

Buffetmuster I

Preise +Auswahl gelten ab 20 Personen,
jedoch liefern wir ab 1Person,
so unsere Dienstleistung bezahlt wird

Auftraggeber:

(komplette Anschrift, Vor-+Nachname)

Lieferadresse: _____

Telefon: _____

e-mail: _____

Teilnehmer: _____

Termin: _____

Abfahrt: _____

Aufbau: _____

Preis: 55,00 €

Gegenstände:

Mierateller:

Gläser:

Getränke

Besteck:

Buffet

Kalter Teil

Kalter Teil

- Pulpo mit Mangold, scharfer Pepperoni
Tomate und Oliven
- geschmorter Chicoree mit Pepperoni,
Birnen und Parmesan
- Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch
und Basilikum
- Spinatsalat, leicht in Olivenöl gedünstet mit
Rosinen und Pinienkernen
- Vitello tonnato
- Carpaccio vom Rind mit Salsa verde
- Thunfisch mit Korianderhülle
an Tomaten mit Avocadofüllung
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Caponata, sizilianisches Auberginengemüse
- Peperonata
- Hackbällchen in pikanter Tomate
- Panna Cotta mit Zwetschgenkompott
- Tirami Su
- Mousse au chocolat
- Brotauswahl

Warmer Teil

Warmer Teil

- Involtini mit Parmaschinken-
Tomatenfüllung
in Steinpilzsoße
mit glasierten Kartoffeln
- Lachslasagne

Buffetmuster II

Preise +Auswahl gelten ab 20 Personen,
jedoch liefern wir ab 1Person,
so unsere Dienstleistung bezahlt wird

Auftraggeber:

(komplette Anschrift, Vor-+Nachname)

Wegbeschreibung:

Lieferadresse:

Telefon:

Fax:

e-mail:

Teilnehmer:

Termin:

Abfahrt:

Aufbau:

Preis: 45,00 €

Gegenstände:

Mierateller: Besteck:

Gläser: Löffel:

Vorlegebesteck: Streichhölzer

Getränke

Buffet

Kalter Teil

gefüllte Champignons
gefüllte Tomaten
eingelegte, geschälte Paprika
Putenbrust mit Tomate, Kapern und Oliven
Hackbällchen in pikanter Tomatensoße
gegrillte Zucchini
Austernpilze geschmort mit Basilikum
und scharfer Pepperoni
Fleischtomate mit Mozzarella
Spinatsalat mit Rosinen und Pinienkernen
Putenbrust in Thunfischsoße
Flusskrebse in Curry-Orangensoße
Carpaccio
Thunfischcarpaccio
Blaubeermascarponecreme
Grießflammerie mit Zwetschgenkompott
Brote

Warmer Teil

Sardischer Lammtopf
mit Fenchel, Perlzwiebeln
Thymian und Kartoffeln

Bitte anrichten wie Auftrag angegeben!

Buffetmuster III

Preise + Auswahl gelten ab 20 Personen,
jedoch liefern wir ab 1 Person,
so unsere Dienstleistung bezahlt wird

Auftraggeber: _____

(komplette Anschrift, Vor-+Nachname)

Wegbeschreibung:

Lieferadresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

e-mail: _____

Teilnehmer: _____

Termin: _____

Abfahrt: _____

Aufbau: _____

Preis: 23,50 €

Getränke:

Gegenstände

Teller: Mierateller: Gläser:

Messer: Löffel:

Gabeln: Sektgläser:

Kalter Teil

gefüllte Champignons

gefüllte Tomaten

ingelegte, geschälte Paprika

Putenbrust mit Tomate, Kapern und Oliven

Hackbällchen in pikanter Tomatensoße

gegrillte Zucchini

gegrillte Auberginen

Fleischtomate mit Mozzarella

Spinatsalat mit Rosinen und Pinienkernen

Auberginenmozzarellaröllchen

Vitello tonnato

Flusskrebse in Curry-Orangensoße

Carpaccio

Möhren in Estragon

Caponata

Brote

Warmer Teil

Buffetmuster IV

Preise +Auswahl gelten ab 20 Personen,
jedoch liefern wir ab 1Person,
so unsere Dienstleistung bezahlt wird

Auftraggeber:

(komplette Anschrift, Vor-+Nachname)

Wegbeschreibung:

Lieferadresse:

Telefon:

Fax:

e-mail:

Teilnehmer:

Termin:

Abfahrt:

Aufbau:

Preis: 32,50 €

Getränke:

Gegenstände

Teller:	Mierateller	Gläser:
Messer:	Löffel:	
Gabeln:	Sektgläser:	

Kalter Teil

gefüllte Champignons
gefüllte Tomaten
eingelegte, geschälte Paprika
Putenbrust mit Tomate, Kapern und Oliven
Hackbällchen in pikanter Tomatensoße
gegrillte Zucchini
gegrillte Auberginen
Fleischtomate mit Mozzarella
Spinatsalat mit Rosinen und Pinienkernen
Auberginenmozzarellaröllchen
Vitello tonnato
Flusskrebse in Curry-Orangensoße
Carpaccio
Rucola mit Balsamico und Parmesan
Caponata
Tirami Su
Brote

Warmer Teil

Canneloni mit Spinat-Ricottafüllung
im Ofen mit Käse überbacken

Schnittchenbuffet

Preise +Auswahl gelten ab 20 Personen,
jedoch liefern wir ab 1Person,
so unsere Dienstleistung bezahlt wird

Auftraggeber:

(komplette Anschrift, Vor-+Nachname)

Wegbeschreibung:

Lieferadresse:

Telefon:

Fax:

e-mail:

Teilnehmer:

Termin:

Abfahrt:

Aufbau:

Preis pro Person: 12,50 €

Gegenstände

Teller: Mierateller: Gläser:
Messer: Löffel:
Gabeln: Sektgläser:
Wassergläser: Papierservietten:
Tischdecken für den Buffettisch:?

Getränke

Schnittchenbuffet

Vollkornbrot mit Roastbeef; Remoulade Meerrettich und Gewürzgurke

Vollkornbrot mit Meerrettichfleisch

Vollkornbrot mit Rote Betepaste

Vollkornbrot mit Schweinebraten und Apfel-Meerrettichsoße

Vollkornbrot mit Schinkenpaste

Vollkornbrot mit Thunfischpaste

Vollkornbrot mit Truthahn-Kapernpaste

Vollkornbrot mit Champignonpaste

Vollkornbrot mit Krebsfleischpaste

Bruschetta

Panino mit Parmaschinken und getrockneter Tomate