé mit Räucherlachs, Meerrettichcreme	Mindestabnahme 5 Stück	2,40 €
103	Canapé mit Nordseekrabben	Mindestabnahme 5 Stück	2,40 €
104	Canapé mit geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich	Mindestabnahme 5 Stück	2,40 €
105	Canapé mit Parmaschinken und Parmesan	Mindestabnahme 5 Stück	2,40 €
106	Canapé mit gebackener Putenbrust	Mindestabnahme 5 Stück	2,00 €
107	Canapé mit gebratener Hähnchenbrust	Mindestabnahme 5 Stück	2,00 €
108	Canapé mit mit rohem Schinken und Spargelspitzen	Mindestabnahme 5 Stück	2,00 €
109	Canapé mit Gouda und Traube	Mindestabnahme 5 Stück	2,00 €
110	Canapé mit Frischkäse-Creme mit Radieschen	Mindestabnahme 5 Stück	2,00 €
111	Canapé mit Camembert mit Preiselbeeren	Mindestabnahme 5 Stück	2,00 €
112	Canapé mit Roastbeef	Mindestabnahme 5 Stück	2,50 €
113	Canapé mit Serranoschinken und Rucola	Mindestabnahme 5 Stück	2,60 €
114	Canapé mit Tomate- Mozzarella und Balsamicocrème	Mindestabnahme 5 Stück	2,50 €
115	Canapé mit Mailänder Salami und Oliventapenade	Mindestabnahme 20 Stück	2,60 €
116	Canapé mit Fetacrème und Oliven	Mindestabnahme 10 Stück	2,60 €
117	Canapé mit Ajvar - Paprikapaste mit Schafskäse und Frischkäse	Mindestabnahme 20 Stück	2,60 €
118	Canapé mit Thunfischpaste	Mindestabnahme 10 Stück	2,60 €
119	Canapé mit Kräuterfrischkäse, gerösteten Pinienkernen und groben Pfeffer	Mindestabnahme 10 Stück	2,60 €

Das besondere Frühstückserlebnis

Ideal für Ihre Frühstückspause. Ob für das romantische Frühstück zu Hause, den morgendlichen Empfang, die Konferenzpause oder den Frühschoppen mit lieben Freunden - das Genießer-Frühstück verleiht der Zusammenkunft den besonderen Rahmen.

Belegte Brötchen

Artikel	Ofenfrische Bäckerbrötchen, lecker dekoriert	Einheit	Stück/Preis	
			halb	ganz
155	Kaiserbrötchen mit Gouda, Maasdamer, Edammer als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	1,90 €	2,10 €
156	Kaiserbrötchen mit gekochtem Metzgerschinken als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	1,90 €	2,10 €
157	Kaiserbrötchen mit Schwarzwälder Schinken als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	1,90 €	2,10 €
158	Kaiserbrötchen mit Camembert und Preiselbeeren als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	1,90 €	2,10 €
159	Kaiserbrötchen mit Fleischsalat als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	1,90 €	2,10 €
160	Kaiserbrötchen mit italienischer Mortadella als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	2,00 €	2,20 €
161	Kaiserbrötchen mit gebackener Putenbrust als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	1,90 €	2,10 €
162	Kaiserbrötchen mit Salami als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	1,90 €	2,10 €
163	Kaiserbrötchen mit zartem Roastbeef als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	2,30 €	2,50 €
164	Kaiserbrötchen mit saftigem Schweinebraten als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	2,00 €	2,20 €
165	Kaiserbrötchen mit Parmaschinken und Parmesan als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	2,40 €	2,60 €
166	Knusper- Mehrkornbrötchen mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	Mindestabnahme 5 Stück	2,40 €	2,60 €
167	Knusper- Mehrkornbrötchen mit Serranoschinken und Rucola	Mindestabnahme 10 Stück	2,30 €	2,50 €
168	Kaiserbrötchen mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich als Knusper- Mehrkornbrötchen zzgl. 0,10 €	Mindestabnahme 5 Stück	2,30 €	2,50 €

