

Fingerfood

**Der kleine Empfang
p. Pers. 18 €**

AB 30 PERSONEN

1. Canapés mit Lachs, Aufschnitt und Käse
2. Ein Salatgläschen mit Fleischspieß (verschiedene Sorten)
3. Ein Gläschen Seelachs mit Dip
4. Ananasschiffchen mit Geflügelspießen
5. Brotaufstriche incl. knusprigem Baguette

Dessert

1 Glas p. Pers. 2,50 €

1. Pannacotta-Creme mit Mandelmilch auf roten Früchten
2. Sauerrahm auf Aprikosen-Orangencreme
3. Erdbeer-Rhabarber-Creme
4. Noisette mousse mit Birne
5. After Eight-Creme

Die gesamte Vielfalt im kompletten Buffet für 30,00 € p. Pers. **AB 35 PERSONEN**

Auf Anfrage auch vegetarisch, gluten- und/oder laktosefrei!

Tischvliesrollen müssen komplett abgenommen werden.

Name

Adresse

Telefon

Termin

Bemerkungen



ULRIKE REHERMANN



34434 Borgentreich · Neutorstraße 39
Telefon 05643 8309 · Telefax 949866
Mobil 0151 52941009

Rind

1. Rinderbraten in Blaubeeren und Balsamico-Sauce mit Zartbitterschokolade
2. Rindergeschnetzeltes mit Frühlingszwiebeln und Pfifferlingen in kräftiger Soße
3. Rinderrouladen mit Bauchfleisch und Gurke in herzhafter Soße
4. Rinderrolle mit Kirschen und Rotwein abgelöscht
5. Rinderröllchen mit Mett, Zwiebeln und Möhren in dunkler Sauce

Schwein

1. Schweinefilet in Pfeffersauce
2. Schweinelendchen in Kräuterrahmsauce mit geschmorten Pilzen und Camembert überbacken
3. Gefüllte Lachstaschen vom Schwein mit Kochschinken und weißem Spargel mit Weißwein verfeinert
4. Mini-Haxen in herzhafter Barbecue-Sauce
5. Schweinebraten in Senfsauce

Geflügel

1. Überbackene Hähnchenbrust mit Mozzarella und Pinienkernen, umwickelt mit Zucchini und Schinkenstreifen
2. Gefüllte Hähnchenschnitzel mit Backpflaumen und Bacon mit Frühlingszwiebel in pikanter Sauce
3. Putenpfanne mit bunten Paprikastreifen in Zwiebelrahmsauce
4. Hähnchenbrust mit Ananas in Kokossauce
5. Hähnchentopf mit Schafskäse, Oliven und Gurke

Gemüseplatte nach Saison

- Erbsen und Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, Spargel, Bohnenbündchen, Pilze, Möhren geschwenkt, Mais und Paprika, incl. Sauce Hollandaise
- Wintergemüse: in Butterschmalz geschwenkter Wirsing, Schwarzwurzeln und dicke Bohnen.

Beilagen

- Kartoffel-Schinken-Gratin, Kräuterkartoffeln, Rösti-Kroketten, Salzkartoffeln, Reis, Spätzle, Bratkartoffeln mit grobem Senf, Knödel, Sahn-Wein-Kartoffeln mit Gouda überbacken

Drei Sorten Fleisch, fünf Sorten Gemüse und drei Beilagen: p. Pers. 18,00 €

Rohkost-Salatplatte

knackig, lecker & frisch

mit drei verschiedenen Dressingsorten
p. Pers. 4,00 €

Suppen

1. Spanischer Hackfleischtopf mit BBQ-Sauce, Kartoffelwürfel und Tortilla-Chips
2. Vegetarische Linsen-Möhrensuppe mit Quinoa
3. Geflügeltopf verfeinert mit Cheddar-Käse, Senf, Curry und Porree
4. Rindfleischsuppe mit Einlage
5. Gulaschsuppe nach „Düsseldorfer Art“ mit Altbier und Honig

Suppe 5,00 € + Baguette extra +1,00 € p. Pers.

Burger Brötchen

Genial & einfach

1x Brötchen mit Backschinken, Krautsalat, frischer Gurke und Kräuter-Quarkcreme

1x Brötchen mit Gyros, frischem Salat, Gurke, Tomate und Zaziki

p. Pers. 6,50 € für Selbstabholer