



Liebe Gäste, liebe Kunden,

Gerne stehen wir, „**Schellhas Event & Catering**“, mit unserer vielseitigen Erfahrung in der Organisation einer unvergesslichen, privaten oder auch erfolgreichen, geschäftlichen Veranstaltung hilfreich zur Seite.

Diese Broschüre wird Ihnen eine wertvolle Hilfe bei der Planung Ihres Festes sein. Sie umfasst einen Teil unseres Angebotes, welches Sie in Ruhe studieren können.

Alle Buffetvorschläge und auch Einzelbausteine der verschiedenen Angebote in unserer Mappe oder auch in Ergänzung Ihrer Vorstellungen, können Sie nach eigenem Gusto miteinander kombinieren.

Am liebsten erstellen wir jedoch, gemeinsam mit Ihnen, Ihr Wunschbuffet. Dabei können wir uns an Ihrer Preisvorgabe orientieren oder den Preis für Ihre Wunschvorstellung kalkulieren.

Jeder „**Besondere Anlass**“ ist etwas ganz Persönliches. Also sollen Sie sich auch von Anfang an ganz persönlich betreut wissen. Ebenfalls in den Bereich **Service, Aufbau, Dekoration, Getränkeangebot, Hochzeitstorten** etc. beraten wir Sie gerne in einem Gespräch.

Neben unseren **kulinarischen Köstlichkeiten** und **farbenaugen Menüs-Variationen** bieten wir Ihnen, an Perfektion grenzende **Organisation**, Dekoration und Arrangements **mit viel Liebe zum Detail**. Dies natürlich unabhängig davon, wo Sie feiern – in unserer Event-Lokation „**Klarissenkloster**“ oder „**Schloss Hülchrath**“, in einer unserer Partnerlokations- oder bei Ihnen zu Hause.

Gerne lassen wir uns auch testen – nutzen Sie die Möglichkeit eines **kleinen Tastings** (ab 2 Pers.) in Form einer gemischten Anti-Pasti-Platte nach Wahl des Küchenchefs



oder eines **großen Probeessens** (ab 10 Pers.).

Jeweils berechnen wir eine Aufwandsentschädigung **von € 40,00** brutto pro Person.

www.schellhas-catering.de

Tel.: 02182-6337

info@schellhas-catering.de



Stand 2025

Ihr Wunschzettel:

Artikel	Anzahl	Brutto-Einzelpreis
Mobiliar und Tischwäsche		
Runde Tische 1,20, 1,54, 1,80		€ 26,50
Rechteckiger Tisch 1,80X0,80/2,20X0,70		€ 22,00
Stehtische rund, rechteckig		€ 16,50, € 22,00
Bierzeltgarnitur 3-teilig		€ 27,50
Bankettpolster-Stühle blau/schwarz		€ 7,50
Weißer Hochzeitsstuhl		€ 7,50
weiße Auflagen für Hochzeitsstühle		€ 3,00
Kinderhochstuhl/ Rednerpult		€ 20,00 € 40,00
Weißer Sitz-Cupes		€ 10,00
Große 10-Sitzer Lounge-Gruppe inkl. Weinkisten-Sitze/Polster/Felle und Tisch aus Weinkisten	Outdoor geeignet	Komplettpreis –ohne Anlieferung- € 150,00
<u>Preise verstehen sich excl. LKW- und</u>	<u>Mobiliar-Transport</u>	
Tischdecke für runde Tische weiß oder champagner		€ 24,00
Rechteckige Tischdecke weiß		€ 18,50
Ca. 3 m lange Spitzendecken/Läufer		€ 10,00
Cremeweiße Strecht-Stuhlhusse		€ 6,50
Hochwertige, weiße Damaststuhlhusse		€ 10,00
Stehtisch-Husse champagner, weiß/dunkelrot mit Schleife, Decke		€ 15,00
Stretch-Stehtisch-Husse dunkelrot, türkis, orange, pink, grün, silbergrau		€ 15,00
Bierzeltgarnitur-Husse 3-teilig, bodenlang: weiß, schwarz kurz: dunkelrot		€ 30,00 € 18,00
Stoff-Servietten z.B. weiß		€ 2,00
Buffeteinkleidung pauschal		€ 60,00
<u>Preise verstehen sich inkl. Wäsche-</u>	<u>Endreinigung/Aufbügeln</u>	

