



Ihr individuelles Buffet

Aus unserem reichhaltigen Angebot können Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammenstellen.

Die Auswahl der einzelnen Komponenten, sollte die Anzahl der gemeldeten Personen entsprechen. Ein Beispiel Buffet finden Sie auf der nächsten Seite, dieses ist für 35 Personen kalkuliert.

Bitte beachten Sie, dass aus kalkulatorischen Gründen Ihr Buffetpreis mindestens 19,50€ pro Person beträgt.

Die genaue Anzahl der Personen bitte bis 7 Tage vor der Veranstaltung melden, danach können leider keine Änderungen mehr berücksichtigt werden !



Buffet Beispiel

<i>35 x Buntes Salat Buffet</i>	<i>3,50 € p.P.</i>
<i>35 x Schinken Melonen Platte</i>	<i>2,50 € p.P.</i>
<i>35 x Baguette</i>	<i>0,50 € p.P.</i>
<i>35 x Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</i>	<i>3,50 € p.P.</i>
<i>35 x Kassler mit Bratensoße</i>	<i>3,50 € p.P.</i>
<i>35 x Bunte Gemüsepfanne</i>	<i>1,00 € p.P.</i>
<i>35 x Weißweinsauerkraut</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>35 x Kartoffelgratin</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>35 x Rosmarinkartoffeln</i>	<i>1,50 € p.P.</i>

Dessert

<i>35 x Vanille Panna Cotta auf Himbeersoße</i>	<i>2,50 € p.P.</i>
---	--------------------

21,50 € pro Person



Für das kalte Buffet

<i>Buntes Salat Buffet</i>	<i>3,50 € p.P.</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Platte</i>	<i>2,50 € p.P.</i>
<i>Käseplatte mit Trauben</i>	<i>3,00 € p.P.</i>
<i>Schinken-Melonen-Platte</i>	<i>2,50 € p.P.</i>
<i>Räucherlachsplatte</i>	<i>3,00 € p.P.</i>
<i>Baguette</i>	<i>0,50 € p.P.</i>

Für das warme Buffet Hauptgerichte

<i>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</i>	<i>3,50 € p.P.</i>
<i>Panierte Schnitzel mit Champignonsoße</i>	<i>3,00 € p.P.</i>
<i>Kassler mit Bratensoße</i>	<i>3,50 € p.P.</i>
<i>Hähnchenbrust mit Feta und Spinat überbacken</i>	<i>4,00 € p.P.</i>
<i>Schweinekrustenbraten mit Bratensoße</i>	<i>4,50 € p.P.</i>
<i>Putensteaks mit Sauce Hollandaise</i>	<i>3,00 € p.P.</i>
<i>Rollbraten mit Bratensoße</i>	<i>4,50 € p.P.</i>
<i>Entenkeule mit Bratensoße</i>	<i>6,00 € p.P.</i>



Für das warme Buffet Beilagen

<i>Bunte Gemüsepfanne</i>	<i>1,00 € p.P.</i>
<i>Weißweinsauerkraut</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>Speckbohnen</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>Apfelrotkohl</i>	<i>2,00 € p.P.</i>
<i>Paprika-Zucchini-Gemüse</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>Grillgemüse</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>Erbsen-Möhren-Gemüse</i>	<i>1,00 € p.P.</i>
<i>Kroketten</i>	<i>1,00 € p.P.</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>Schupfnudeln</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>Thymiankartoffeln</i>	<i>1,50 € p.P.</i>
<i>Kartoffelklöße</i>	<i>2,00 € p.P.</i>

Dessert

<i>Dunkles Schokomousse mit Vanillesoße</i>	<i>3,00 € p.P.</i>
<i>Vanille Panna Cotta auf Himbeersoße</i>	<i>2,50 € p.P.</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	<i>2,00 € p.P.</i>



Vorlage Buffet Zusammenstellung Seite 1

Auswahl kaltes Buffet

Preis p.P.

Auswahl Hauptgerichte

Preis p.P.

Vorlage Buffet Zusammenstellung Seite 2



Auswahl Beilagen

Preis p.P.

Auswahl Dessert

Preis p.P.

Gesamtpreis pro Person = €