

Buffet Variante I

Geflügelkraftbrühe „Royal“
Eierstich | Erbsen | Nudeln

Salatbuffet

Auswahl von verschiedenen Blattsalaten
Tomate | Gurke | Paprika | Mais | Hirtenkäse | Oliven | Peperonis
Joghurt-Dressing | Balsamico-Dressing

Bunter Brotkorb | Butter

Tomaten Mozzarella
frischer Rucola | Crema de Balsamico

Anti Pasti Gemüse
in Olivenöl-Knoblauchmarinade eingelegte gebratene Zucchini
mit Thymian angeschwenkte Champignons
mit Rosmarin und etwas Knoblauch gebratene Paprika
eingelegte getrocknete Tomaten

Bruschetta
Crustini | Rucola | Parmesan

Hähnchenbrust „Provencial“
in Kräuter-Parmesanhülle gebacken | Zitronengrass-Sauce

Spießbraten vom Schwein
mit leichte Senfsauce

Lachsfilet
mit Cherrytomaten-Lauch-Gemüse
in leichter Weißweinsauce

Gemüsevariation
Wurzelgemüse | Blumenkohl | Erbsen

Rosmarinkartoffeln | Pesto Penne | Butterspätzle

Mousse au chocolate

Griechischer Vanille-Joghurt
Himbeeren | Crunch

Buffet Variante II

Anti Pasti Gemüse
in Olivenöl-Knoblauchmarinade eingelegte Zucchini
mit Thymian angeschwenkte Champignons
mit Rosmarin und etwas Knoblauch gebratene Paprika
eingelegte getrocknete Tomaten

gebackener Feta
Sesam | Honig

gebackener Feta
Tomate | Kräuter

Tomate-Mozzarella
gebackener Rucula

Brotkorb
verschiedene Dips

Italienischer Rinderbraten
dunkle Balsamico Jus

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pfeffersauce

Hirtenkäse nach Art des Hauses
Gnocchi | Frühlingslauch | Cherrytomaten | Olivenöl | Kräuter der provance

Marktgemüse

Herzoginkartoffeln | Kartoffelgratin

Panna Cotta
mit Mangosmoothie

Lippischer Vanille-Joghurt
abgezogene Kirschen | Schokocrunch

BBQ

Anti Pasti Gemüse
in Olivenöl-Knoblauchmarinade eingelegte Zucchini
mit Thymian angeschwenkte Champignons
mit Rosmarin und etwas Knoblauch gebratene Paprika
eingelegte getrocknete Tomaten

Tomate-Mozzarella
mit gebackener Rauke

Italienischer Nudelsalat
Penne | getrocknete Tomaten | Cherrytomaten
Pinienkerne | Rucola | Balsamicodressing

Kartoffelsalat „Homestyle“

Bauernsalat
Tomaten | Gurke | Paprika | Zwiebeln | Oliven | Hirtenkäse | Balsamicodressing

Bunter Brotkorb
Fladenbrot | Baguette | Kräuterbutter | Dip´s

Marinierte Nackensteaks
Kräutermarinade | Paprikamarinade

Hähnchenbrust
Currymarinade

Bacon Bomb
in fruchtiger BBQ-Sauce gebacken

Spare Ribs

Rosmarinkartoffeln

Pfannengemüse

2 Sorten Dessert im kleinen Glas

Special BBQ

Italienischer Nudelsalat

Penne | getrocknete Tomaten | Cherrytomaten
Pinienerkerne | Rucola | Balsamicodressing

Kumquats-Ingwer Salat
mit Rosmarin-Honig Dressing

Mango Avocado Salat

Bunter Tomatensalat
mit gebackenem Rucola

Bunter Kartoffelsalat
Blauen-Süßkartoffeln | Dressing

gegrillte Wassermelone
mit Feta

bunter Brotkorb
Knoblauchbrot | Fladenbrot | Baguettes | Kräuterbutter | Dip's

Roastbeef vom Grill
im ganzen gebraten

Gebratene Riesengarnelen
Olivenöl | Knoblauch

Gegrillter Frühlingslauch
im Speckmantel

Steckrüben Carpaccio
Olivenöl | Rosmarin | Honig

gegrillte Avocado

Grillgemüse
Paprika | Zucchini | Champignons | Zwiebeln

Lauwarmer Schokoladenkuchen vom Grill
mit Vanille-Sauce

Gerne erstellen wir Ihnen ihr individuelles Buffet.
Rufen Sie uns unter der 05265-9554390 an
oder schicken Sie un seine Mail an die info@sb-event-catering.de

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom



Stephan B_üker
EVENT|CATERING