Geschirr und Besteck		
Für bis zu 4 Gängen <u>inkl.</u> Reinigung		Pro Person € 4,50
Kuchen-Gedeck „Krümelgeld“		Pro Person € 2,00
Wein/Wasser/Bier/Schnaps/Sektgläser		Stück € 0,50
Silber- oder Glas-Platzteller		-Auf Anfrage-
Weißer Porzellan Menagen Pfeffer/Salz inkl. Füllung		Set € 5,00
Farbiges Besteck (gold, schwarz, etc.)		-Auf Anfrage-
Tisch-Blumendekoration		Dekoelemente
Pro Gäste-Tisch inkl. Kerzenleuchter	Inkl. Kerze	€ 50,00
Pro Stehtisch/Bierzelttisch		€ 25,00
Großrahmige Buffetdekoration		€ 60,00
Brautstrauß + Herrenanstecker		€ 110,00
Trauzeugen-Reveranstecker		€ 20,00
Ersatzbrautstrauß zum Werfen		€ 40,00
Brautjungfernsträuße		€ 35,00
Autogesteck		€ 90,00 - € 130,00
Blütenkörbchen inkl. Blütenblätter		€ 17,50
Kränzchen für das Handgelenk		€ 30,00
Haarkranz		€ 40,00
Kirchendekoration für 1 Altargesteck 2 Brautstühle, ersten 10 Bankreihen	Zzgl. Anlieferung/Vorortzeit	€ 300,00
5-armige ca. 80 cm hohe Silberleuchter inkl. 5 lange Stabkerzen	(ca. 10 Std.Brenndauer)	€ 40,00
Antikweiße, verschnörkelte Kerzenleuchter mit Stumpenkerzen		€ 15,00 einarmig € 30,00 5-armig
Stromfreie Lichterketten inkl. Batterien		€ 6,00
anthrazit/goldene/rosegoldene Stabkerzenleuchter inkl. Kerze		€ 7,50
Glaswindlicht mit Sand und Stumpenkerze		€ 10,00
5-armige ca. 1,80m (!) hohe Silberleuchter inkl. Kerzen		€ 75,00
5 armige, schwarze 1,80 hohe verschnörkelte Kerzenständer-	Inkl. Kerzen	€ 75,00
Holzkerzenleuchter inkl. Stumpen		€ 10,00
Alte Weinkisten		€ 6,00
Gast-Geschenk, z.B. Mini-Sukkulente		-Auf Anfrage-
Weitere Dekoelemente z.B. Baumscheiben rund oder oval , Teelichthalter aus Holz Tisch- Ölfackeln, rosefarbene Windlichter etc.	Und mehr...	Auf Anfrage

Raumdekoration		
Antike Entree-Empore für Blumengesteck z.B. Eingang		€ 25,00
Antik-Rost Feuer/Blumensäulen mit Schalen 1 m Durchmesser		€ 40,00
Roter Entree-Teppichläufer		€ 35,00
Rote VIP-Kordelabspernung	8-teilig	€ 80,00
Antikrostfarbene Tafel-Staffelei	z.B. für Tischplan	€ 25,00
Feuerkörbe mit 1 Holzladung		€ 35,00
Weißer, rosé, rote, Tiffany-Blue + weitere Farben - Tüllschleifen für Stühle		€ 2,00 inkl. Aufbringzeit
„Wedding-Vorhang“ – weiße Stoffbahnen an Traufenster		€ 130,00 inkl. Auf- & Abbau
Birken-Traubogen mit Stoffabhangung & 2 Blumenarrangements		€ 270,00 inkl. Auf- & Abbau
... weitere Deko-Specials zur Anmietung!!	...einfach fragen!	Gerne organisieren wir Ihnen auch Beleuchtung, Toiletten-Wagen, Zelte
Sonstiges: Verleih -Maschinen 40-Brühung 100-Brühung		€ 30,00 € 50,00
Kaffeespezialitäten-Pauschale für Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, inkl. Kaffeebohnen, Milch, Zucker, Geschirr pauschal	Bis 50 Pers. bis 80 Pers. Ab 81-100 Pers.	€ 250,00 € 400,00 € 480,00
Teekocher inkl. Tee/Milch/Zucker		€ 25,00
Glühwein- u. Suppentopf		€ 25,00
Eiswurfelmaschine		€ 50,00
Eis-Crusher, Cocktail-Mixer		€ 20,00/€ 25,00
Popcorn-Maschine		-Auf Anfrage-
Party-Ice-Bar-Cooler als Stehtisch		€ 30,00
Nacho-Automat ca. 60 Portionen mit 2 Dips		€ 250,00
Candy-Station – Füllungen ausreichend bis zu 100 Personen		€ 200,00 Mit großer Vielfalt
Crêpe-Station mit 2 Platten –ohne Speisen-		-Auf Anfrage-
Pommes Tisch-Fritteusen		€ 30,00
Tisch-Kontakt-Grillstation		€ 40,00

