

## Kaltes Buffet

### Kaltes begleitend durch den Abend

Italienische Mozzarellakugeln mit sonnengereiften Partytomaten  
an Balsamicocreame, Olivenöl und frischem Basilikum

\*

Frische Gemüsesticks – bunter Paprika, Stangensellerie, grüne Gurke,  
Möhrrchen, Radies und Partytomaten mit Kräuterquarkdipp

\*

### Internationale Käseauswahl

mit verschiedenem Schnittkäse, Schweizer Hartkäse, Französische Weichkäse, Deutscher  
Camembert, Ziegenkäse, Käsespieße diese mit Obst angerichtet

\*

### Regionale und Internationale Schinkenvariation

Schwarzwälder Schinken, feiner Lachsschinken, Luftgetrockneter Schinken und gefüllter  
gekochter Schinken mit Sahnemeerrettich und saurem Gemüse angerichtet

\*

Zart rosa gebratenes,  
Australisches Kängurufilet mit fruchtigem Dipp

\*

Gegrillte Hähnchenbruststeaks mit einer Currysauce

\*

Edler Schinkensaftbraten am  
Knochengerst angerichtet mit Walddorfsalat

\*

Sächsischer Kartoffelsalat mit  
frischem Gemüse in leichter Joghurtmarinade

\*

Raffiniertes gebratenes Kaninchenlebertürmchen mit  
rotwangigem Apfel und Sprossen

\*

Gebratene Partygarnelen mit Schwanz,  
dazu würzig – scharfe Sauce

\*

Große Muschelnudeln  
gefüllt mit Thunfischsalat

\*

Gemischter Brotkorb aus der Landbäckerei mit Krustenbrot, Mediterranen und  
französischem Baguette, mini Laugenbrezeln sowie Irische Butter & Blüten Butter

\*

### Dessert am Abend

Granatapfelcremé auf  
mildem Orangengelee und Dekor

\*

Bunter portionierter Obstwasserfall mit  
Früchten der Saison

\*

**Das ist ein Angebot vom Catering & Veranstaltungsservice Jan Döring  
Mit einem Buffet von unseren kreativen Köchen wird Ihre Feier zum Erlebnis.**