Belegte Brötchen

Artikel	Ofenfrische Bäckerbrötchen, lecker dekoriert	Einheit	Stück/Preis	
			halb	ganz
169	Knusper- Mehrkornbrötchen mit Putenbrust auf Thunfischcreme, Rucola, getrockneter Tomate und grobem Pfeffer	Mindestabnahme 10 Stück	2,60 €	2,80 €
170	Knusper- Mehrkornbrötchen mit Frischkäse, Kräutern, gerösteten Pinienkernen und grobem Pfeffer	Mindestabnahme 10 Stück	2,60 €	2,80 €

Laugengebäck

180	Ofenfrische Laugenbrezel mit Butter	Mindestabnahme 05 Stück		1,20 €
181	Korb mit ofenfrischem Mini- Laugengebäck und Butter (10 Teile)	Stück		9,60 €

Club- Sandwiches

185	Sandwich mit Serranoschinken, geriebenem Parmesan, Tomaten, Olivenöl und Rucola	Mindestabnahme 05 Stück		4,50 € *je Doppelpack
186	Sandwich „Beef“, mit Roastbeef, Ei, Remoulade und Salat	Mindestabnahme 05 Stück		4,50 € *je Doppelpack
187	Sandwich „Pesto Verde“ mit Tomaten, Pesto Verde Mozzarella und Rucola	Mindestabnahme 05 Stück		4,50 € *je Doppelpack
188	Sandwich „Tuna“, mit Thunfisch, Ei, Remoulade und Salat	Mindestabnahme 05 Stück		4,50 € *je Doppelpack
189	Sandwich „Chicken- Curry“ Putenbrust auf Curry-Frischkäsecreme, Ei und Salat	Mindestabnahme 05 Stück		4,50 € *je Doppelpack
190	Sandwich „Ham & Cheese“- mit Metzgerschinken, Käse und Sandwichcrème	Mindestabnahme 05 Stück		4,50 € *je Doppelpack
191	Sandwich „Veggie“ mit Frischkäse, Gurke, Paprika, Tomate und Salat	Mindestabnahme 05 Stück		4,50 € *je Doppelpack



Fingerfood / Gabelfood im Glas

Unser Gabelfood wird in kleinem Porzellan oder Gläsern serviert. Es kann als Buffet aufgebaut oder vom Servicepersonal direkt als Flying- Buffet angeboten werden.

Artikel	Gabelfood im Glas / kalt	Einheit	Stück/Preis
201	„Carpaccio“ vom Rind mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Olivenöl im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	4,00 €
202	„Klassischer Kartoffelsalat“ mit mageren ausgelassenem Speck, Essig und Öl im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	2,50 €
203	„Waldorfsalat“, mit gehobelten Äpfel, Knollensellerie, gehackten Walnusskernen und einer leichten Mayonnaise im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	2,50 €
204	Cous Cous mit Grillgemüse im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	3,00 €
205	Gurken-Radieschen-Cocktail mit kleinen Eismeergarnelen im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	3,50 €
206	Rinderhackbällchen auf Tomaten- Salsa im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	3,50 €
207	Roter Heringssalat im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	3,00 €
208	Lachs-Cocktail mit Kräutercreme und Apfel im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	3,20 €
209	Tomaten- Salsa mit Babymozzarella und Basilikum im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	2,80 €
210	Pasta- Salat mit „Pesto Rosso“, sonnengetrockneten Tomaten, knackigen Kirschtomaten und Basilikum im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	3,20 €
211	Farfalle mit leicht scharfer Chili- Mango Mayonnaise und kleinen Eismeer- Garnelen im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	3,50 €
212	Portion Spundekäse im Glas	Mindestabnahme 05 Stück	2,50 €
213	Wurstsalat, frischer hausgemachter Wurstsalat, lecker angemacht	Mindestabnahme 05 Stück	2,50 €
214	Griechischer Salat, mit Oliven, Feta, Tomate und Gurke	Mindestabnahme 05 Stück	2,50 €
215	Nudelsalat „klassisch“ mit Essig- Gurken, Ei, Mayonnaise, Paprika	Mindestabnahme 05 Stück	2,50 €

Kalte und warme Fingerfood- Spezialitäten

Unser Fingerfood wird direkt von Platten oder Chafings gereicht. Es wird nicht zwingend Geschirr benötigt aber wir liefern immer Geschirr und Besteck mit. Hierfür entstehen Ihnen keine weiteren Kosten. Wir empfehlen Ihnen aus warmen & kalten Fingerfood-Spezialitäten wenigstens 8 - 10 Stück pro Person.