Paella-Pfanne mit Untergas-Gestell	-ohne Gasflasche-	-Auf Anfrage-
Goldgerahmter Spiegel mit Staffelei für Tischplan etc.		€ 25,00
Wasserkühler		€ 3,00
Aschenbecher, Brotkörbchen		€ 1,50
Tisch-Nrn. Aufsteller silbern oder als Schiefertafel mit weißer Staffelei oder kleine weiße Bilderrahmen		€ 3,00
Champagner-Kühler		€ 20,00
Muffin-Etagere (gelb/weiß)		€ 20,00
Große Silber-Etagere		€ 50,00

Überdachungen/Bedarfmöbel		
Weißer Sonnenschirme incl. Ständer		€ 50,00
Zelte		-Auf Anfrage-
Bodenplatten		-Auf Anfrage-
Grillzelt		-Auf Anfrage-
Ruck-Zuck-Pavillon schwarz inkl. 2 Seitenteilen		€ 150,00
Gas-Heizstrahler		€ 120,00 inkl. Gasflasche
Großer Kühlwagen Tage/Wochenende		-Auf Anfrage-
Barhocker		-Auf Anfrage-
XXL-Hängematte mit Holz-Gestell		€ 100,00
Weinfässer als Stehtisch		€ 40,00

Cook-Spezials		
Give-away-Präsent z.B. Cup-Cake, Praliné, Keks, Grand-Fours, Cake-Pops, Paradiesapfel		Auf Anfrage
Obst-Herz-Hochzeitstorte Inkl. Geschirr/Besteck/Serviette		€ 6,50 p.P./mind. 30 Pers

3-stöckige dekorierte Hochzeitstorte Inkl. Geschirr/Besteck/Serviette		mind. 50 Pers -Preis auf Anfrage-
Herzhafte Mitternachts-Käse-Torte Für bis zu 100 Personen inkl. Geschirr		3-stöckig € 380,00

Personal		
Stations-Buffer-Köche		Pro Stunde € 37,50
Veranstaltungsleiter		Pro Stunde € 47,50
Barkeeper		Pro Stunde € 47,50
Auf- u. Abbauhilfen		Pro Stunde € 30,00
Servicekräfte		Pro Stunde € 37,50
Servicekräfte nach 24.00 Uhr		Pro Stunde € 45,00
Fahr/Liefer-/Abholkosten		
Pauschal bis 25 km je Fahrt		€ 30,00
Pauschal bis 50 km je Fahrt		€ 60,00
Pauschal bis 75 km je Fahrt		€ 80,00
Pauschal bis 100 km je Fahrt		€ 100,00
Buffetaufbau-Pauschale		€ 35,00



„Rund-um-Sorglos-Paket 2025“

ab 30 Personen –

125,00 €

Incl. der gesetzlichen MwSt. 19%

Zzgl. Anteiligem Trinkgeld

-unabhängig von anfallenden Raummieten

Hierin enthalten ist:

Ein Speisenangebot im Wert von € 35,00 brutto

Sekt-Empfang (1 Glas p.P.), ohne Aufpreis auch Hugo-, Lillet Wild Berry oder Aperol-Spritz möglich

Brüh-Kaffee über den gesamten Veranstaltungszeitraum

Alle Getränke (Rot-, Rose- und Weißwein aus unserem Sortiment, Bier vom Fass (nach Ihrer Wahl aus unserer Liste), Coca-Cola, Coca Cola light/zero, Fanta, Sprite, Wasser medium, O-, A- und R-Saft),

Hinweis: Nach Ablauf von 8 Stunden berechnen wir pauschal je weiterer angefangener Stunde € 250,00 extra, ab 80 gebuchten Personen € 300,00 je angefangener Stunde

Personalbetreuung während der Veranstaltung, Veranstaltungsplanung und Leitung

Alle benötigten Utensilien für den „gedeckten Tisch“

(Geschirr, Besteck, Tischdecken, Gläser, Servietten, Kaffeemaschinen, Wasserkaraffen etc.)

