

Büffet Vorschläge

ab 20 Personen

Sehr geehrter Gast,

in unserer Küche verwenden wir ausschließlich hochwertige frische Grundnahrungsmittel und Zutaten, die wir sorgfältig zubereiten und schonend garen, um Ihnen geschmacklich und optisch einwandfreie Speisen servieren zu können.

Guten Appetit!

Wählen Sie zwischen unseren verschiedenen Räumlichkeiten für Ihre Festlichkeiten von 5 bis 120 Personen.



Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gern jederzeit zur Verfügung.

Hier einige Präsentationsvorschläge für Ihr Büffet:



Italienisches Büffet

Suppe: Minestrone – wird am Tisch serviert –

Warm: Kalbskeule „Ossobucco“
mit Ratatouille und Gnoccis
Pasta mit Garnelen, Muscheln und
Gemüstreifen

Kalt: Parmaschinken mit Melone
Vitello Tonnato
Anti Pasti von Paprika, Zucchini, Champignons und Tomaten
Oliven und Meeresfrüchte

Salate: marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings
Ciabatta und Butter
Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
Käseplatte mit Weintrauben

Dessert: hausgemachtes Tiramisu
Panacotta mit Fruchtmark
Obstsalat von frischen Früchten
mariniert mit Maraschino

€ 30,00 p. P.