

Auswahl unserer Familienbuffets

		p.P.	Seite
I	Fingerfood Buffet	26,00 €	2
II	Frühlingsbuffet	29,00 €	3
III	Italienisches Buffet	32,00 €	4
IV	Das kleine feine Buffet	29,00 €	5
V	Das Hausmannsbuffet	32,00 €	6
VI	Das Buffet	28,00 €	7

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

zzgl.

Liefergebühr (s. [catering-nimmersatt.de/kontakt/lieferung](https://www.catering-nimmersatt.de/kontakt/lieferung))

7% : bei Anlieferung Speisen ohne zusätzliche Dienstleistungen

19 % : Buffetpreis und weiteren Leistungen beispw. Geschirr, Mobiliar

Vorschlag I

Fingerfood Buffet

Dekorativ angerichtet auf weißem Porzellanplatten und Cups
Kombiniert mit stylisch schwarzen Schieferplatten

Mit Fleisch

4 zur Auswahl

Hähnchenroulade mit Paprikacreme

auf gezupftem Ruccola im Fingerfood Cup

mit Parmesanhobel, geröstete Sonnenbl.kerne,
Orangen Vinaigrette, Marinierte Satesspieße auf Ananasspiegel

zarte Hähnchenfilets am Bambusspieß

Rindfleisch-Involтинis

zarte Rindroulade mit Serrano und Parmesan

Vitello Tonnato im Fingerfood Cup

zartes Kalbsfleisch mit typischer Thunfischsoße

Tramezzinisröllchen

italienische Weißbrotroulade mit Serrano und Mozzarella

Mit Fisch

3 zur Auswahl

Räucherlachs auf hausgemachten Kartoffelrösti

mit Sahne – Meerrettich und Forellenkaviar

Räucherfischhäppchen

verschiedenen Variationen

Gebratene Jakobsmuschel

auf Marktsalat serviert im kleinen Porzellan Cup

Gegrillte Garnele

auf asiatischem Gurkensalat im Fingerfood Cup

Vegetarisch

3 zur Auswahl

Ziegenfrischkäse im Tartelette

mit gegrillten Paprikastreifen

Orientalischer Couscous Salat im Tartelette

mit Kichererbsen, frischem Gemüse und Petersilie

Crostini Variationen

angeröstete Ciabatta

Bruschetta , Thunfisch , Oliventapenade

Gefüllte Gurke mit

Würzige Karottenraspeln

Dessert

Mangomousse

mit Mangowürfeln & Mangosoße

Erdbeer Tiramisu

mit Mascapone Quark

26,00 € p.P.

Vorschlag II

Frühlingsbuffet

Vorspeisen	Blattsalate der Saison mit knackiger Rohkost & Hausdressing Norwegischer Räucherlachs auf hausgemachtem Kartoffelrösti Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig & Pinienkernen auf geröstetem Ciabatta oder Rote Bete Carpaccio mit Kürbiskern Crunch & Avocado
warme Hauptspeisen	Schweinefilet saftiges Filet in Orangensenfsoße Lachsfilet in Kräuter Weißweinsahne <i>oder</i> Hähnchenbrüstchen in würziger mediterraner Tomaten - Kräutersoße Vegetarische Hauptspeise gefüllte Zucchini-Türmchen mit Feta in Tomatensoße
Beilagen	Rosmarin Kartoffelchen in der Schale gegart Potpourri von frischen grüner + weißer Spargel zerlassene Butter, Sauce Hollandaise separat Mediterranes Pfannengemüse mit frischen Kräutern der Provence
Weidenkorb	Auswahl von von gemischten Ciabatta
Dessert	Mousse au Chocolate Erdbeer Tiramisu mit Mascapone - Quark ohne Hühnererei

29,00 € p.P.

Vorschlag III

Italienisches Buffet

Vorspeisen

3 zur Auswahl

Antipasti mista

bunter Mix von pikantem Grillgemüse

Caprese

Tomate mit Mozzarella mit frischen Basilikum

Bruschetta

marinierte Tomatenwürfel auf angeröstetem Ciabatta

Vitello Tonato

feine Kalbsscheiben napiert mit Thunfischsoße

Gebratene Jacobsmuscheln

auf Avocado Rucolasalat

oder

Rinder Carpaccio

mit Parmesanhobel & Olivenöl

Hauptspeisen

2 zur Auswahl

Hähnchenbrust

in Estragonsoße

Schweinemedallions

in Honig - Senfsoße

Involtinis aus der Rinderlende

Rinderfleischroulade mit Serrano, Parmesan & Rucola in Balsamiko

Fischfilet nach Marktangebot

in Kräuter - Weißweinsahne mit frischen Kräutern

Vegetarisch

1 zur Auswahl

Parmigiana de Melanzane

Vegetarischer Auberginenauflauf

Pasta Gratin

mit gegrilltem Gemüse

Dessert

Tiramisu der Klassiker

süßer Auflauf mit Löffelbiskuits & Mascaponecreme

Schokoladentörtchen

mit Himbeeren

Panna Cotta

mit frischen Früchten

32,00 € p.P.

Vorschlag IV

Das kleine feine Buffet

Vorspeisen	Salate der Saison mit hausgemachten Orangendressing Roastbeef mit Remoulade, Räucher- Fischplatte mit Sahnemeerrettich Brotkorb mit Fassbutter
Hauptspeisen	Schweine Medallions in eleganter Pfefferrahmsoße oder Rinderschmorbraten Malzbiersauce
Beilage	Gemüsepfanne der Saison Kartoffelgratin
Dessert	Beeren Quarkspeise leichte Mascapone Creme

29,00 € p.P.

Vorschlag V

Das Hausmannsbuffet

Vorspeisen	Mini Hack Bällchen in Sweet Asia Marinade Salatvariation mit Hähnchenscheiben gemischte Blattsalate Rindfleischspieße mit würzigem Dipp
Hauptspeisen	Jungschweinrücken mit einer Honigglasur & Sherrysoße dazu Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln Rinderbraten in Rotwein - Schalottensoße Kartoffelgratin lecker zubereitet
Beilage	Gemüsepfanne der Saison Kartoffelgratin
Dessert im Gläschen	Erdbeer Mascarponecreme Geflammter Milchreis

29,00 € p.P.

Vorschlag VI

Das Buffet

- Vorspeisen**
- Salatvariation**
mit joghurt - Dressing
 - Pastasalat mit Kirschtomate**
Balsamikodressing
 - Blätterteigpraline**
gefüllt Käse und Hähnchenbrust
- Hauptspeisen**
- Gebratene Maispoularde mit Waldpilzen**
auf Honig-Balsamicojus
hausgemachte Kartoffelrösti
 - Steaks von der Pute**
auf Mediterrane Gemüsevariation,
Kräuterreis
- Dessert**
- Orangencreme im Gläschen**
 - Obstsalat im Gläschen**

28,00 € p.P.