Auf- und Abbau, Material-Transportfahrten, Speisenanlieferung und Gesamtabholung

Müll- und Leergutentsorgung, Besenendreinigung

Kinder-Rabatt:

Säuglinge und Kleinkinder (bis 3,99 Jahren): ohne Berechnung

Kinder 4 bis 12,99 Jahren 50% Rabatt auf Speisen und Getränke (nicht bei Menüs!)

Zum „Rund-um-Sorglos-Paket“ günstig hinzubuchbar:



Longdrink-Einzelabrechnung à € 8,00

Cocktail-Einzelabrechnung à € 10,00

Shot/Absacker-Einzelabrechnung à € 3,50 - € 6,50 (je nach Wahl)

Kleines Party-Paket:

1x Long-Drink, 1x Cocktail, 1x Shot à € 21,50 p.P.

Großes Party-Paket:

2x Long-Drink, 2x Cocktail, 1x Shot à € 39,50 p.P.

Inkl. 19% MwSt.

Raummiete Gut Hermeshof 2025/2026



Anmietung Hauptsaison (Mai bis Oktober) nur komplett möglich € 1.800,00



Anmietung Nebensaison oder Wochentags

Preis auf Anfrage

Garden-Room incl. Terrasse

Little-Rose-Room

Veranstaltungs-Zelt

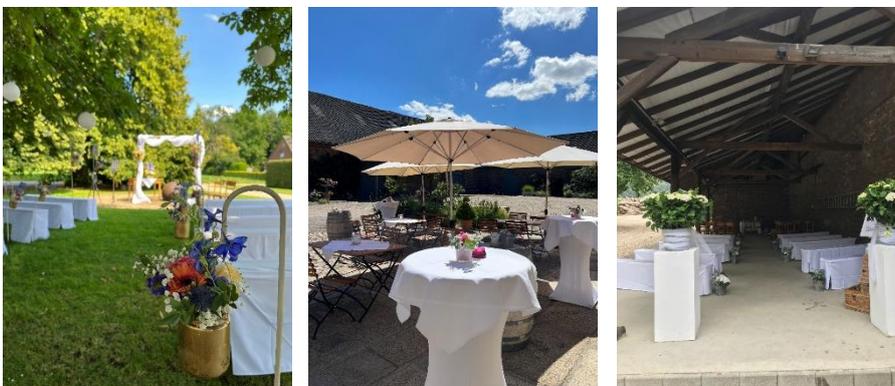
Kastanien-Wiese und Remise für "Trauung & Empfang"

(nur in Kombination mit Garden-Room/Little-Rose-Room möglich)

*Mietpreise verstehen sich **inkl.** Benötigtem vorhandenen Mobiliar, Verbrauchs-Nebenkosten und 19% MwSt. zzgl. Endreinigung*

Endreinigungspauschale

€ 150,00 inkl. 19% MwSt.



**Wir freuen uns, Sie auf Gut Hermeshof begrüßen zu dürfen!
Ihre Gastgeber Familie Schmitz-Jüssen und Familie Schellhas**



**Floristik-Atelier
Schellhas**

HOP ON/OFF-Station:

Pfannenschuppen 2, 41516 Grevenbroich-Neukirchen

Tisch- und Raum-Dekorationen

angepasst an eine Foto-Vorlage oder an den Brautstrauß oder einem besonderen Motiv.....
wir gestalten Ihnen jeden Tisch, jeden Raum oder sogar ganze Gelände so, dass es für Sie und
Ihre Gäste ein unvergessliches „AHA-Erlebnis“ sein wird.

Sie geben das Motto oder die Farbe oder das Bild vor und Sie dürfen sich auf uns verlassen:
Unser Floristik-Atelier fertigt alles nach exakt getroffenen Absprachen für Sie!

Hier nun einige Dekorations-Themen aus den vergangenen Jahren:

Tipp: Fotogalerie auf unser Home-Page [www. schellhas-Catering.de](http://www.schellhas-Catering.de) anschauen!

