

SCHLEMMER-BUFFET

Frisch und Lecker durch's ganze Jahr

VORSPEISEN

- Spinat-Quiche-Happen** mit Kräutercreme^(v)
- Rote-Bete-Carpaccio** mit Ruccola, Feta und Honig-Senf-Dressing^(v)
- Mini-Schnitzel** mit Zitronenschmand
- Mini-Frikadelle** mit Senfgurke und Paprika
- Putenbrustrollchen** gefüllt mit Zucchini und Kräutercreme
- Schinkenrollchen** mit Spargel
- Geflügelfleischbällchen** mit Pflaumensoße
- Frischer Selleriesalat** mit Joghurtdressing^(v) und ital. Prosciutto
- Eiersalat** mit Schnittlauch und Schinken
- Melonen-Tomaten-Salat** mit Basilikum^(v)
- Ratatouillesalat** mit frischer Minze^(v)
- Orientalischer Möhrensalat**^(v)
- Feldsalat** mit Himbeerdressing^(v)
- Baguette** und Butter



HAUPTGÄNGE

Bitte wählen Sie **zwei Hauptgerichte**:

- 1. Zartes Rinder-Senf-Schmorfleisch**
mit Kartoffelgratin
– oder –
- 2. Involtini vom Hühnchen**
mit grünem Spargel gefüllt an Kräutercreme, dazu Tagliatelle
– oder –
- 3. Karamellierter Schweinebraten**
mit gratiniertem Chicoree und Semmel-Käseknödel
– oder –
- 4. Fruchtiges Kokos-Gemüsecurry**
mit Basmatireis^(v)

DESSERT

Zitronen-Quark-Crème mit frischem Obstsalat

Info & Preise:

Für nur EUR 14,02 netto pro Person;
Ab 30 Personen | zzgl. jeweils gültiger MwSt.

ab 15,00 € inkl. 7% MwSt.

ab 16,68 € inkl. 19% MwSt.

Änderungen gegen Aufpreis.

Auch bei weniger Gästen buchbar! Sprechen Sie uns an. Weitere Informationen zur jeweils gültigen Mehrwertsteuer im Internet unter www.grundergourmet.de

(v) = vegetarisch