



## MEDITERANES BUFFET

### BROT

- KNUSPRIGES BAGUETTE (VERSCHIEDENE SORTEN)
- ITALIENISCHES WINZEBROT
- CIABATTA
- KRÄUTERBRÖTCHEN

### DAZU

- BUTTER, NATUR
- KRÄUTERBUTTER MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE
- BUTTER MIT GERÖSTETEM SESAM
- ZITRONENBUTTER

### KALTE VORSPEISEN

- TOMATE - MOZZARELLA MIT BALSAMICO - DRESSING, FRISCHEM BASILIKUM UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN (WAHLWEISE MIT BÜFFELMOZZARELLA)
- MARINIRTER BÜFFELMILCHMOZZARELLA MIT TOMATEN UND KRÄUTER GREMOLATA
- MELONEN - UND FEIGENSPALTEN AN VERSCHIEDENEN SORTEN VON ROHEM SCHINKEN
- MELONENSPIEßE MIT RÄUCHERSCHINKEN, FEIGE UND KIRSCHTOMATEN
  
- FEIGEN MIT JUNGEM PECCORINO UND HONIG AN RUCOLA MIT BASILIKUMBLÄTTERN
- GEGRILLTE ZUCCHINI MIT CHILI UND ZITRONE
- GEGRILLTE AUBERGINEN MIT KRÄUTER - GREMOLATA UND ROTEM PFEFFER
- GERÖSTETE AUBERGINEN MIT SAFRANJOGHURT
  
- GEBRATENE CHAMPIGNONS, MARINIERT IN WALNUSSÖL UND ROSMARIN
- GERÖSTETE PAPRIKA IN KRÄUTERÖL MARINIERT
- GEDÜNSTETES BLATTGEMÜSE MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL
  
- GEBRATENES HÄHNCHEN - CARPACCIO AUF GEMISCHTEM SALAT MIT Salsa VERDE
- ROSA GEBRATENER KALBRÜCKEN, KALT AUFGESCHNITTEN MIT FEIGENCREME UND GERÖSTETEM QUINOA
- ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET MIT GREMOLATA VON PINIENKERNEN
- KALT AUFGESCHNITTENES ROASTBEEF MIT GROBEM PESTO UND PARMESANHOBELN
  
- GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST MIT PESTO UND PINIENKERNEN, KALT AUSGESCHNITTEN
- VITELLO TONATO
- GARNELENSPIEßE, MARINIERT IN ZITRONE, KORIANDER UND KNOBLAUCH MIT MINZJOGHURT

### MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,  
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,  
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**



## MEDITERANES BUFFET

### SALATE

- RUCOLASALAT MIT KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND GEHOBELTEM PARMESAN, DAZU HONIG – SENF – DRESSING
- KRÄUTERSALAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSETALERN UND KAREMELLISIERTEN PINIENKERNEN, DAZU HIMBEERVINAIGRETTE
- BUNTER TOMATENSALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN UND KRÄUTERGREMOLATA
- MINI – FARFALLE MIT RUCOLA, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND GETROCKNETEN TOMATEN
- BOHNENSALAT MIT SCHINKENPÄCKCHEN, GEFÜLLT MIT MOZZARELLA
- ITALIENISCHER KARTOFFELSALAT MIT GERÖSTETEN PAPRIKA UND GRÜNEN BOHNEN

### HERZHAFTE KUCHEN

- FRITATTA MIT GRÜNEM SPARGEL, GETROCKNETEN TOMATEN UND PINIENKERNEN
- BLÄTTERTEIGPASTETCHEN MIT ZIEGENKÄSE UND CHERRYTOMATEN

### GRATINIERTES

- SAFTIGE LASAGNE MIT RINDERHACK
- ÜBERBACKENE PILZE MIT RICOTTAFÜLLUNG
- GRATINIERTE ROTE BETE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, ROSMARIN UND HONIG
- GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT KRÄUTERN UND FETAKÄSE
- POLENTAGRATIN MIT GERÖSTETEN PAPRIKA UND BLATTSPINAT

### SUPPEN

- LECKER, LEICHTE MINISTRONE MIT PESTO UND GEHOBELTEM PARMESAN
- TOSKANISCHE TOMATENSUPPE MIT RUSTIKALEM LANDBROT
- SUPPE VON FRISCHEN GRÜNEN ERBSEN MIT MINZE, ROSMARIN UND BASILIKUM

### MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,  
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,  
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**



## MEDITERANES BUFFET

### RIND

- KLEINE RINDERROULADEN IN ROTWEIN – ROSMARIN – SAUCE
- RINDERGULASCH IN ROTWEIN UND KRÄUTERN GESCHMORT
- ROSAGEBRATENES ROASTBEEF MIT KRÄUTER - GREMOLATA
- ROSAGEBRATENES RINDERFILET IM KRÄUTERMANTEL
- SAUCE BOLOGNESE VOM RIND MIT GERIEBENEM PARMESAN

