

Warmes Buffet

Kaltes begleitend durch den Abend

Sommerliche Salatvariation mit Lollo Rosso, Ruccola und Chicoree dazu geröstete Casheykerne und Orangen - Joghurtdressing

*

Die Hauptgerichte am Abend

Zartes, gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate – Mozzarella an Basilikum - Käsesauce

*

Gebratenes, mariniertes Pangasius mit Kräuterkruste – mediterran angerichtet mit frischer Zucchini, Aubergine und Tomatenwürfel

*

Würzige Kaninchenkeulen mit Wurzelgemüse an Rosmarin – Weißweinsauce

*

Weiche Zunge von Hausschwein im Fond angerichtet

*

dazu reichen wir Ihnen

Kleine in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln, hausgemachte Ruccola - Semmelknödel und eine Jasmin (Duftreis) - Wildreismischung

*

Bunte Marktgemüseplatte der Saison

Mandelbrokkoli, feine bunte Honigmöhrrchen, junger Mais, Prinzessbohnen und frischer Blumenkohl an Sauce Hollandaise

Sowie

frischer Spargel mit Butter und separater Hollandaise

*

Dessert am Abend

Edle Vanille – Quarkcreme mit frischen Beeren 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.**