Artikel	Fingerfood	Einheit	Stück/Preis
220	Pumpenikel- Taler mit Karottencarpaccio, Frischkäse und Gartenkräuter	Mindestabnahme 10 Stück	2,40 €
221	Pumpenikel- Taler mit Frischkäse- Dillcrème und Räucherlachs	Mindestabnahme 10 Stück	2,40 €
222	Käse- Traubenspieß	Mindestabnahme 05 Stück	2,40 €
223	Mozzarella- Basilikumspieß mit Kirschtomate	Mindestabnahme 05 Stück	2,40 €
224	Bifteki- Spieß vom Rind mit Kirschtomate und Zwiebel	Mindestabnahme 05 Stück	2,40 €
225	Melone mit Serrano Schinken	Mindestabnahme 10 Stück	2,40 €
226	Schweinefilet mit Mango-Chutney	Mindestabnahme 05 Stück	2,40 €
227	Champignonkopf gefüllt mit Frischkäse	Mindestabnahme 05 Stück	2,20 €
228	Mini- Tortilla Wrap mit Thunfischcrème	Mindestabnahme 05 Stück	2,20 €
229	Mini- Tortilla Wrap mit Putenbrustcrème	Mindestabnahme 05 Stück	2,20 €
230	Mini- Tortilla Wrap vegetarisch mit Schafskäse	Mindestabnahme 05 Stück	2,20 €
231	Bruschetta „con pomodoro e basilico“ geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Basilikum (03 Stück pro Portion)	Mindestabnahme 10 Stück	1,90 €
232	Kleine Kartoffelreibekuchen mit Lachs- Crème	Mindestabnahme 15 Stück	2,80 €
233	Lachsroulade im Kräutermantel	Mindestabnahme 10 Stück	2,50 €

Warme Fingerfood- Spezialitäten

Artikel	Fingerfood / warm im Chafing	Einheit	Preis
240	Gebackener Gouda	Mindestabnahme 10 Stück	2,40 €
241	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren (02 Stück)	Mindestabnahme 05 Stück	4,00 €
242	Gebackener Schafskäse im Glas mit Honig und Kräutern mariniert	Mindestabnahme 10 Stück	4,40 €
243	Schweinefilet im Speckmantel	Mindestabnahme 05 Stück	2,40 €
244	Hähnchen- Gemüsespieß vom Grill	Mindestabnahme 05 Stück	2,40 €
245	Hähnchenbrust in der Mandelkruste	Mindestabnahme 05 Stück	2,40 €
246	Würzige Buffalo Chicken- Wings (Portion je 04 Stück)	Mindestabnahme 05 Stück	2,60 €
247	Rindfleischbällchen mit pikanter BBQ-Sauce	Mindestabnahme 05 Stück	2,40 €
248	Champignon-Blätterteigtasche	Mindestabnahme 05 Stück	2,50 €
249	Kleine Kartoffelreibekuchen mit gebratener Blutwurst	Mindestabnahme 05 Stück	4,10 €
250	Mariniertes Marktgemüse im Glas	Mindestabnahme 10 Stück	2,80 €



Tortilla-Wraps

Artikel	Wraps mit Frischkäse bestrichen und knackigem Salat gefüllt	Einheit	Preis
260	Italia - mit Parmaschinken, getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum	Mindestabnahme 05 Stück	4,50 €
261	Mare - mit Graved Lachs, Senf-Dill-Creme	Mindestabnahme 05 Stück	4,50 €
262	Indian Style - mit Hähnchenbrust in Curry-Joghurt-Sauce	Mindestabnahme 05 Stück	4,50 €
263	Tuna Style - mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten	Mindestabnahme 05 Stück	4,50 €