### KALB

- KALBSRAGOUT IN WEIßWEIN GEGART
- ROSAGEBRATENER KALBSRÜCKEN MIT WEIßWEIN – KRÄUTERSAUCE
- MARINIERTES KALBSFILET, DÜNN AUFGESCHNITTEN IN KRÄUTERSAHNESAUCE
- KRÄUTERBRATEN VOM KALB IN ESTRAGONSAUCE

### GEFLÜGEL

- HÄHNCHENBRUST „SALTIMBOCCA“ IN THYMIANSAUCE
- GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST IN TOMATEN – BASILIKUM – SUGO
- KNUSPRIG GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IN ZITRONENCREME
- HÄHNCHENROULADE MIT SARDELLEN UND KAPERN

### SCHWEIN

- SCALLOPINE ODER SCHWEINEFILET – MEDAILLONS IN GORGONZOLASAUCE
- PESTORÖLLCHEN VOM LUMMERBRATEN IN TOMATEN- BASILIKUM - SUGO
- SCHWEINEFILET MIT SPINAT – RICOTTA – FÜLLUNG IM SPECKMANTEL
- SCHWEINEFILETMEDAILLONS MIT FENCHEL UND CHAMPIGNONS IN THYMIAN - SAHNESAUCE

### LAMM

- LAMMGULASCH IN ROTWEIN GEGART MIT THYMIAN UND ROSMARIN
- AUSGELÖSTE LAMMKEULE MIT KRÄUTERFÜLLUNG AUF GERÖSTETEM GEMÜSE

### FISCH

- WOLFSBARSCH MIT SPECK UMMANTELT IN WEIßWEINSAUCE
- LACHSFILET AUF BLATTSPINAT MIT KNOBLAUCH UND SCHALOTTEN
- LACHSFILET MIT SALSALSA VON GERÖSTETER PAPRIKA UND HASELNÜSSEN
- GEBRATENE GARNELENSPIEßE IN KNOBLAUCH – DILL – ZITRONEN – MARINADE
- ZANDER – SALTIMBOCCA MIT HONIG – SENF – SAUCE UND FRISCHEM DILL
- DORADE IN TOMATENSAUCE MIT FRISCHEM KRÄUTERN
- ROTBARBENFILET MIT RÖSTGEMÜSE UND TOMATENSUGO

### MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,  
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,  
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**



## MEDITERANES BUFFET

### BEILAGEN

- GEBUTTERTE BANDNUDELN
- REIS „TRIKOLOR“
- PETERSILIENKARTÖFFELCHEN
- SELBSTGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI IN SALBEIBUTTER
- GRATINIERTE POLENTA

### GEMÜSEBEILAGE

- PRINZESSBOHNEN MIT KNUSPRIG GEBRATENEM SPECK
- PRINZESSBOHNEN MIT GEHOBELTEM PARMESAN
- KOHLRABI IN ZITRONENSAUCE
- FENCHELGEMÜSE IN ZITRONENBUTTER
- GERÖSTETES GEMÜSE DER SAISON VOM BLECH MIT ROSMARIN UND THYMIAN
- ROMANESCO MIT ZITRONEN – THYMIAN – BUTTER
- GEFÜLLTE SOMMERPAPRIKA MIT AUBERGINEN, SARDELLEN, KARTOFFELWÜRFELN UND KRÄUTERN
- GEBACKENE TOMATEN MIT ZUCCHINI UND MOZZARELLA

### SÜßSPEISEN

- LUFTIGE PFIRSICHCREME
- OBSTSALAT IN ORANGENSIRUP MIT VANILLESAUCE
- JOGHURTCREME MIT APRIKOSEN - VANILLE - KOMPOTT
- FRUCHTIGE ERDBEERCREME MIT WEIßER SCHOKOLADE
- LOCKER, LEICHTES ERDBEERTIRAMISU
- WUNDERBAR CREMIGE PANNA COTTA MIT FRISCHEN BEEREN ODER HIMBEERFRUCHTSPIEGEL
- KÖSTLICHES TIRAMISU
  
- TARTELETTS, GEFÜLLT MIT ZITRONENCREME
- TARTELETTS GEFÜLLT MIT SCHOKOLADEN – ORANGEN – GANACHE UND KANDIERTEN ROSENBLÄTTERN
- MINI BISKUITRÖLLCHEN MIT MIRABELLENKONFITÜRE UND MANDELSAHNE
- MINI – BISKUIT – TÖRTCHEN MIT UNTERSCHIEDLICHEN FÜLLUNGEN
- HERRLICHER MANDELKUCHEN MIT HALBGESCHLAGENER SAHNE
- SCHOKOLADEN – ORANGEN – KUCHEN MIT ORANGENCREME - TOPPING

Käseplatte nach Wunsch, dazu Trauben und verschiedene Sorten Obst.  
Alle Buffets können individuell zusammengestellt werden.  
Auf Wünsche und Anregungen gehe ich gerne ein!

### MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,  
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,  
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**