

Weihnachtsfeier/Firmenevent

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Tag: _____

Datum: _____

Hiermit bestellen wir **am** _____ **2011**
 um _____ **Uhr Bowling / Minigolf**
 um _____ **Uhr Essen**

(Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die von Ihnen gewählte Uhrzeit für Sie bindend ist)

Pauschal ja nein

Buffet Michel	_____	mal
Buffet Rom	_____	mal
Buffet Gilde	_____	mal
Buffet Florenz	_____	mal
Buffet Madrid	_____	mal
Buffet New York	_____	mal
Grünkohl	_____	mal
Lammlachse	_____	mal
½ Ente	_____	mal
Lachs	_____	mal

- ➔ Damit wir Ihnen Ihren Wunschtermin erfüllen können, teilen Sie uns bitte das Datum Ihrer Feier möglichst **kurzfristig** mit.
- ➔ Mit der Bestellung Buffet/Tellergerichte können Sie sich bis zu 14 Tagen vor Ihrer Veranstaltung Zeit lassen.
- ➔ Bitte haben Sie Verständnis, das wir telefonisch keine Essensbestellungen entgegennehmen. Hierzu senden Sie uns gerne eine E-Mail oder auch ein Fax.

Buffet ab 20 Personen

Buffet Michel

Warm

Burgunder Schinken, Putenbrust & Kartoffelgratin

Salat

Krautsalat mit Joghurt verfeinert & frischer gemischter Salat mit verschiedenen Dressings

Kalt

Bunte Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Makrele, Forelle, geräucherte Rollmöpse & Matjesplatte

Dessert

gemischtes Käsebrett, Rote Grütze mit Vanillesauce, Brotkorb-Variation, Butter & Remoulade

pro Person: € 23,40



Buffet Rom

Warm

Bunte Tagliatelle mit Schweinefilet & Steinpilzsauce, Gnocchi gefüllt mit Trüffel in einer Tomatensauce & Ravioli gefüllt mit Garnelenfleisch in einer sahnigen Käsesauce

Salat

Rucolasalat mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln, Pinienkerne, Parmesankäse & gebratenen Scampi, dazu ein Orangen-Vinaigrette

Kalt

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Carpaccio vom Rind, Honigmelone mit Parmaschinken, Vitello Tonato vom Kalb & Gemüse-Antipasti

Dessert

Italienisches Käsebrett, Mascarponecreme mit Fruchtspalten & hausgemachtes Tiramisu

pro Person: € 26,90



Buffet Gilde exklusiv mit vegetarischem Anteil

Warm

Burgunder Schinken, Spießbraten gefüllt mit Hack & Gemüse, Königsputenbrust, Kartoffelgratin, Broccoli überbacken & Blattspinat überbacken

Salat

Hirtensalat, gemischter frischer Salat mit verschiedenen Dressings, Nudelsalat & Mozzarella-Tomaten-Spieße

Kalt / Fisch

Bunte Fischplatte mit Lachs, Butterfisch, Makrele & Forelle, Scampi in Aioli

Dessert

Obstsalat, Mousse au Chocolate mit Vanillesauce, gemischtes Käsebrett, Brot-Variation & Butter, Remoulade & Tzatziki

pro Person: € 27,90



Buffet Florenz

Warm

Rinderfilet „Stroganow“ Broccoliröschen mit Mandelsplitter, Reis & Lachsfiletschnitten in einer Dillrahmsauce

Salat

Pikanter Nudelsalat mit Oliven, Lauchzwiebeln & Cherrytomaten

Kalt

geräucherte Lachsplatte, Scampi in Aioli, Poulardenbrust in Scheiben mit frischen Früchten, Weinblätter mit Feta gefüllt, Champignons gefüllt mit Frischkäse, Peperoni gefüllt mit Frischkäse, Hackbällchen in einer Letchosauce & Gemüse-Antipasti

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce, Brot-Variation mit Butter & gemischtes Käsebrett

pro Person: € 29,90



Buffet Madrid

Warm

Paella Valenciana mit Fleisch & Fisch
Frijoles con Carne
(Roter Bohneneintopf mit Fleisch & Gemüse)

Tapas

Pflaumen im Speckmantel, Kartoffeln in Teufelssauce,
Hackbällchen in Tomatensauce, Artichokes in Roquefortsauce,
Käse-Schinken-Röllchen, Sepia gegrillt mit Knoblauch,
Putenwürfel in Weißweinsauce, Calabacin (sautierte Zucchini) & Tortilla-Sandwich

Dessert

Flan & Crema Catalana
Brot-Variation & hausgemachtes Aioli

Bei Bedarf Sangria (Preis auf Anfrage)

pro Person: € 29,90



Buffet New York

Warm

Rindersteak, Putensteak, Schweinesteak, Rip Eye, Spare Rips,
Chicken Wings & Bacon

Beilagen

Country Potatoes, Baked Potatoes, Vegetarian Chilli, Maiskolben & Nudelauflauf

Kalt

Cole Slaw, Hirtensalat, frischer gemischter Salat mit verschieden Dressings,
Kräuterbutter, Knobibutter, Knobibrot, Sourcream,
verschiedene Dips & Brotkorb-Variation

Dessert

Schokobrunnen mit frischem Obst der Saison

pro Person: € 34,90



Tellergerichte

(nur von November – Januar zu bestellen)

Grünkohl satt mit Kohlwurst, Kasseler, Schweinebacke & Bratkartoffeln
1 Malteser

Rote Grütze mit Vanillesauce

oder

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person: € 19,50



Lammlachs auf einem Portweinsaucen - Spiegel,
Rosmarinkartoffeln & Prinzessbohnen im Speckmantel

Creme Brûlée

oder

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person: € 19,90



½ **Ente** auf einem Orangensaucen - Spiegel mit Rotkohl & Knödel

Creme Brûlée

oder

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person: € 19,90



Norwegischer Lachs in Buchenspan gewickelt auf grünen Bandnudeln mit
Chardonnaysauce

Creme Brûlée

oder

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person: € 19,90