Kalte Platten

Artikel	Platten	Einheit	Preis
270	Fischplatte- Norwegischer Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherten Forellenfilets, Krabbengarnitur garnierte Eier mit Kaviar und Sardellen , Matjes, Lachsroulade und Sahnemeerrettich, dekorativ auf Platten angerichtet, dazu ofenfrisches Baguette	Mindestabnahme 10 Stück	pro Person 12,50 €
271	Antipasti- Platte, Sonnengetrocknete Tomaten in Öl, eingelegte Champignons, gegrillte Aubergine in Olivenöl, gegrillte Paprika in Olivenöl, schwarze und grüne Oliven, Mozzarella- Basilikumspieß mit Kirschtomate, gefüllte Peperoni, Bruschetta, dazu Pesto rosso und Pesto verde, serviert mit Ciabattabrot	Mindestabnahme 08 Stück	pro Person 12,00 €
272	Deftige Wurst und Käseplatte, deftige Wurst - und Käsespezialitäten, dazu ein Brot und Baguettekorb und Butter	Mindestabnahme 10 Stück	pro Person 4,50 €
273	Caprese- Platte , fruchtigen Tomaten mit Mozzarella-Basilikum und Balsamicocreme	Mindestabnahme 10 Stück	pro Person 3,50 €
275	Exotische Obstplatte Frische exotische Früchte mit Mascarponecreme serviert, mundgerecht und dekorativ angerichtet	Mindestabnahme 10 Stück	pro Person 4,50 €

Warmspeisen im Chafing

Nachfolgend finden Sie unsere Auswahl an warmen Buffet-Kompositionen. Natürlich erfüllen wir Ihnen auf Nachfrage auch gerne Ihre individuellen Wünsche.

Artikel	Pasta	Einheit	Preis
301	Spaghetti mit einer sahnigen Tomaten- Mozzarellasauce	Mindestabnahme 08 Stück	6,80 €
302	Penne auf einer Käse- Lauch Sahnesauce	Mindestabnahme 08 Stück	6,80 €
303	Spaghetti Bolognese aus frischen Tomaten mit Parmesan	Mindestabnahme 08 Stück	7,00 €
304	Tagliatelle mit feinen Lachswürfeln in Weißwein-Sahnesauce und Basilikum	Mindestabnahme 08 Stück	7,80 €
305	Lasagne al forno, mit einer Tomaten- Hackfleischsauce, einer cremigen Béchamelsauce und Gouda-Mozzarellamischung überbacken	Blech 1/1 GN * ca. 14 Portionen	82,00 €
306	Lasagne vegetarisch, mit einer Tomaten- Gemüsesauce, einer cremigen Béchamelsauce und Gouda-Mozzarellamischung überbacken	Blech 1/1 GN * ca. 14 Portionen	82,00 €
Artikel	Warmgericht mit Beilage	Einheit	Preis
310	Frisches Grillgemüse, überbacken mit Feta, dazu Reis	Mindestabnahme 08 Stück	8,00 €
311	Hähnchenschnitzel „Picatta“, Hähnchenschnitzel aus dem Filet, paniert mit Parmesan, dazu Tagliatelle auf einer Tomaten- Sahnesauce	Mindestabnahme 08 Stück	8,50 €
312	„Ratatouille“, geschmortes Gemüsegericht der provenzalischen Küche, dazu Reis	Mindestabnahme 08 Stück	6,80 €
313	Kartoffel- Brokkoli Auflauf überbacken	Mindestabnahme 08 Stück	7,00 €
314	„Tandoori Chicken“, Hähnchenbrustfilet indischer Art mit Basmati Reis auf einer fruchtig scharfen Currysauce, dazu kleine Karotten	Mindestabnahme 08 Stück	8,50 €
315	„Filettöpfchen“ Schweinemedallions an frischen Champignons, dazu Butterspätzle	Mindestabnahme 08 Stück	8,50 €
316	Pikanter Schweinegulasch mit Butterspätzle	Mindestabnahme 08 Stück	8,00 €
317	Pikanter Rindergulasch mit Butterspätzle	Mindestabnahme 08 Stück	8,50 €

