

Spanisches Buffet

Zucchini-Röllchen
Champignons im Serano Mantel
Garnelen in Knoblauchöl
Cuacamole (Avocado Dip)
Schafskäse Creme
Basilikumpesto
Paella
Spanische Kartoffeln
Rinderscheiben an Maderia
Serano Sauce
Pollo al ajillo (Hähnchen)
in Knoblauchsauce
Creme Canaria

Preis pro Person
22,50 €

Russisches Buffet

Soljanka
(Würzig säuerliche Suppe)
Salat Stroganoff
(Rindfleischslat)
Salat Taiga (Kartoffelsalat)
Blini-Pfannkuchen
mit Fleischfüllung
Pozharskije (Hühner Kotelett)
Lachs in Petersiliensauce
Golubtsi (Kohlroulade)
Tomaten mit Kartoffeln
in Pilzsauce
Passcha (Quarkspeise)
Russischer Zupfkuchen

Preis pro Person 21,50 €
ohne Dessert 18,00 €

Mexikanisches Buffet

Salpicon-Fleischsalat
Nachos
Tortillas
Salsa
Coffee Chili
(würziges Chili mit Kaffee)
Chuletas Adobo
(Schweinekoteletts)
Pollo en Vino Tinto
(Hähnchenbrust mit Rotwein)
Arroz Rojo (Roter Reis)
Habas en Salsa
(Rote Bohnen in Sauce)
Mojito decape
(Rum-Limetten Creme)

Preis pro Person 21,50 €
ohne Dessert 18,50 €

Türkisches Buffet

Antep Ezmesi
(Feurig-Scharfe fruchtige Gemüsesalza)
Saksaka
(Auberginen, Kartoffel, Möhren, Zucchini, Paprika)
Tomatensalat
Zeytinyagli Barbunya (Rote Bohnen in Olivenöl)
Fernda Manar (gefüllte Champignons mit Käse)
Cobansalatasi (Hirtensalat)
Pide-Ekmegi (Fladenbrot)
Kara Köfte (Brat-Frikadelle)
Peynirli Gozleme
(dünnes Fladenbrot mit Ziegenkäse)
Güvec (Lammgulasch)
disi huidi gutas (Putengulasch)
Obfrau (Reis)
Lokma (gebackene Hefeteigbällchen mit Sirup)

Preis pro Person 20,50 €
ohne Dessert 18,50 €

Thailändisches Buffet

Tod Man Goong
(Gebackene Garnelen Küchlein)
Yam Moo Yang
(Pikanter Salat mit gegrilltem Schweinefleisch)
Frühlingsrolle
Khao Phad Gui
(Gebratener Reis mit Huhn)
Panaeng neua (Hackfleischbällchen)
Gaeng Pet Nuah (Gebratene Rindfleischstreifen)
Pad Thai Gai (Nudeln mit Huhn)
Nam Jim Satay (Erdnuss-Sauce)
Naam Prik (Scharfe Chilisauce)
Khao Niew Mamuang
(Mango mit klebrigem Reis)

Preis pro Person 19,50 €
ohne Dessert 17,50 €

Italienisches Buffet 1

Vorspeisen:

gefüllte Peperoni
Bruschetta
mit Thunfisch - Riccota-Creme
Scampis
mit Knoblauch und Basilikum

Hauptspeisen:

Tagliatelle mit gebratenem Zander
an Paprikagemüse
Gnocchi in Käse-Schinkensauce
Zitronen-Estragon Hühnchen
Kräuterbraten
Frikadellen mit Salbei
Risotto alla Basilikum
italienisches Ofengemüse
mit Schafskäse

Lasange

Dessert:

Tiramisu

Preis pro Person

24,50 €

Italienisches Buffet 2

Vorspeisen:

Mozzarella
mit Tomaten und Basilikum
Gemischte Antipasti

Hauptspeisen:

Bunte Tagliatelle
mit Blattspinatsauce
Tortellini in Käse-Schinkensauce
Zitronen-Basilikum Hähnchenbrust
Piccata „Milanaise“ vom
Schwein in Parmesan-Ei-Hülle
Risotto alla Gorgonzola
Zucciniragout

Dessert:

Panna cotta
Italienische Käseplatte

Preis pro Person

21,50 €

Italienisches Buffet 3

Vorspeisen:

Oliven mit Kräuter-Knoblauchöl
Auberginen gefüllt
Parmaschinken mit Honigmelone
italienischer Brotkorb

Hauptspeisen:

Bunte Tagliatelle
mit Seezunge und Spinatrahm
Tortellini in Käse-Schinkensauce
Teufelhähnchen
gefüllte Rinderrouladen
Risotto alla Paprika
Marsallakartoffeln
Mini-Pizza
italienische Salatplatte

Dessert:

Frische Erdbeeren
mit Ramazotti mariniert

Preis pro Person

23,50 €

In unseren Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7 % enthalten. Wir liefern bis zu ihrer Feier und stellen das Büffet auf. Sollten wir bei Ihnen Fleisch aufschneiden oder andere Serviceleistungen erbringen, (Pommes vor Ort zubereiten, Desserts anrichten usw.) kommen auf die oben genannten Preise noch mal 12 % MwSt drauf. Wir liefern frei Haus bis 15 km, darüber berechnen wir 0,60 € für jeden weiteren km. Das Büffetgeschirr muß am nächsten Tag sauber zurück gegeben werden oder es wird gegen einen Aufpreis von uns gereinigt. (Änderungen vorbehalten)