Artikel	Warmgericht mit Beilage	Einheit	Preis
318	Rinderroulade „Hausfrauenart“ gefüllt mit Zwiebeln, Senf, Gurken, magerem Speck, dazu Apfelrotkohl und Petersilien-Kartoffeln	Mindestabnahme 08 Stück	8,00 €
319	magerer Schweinebraten in der Thymian-Kräuterkruste, dazu Rotkraut und Semmelknödel mit einer dunklen Bratensauce mit Rotwein abgeschmeckt	Mindestabnahme 08 Stück	8,50 €
320	„Paprika- Sahne Hähnchen“, Hähnchenbrustfilet in einer sahnigen Paprikasauce, dazu Reis	Mindestabnahme 08 Stück	8,00 €
321	„Metaxa- Steak“, mageres Schweinesteak vom Grill in einer Tomaten-Metaxasauce überbacken, dazu Texas- Gemüse, Reis oder Kartoffelecken	Mindestabnahme 08 Stück	8,50 €
322	Pfeffer- Spießbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Mindestabnahme 08 Stück	8,50 €
323	Saftiger Hirschgulasch an Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl, wahlweise mit Kartoffelknödeln oder Butterspätzle	Mindestabnahme 08 Stück	14,80 €
324	„Burgunderbraten“, in Rotwein gebeizter Rinderschmorbraten, dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße	Mindestabnahme 10 Stück	15,80 €
325	Argentinisches Roastbeef am Stück, rosa gebraten, mit frischem Gemüse vom Markt, Sauce Bernaise und Kartoffelgratin	Mindestabnahme 08 Stück	16,80 €
326	„Französische Barberie- Entenbrust“, (ca. 350 g), zart - rosa gebraten an pikanter Orangensauce, dazu hausgemachter Apfel-Rotkohl und frische Kartoffelklöße	Mindestabnahme 10 Stück	16,00 €
327	Knusprige Schweins- Grillhaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Mindestabnahme 10 Stück	12,00 €
328	„Bayrischer Strudel gefüllt mit Spinat und Feta“, dazu gebackene Ofenkartoffeln und Quark mit Gartenkräutern	Mindestabnahme 08 Stück	6,90 €

Kalte und warme Platten / Komplettangebote

Nachfolgend finden Sie unsere Auswahl an kalten und warmen Buffetplatten. Natürlich passen wir auf Wunsch die Personenzahl an und erfüllen Ihnen auf Nachfrage auch gerne Ihre individuellen Wünsche.

Artikel	Buffet	Einheit	Preis
330	<u>Kleines gemischtes Buffet für 10 Person:</u> Bruschetta „con pomodoro e basilico“, halbe belegte Brötchen, Tomaten- Mozzarellaspieße, Käse-Traubenspieße, Mini- Wraps, Fleischbällchen und Buffalo Chicken-Wings	Stück	98,00 €
331	<u>Kleines gemischtes Buffet für 20 Person:</u> Bruschetta „con pomodoro e basilico“, halbe belegte Brötchen, Tomaten- Mozzarellaspieße, Käse-Traubenspieße, Mini- Wraps, Fleischbällchen und Buffalo Chicken-Wings	Stück	185,00 €
332	<u>Großes gemischtes Buffet für 10 Person:</u> Bruschetta „con pomodoro e basilico“, halbe belegte Brötchen, Mini- Wraps, Fleischbällchen, Chicken-Wings, gebackenen Gouda, Spundekäs´ und Laugenbrezel, Tomaten- Mozzarellaplatte, deftige Wurst- und Käseplatte, Brötchen und Brotkorb, eine Suppe Ihrer Wahl (Artikel 001- 009), Dessert nach Wahl (Obstsalat, Mousse au Chocolat oder Mousse au blanc)	Stück	138,00 €
333	<u>kleines Buffet „Rustikal“ für 10 Personen:</u> Gemischte Platte mit Pfefferspießbraten, Kasseler, Schweinebraten, Bifteki Spieße mit Kirschtomate und Zwiebel, Gurkensalat in Dill-Crème, Hausgemachter Kartoffelsalat, Brot- und Brötchenauswahl mit Butter, Ländliche Käseauswahl mit Trauben	Stück	155,00 €
334	<u>Großes Buffet „Rustikal“ für 20 Personen:</u> Gemischte Platte mit Pfefferspießbraten, Kasseler, Schweinebraten, Bifteki Spieße mit Kirschtomate und Zwiebel, Gurkensalat in Dill-Crème, Hausgemachter Kartoffelsalat, Brot- und Brötchenauswahl mit Butter, Ländliche Käseauswahl mit Trauben	Stück	300,00 €

Artikel	Buffet	Einheit	Preis
335	<u>Feinschmecker-Buffer für 10 Personen:</u> Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, zarte Lachs-Roulade mit Cocktailsauce, gefüllte Tomaten mit Shrimps, gefüllte Champignons mit Frischkäse, garnierte Eier mit Kaviar und Sardellen Schweinebraten gefüllt mit Backpflaume, Roastbeef "medium" mit Remouladensauce, Halbe Pfirsiche gefüllt mit Waldorfsalat, Geflügelsalat, Apfel-Lauch-Salat, Brot- und Brötchenauswahl mit Butter, Ländliche Käseauswahl mit Trauben, Limonencreme auf Früchten mit Bitterschokoladenraspel	Stück	240,00 €
336	<u>Feinschmecker-Buffer für 20 Personen:</u> Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, zarte Lachs-Roulade mit Cocktailsauce, gefüllte Tomaten mit Shrimps, gefüllte Champignons mit Frischkäse, garnierte Eier mit Kaviar und Sardellen Schweinebraten gefüllt mit Backpflaume, Roastbeef "medium" mit Remouladensauce, Halbe Pfirsiche gefüllt mit Waldorfsalat, Geflügelsalat, Apfel-Lauch-Salat, Brot- und Brötchenauswahl mit Butter, Ländliche Käseauswahl mit Trauben, Limonencreme auf Früchten mit Bitterschokoladenraspel	Stück	475,00 €
337	<u>Buffet „Hellas“</u> , gemischtes Buffet griechischer Art mit mageren Schweinesteaks vom Grill, Bifteki Spieße vom Rind mit Kirschtomate und Zwiebel, würzigem Gyros, Krautsalat und Zaziki, dazu Tomatenreis	Mindestabnahme 15 Portionen	12,50
338	<u>Buffet „Thailand“</u> , gemischtes Buffet thailändischer Art mit, Frühlingsrolle, Thai Suppe mit frischem Asia-Gemüse, Hähnchen Curry mit frischem Gemüse (scharf), dazu Jasmin Reis	Mindestabnahme 15 Portionen	10,50



Dessert / Nachspeisen

Süße Schokoladenträume, kühle Crèmes , hausgemachte Kuchen oder frisches Obst. Ein leckeres Dessert ist die Krönung eines jeden Menüs.

Artikel	Dessert	Einheit	Preis
401	Mousse au Chocolat dunkle Mousse mit weißer Raspelschokolade	Mindestabnahme 08 Stück	2,00 €
402	Mousse au Chocolat blanc weiße Mousse mit dunkler Raspelschokolade	Mindestabnahme 08 Stück	2,00 €
403	Creme Brulee Sahniger Dessert-Genuss nach französischer Art mit einer knackig karamellisierten Zuckerschicht	Mindestabnahme 08 Stück	2,20 €
405	Joghurtbecher im Glas mit frischen Früchten der Saison	Mindestabnahme 08 Stück	2,50 €
406	Limonencreme auf Früchten mit Bitterschokoladenraspel	Mindestabnahme 08 Stück	2,50 €
407	Frischer Kirschstreusel	Mindestabnahme 08 Stück	2,20 €
408	Frischer Apfelkuchen mit Mandelblättchen	Mindestabnahme 08 Stück	2,20 €
415	Käsekuchen vom Blech	Mindestabnahme 08 Stück	2,20 €
409	Schoko Muffin oder Muffin hell, gebackenes Kleingebäck aus Mürbeteig	Mindestabnahme 08 Stück	1,80 €
410	Frischer Rhabarberkuchen mit Streuseln (Saison)	Mindestabnahme 08 Stück	2.20 €
411	Frischer Obstsalat im Glas	Mindestabnahme 08 Stück	2,50 €
412	Obstspieß mit frischen Früchten der Saison	Mindestabnahme 10 Stück	2,50 €
275	„Exotische Obstplatte“, Frische exotische Früchte mit Mascarponecreme serviert, mundgerecht und dekorativ angerichtet	Mindestabnahme 10 Stück	pro Person 4,50 €
413	Obstkorb mit frischem Obst der Saison	Stück	14,00 €