Hochzeit „Auf dem Land“



Hochzeit „Pastell-Country“



Hochzeit „modern art“





Essbare „Präsente“



„Give-Aways“



„Erinnerungen....



und Träume“





Tapas/Antipasti-/Fingerfood-Vorschläge

-Sie sind Vegetarier/Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Brutto-Preis Stück € 2,60

- Crostini mit-Olivencreme, Creme von getrockneten Tomaten, Frischkäse-Bärlauch-Creme etc. 1,7,12,13
- Manchego-Serrano-Oliven-Cracker mit Balsamico-Fäden 1,7,12,13
- Cocktail-Würstchen im Blätterteig mit Düsseldorf Senfnote 1,7,10,13
- Datteln/Aprikosen im Speckmantel 12
- Tortilla-Würfel z.B. Thunfisch 1,4,7,13
- Vegetarische Mini-Frühlingsrollen 1,6,9,13
- Broccoli-Speck-Küchlein 1,3,7,13
- Pumpnickeltaler „Himmel & Ääd“ 1,7,13
- Blätterteig-Tomate-Parmesan-Schnecken 1,3,7,13
- Crostini Bruschetta (Tomaten und. Zwiebeln) 1,12
- Crostini mit Birne-Käse-Walnuss 1,7,8,12
- Fladenbrot-Ecken mit Schafskäse, Cherrytomaten und milden Peperonischeiben 1,7,12,13
- Cherry-Tomaten gefüllt mit Thunfisch-Paste oder Lauch-Kräuter-Quark 4,7
- Green Crêpe Röllchen gefüllt mit zartem Lachs u. Thymian-Honig-Creme 1,3,4,7
- Kleine Teigtaschen gefüllt mit Ziegenkäse, buntem Mangold oder Thunfisch 1,3,7
- Kleine Hähnchenschenkel in Honig/Knoblauch mariniert 12
- Mini-Schnitzel mit Speck-Kartoffel-Dip im Porzellan-Karee 1,3,7,10,13
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum-Pesto im Fingerfoodglas 5,7,8,12
- Flammkuchen-Schnecke 1,3,7,8,12,13
- gefüllte Auberginen-Röllchen mit einer Mandel-Sardellen-Oliven-Tomaten-Paste 3,4,6,7,8,10
- Zucchini-Röllchen mit einer Farce aus Ricotta, Tomaten u. frischem Basilikum 3,7
- Crostini mit einer Carpaccio-Rucola-/Farce-Schnecke 1,7,13
- Grissini umwickelt mit Parma-Schinken dazu bunter Melonen-Kugeln 1,5,11,13

Brutto-Preis Stück € 3,20

- Mini-Quiches in verschiedenen Variationen z.B. vegetarisch: Mangold-Quiche 1,3,7,13
 - California-Röllchen aus Frühlingsrollen-Teig mit Hähnchenbrustfilet 1,3,5,6,7,11,13
 - Spießchen von Viktoria-Barschfilet im Fingerfood-Glas mit einem Dill-Honig-Senf-Dip, 4,10
 - Teriyaki-Spieß mit Erdnuss-Sauce im Fingerfood-Glas 5,8,11
 - Hackfleischbällchen-Spieße verfeinert mit Datteln auf Mango-Chutney 3,12
 - Scampi-Spieß mit Melone/Parma-Praline im Glas mit Sweet-Chili-Dip 8,9,11
 - Kokos-Scampi-Hähnchenspieß mit Zitronengras-Joghurt-Dip im Fingerfoodglas 2,7,8,11
 - Fleisch/Tomaten-Spieß auf pikanter Paprika-Salsa im Fingerfoodglas 8,9,11
 - Scharf marinierte Seeteufel-Spießchen mit Mojo-Sauce 4,9
 - Ricotta/Tomaten-Weißbrot-Muffins 1,3,7,13
 - Türmchen von Schweinefilet mit Senfsauce mit Grilltomätchen u. krossem Speckstreifen 7,10,12
 - Zucchini-Schafskäse-Soufflé 3,7,9
 - Kibbeling mit Cornichon-Dip im Mini-Pfännchen 1,4,7,12
 - Mozzarella-Salat mit Melonen/Tomaten/Minz-Salsa im Mini-Weck 7,12
- ### Brutto-Preis Stück € 3,50
- Mini-Burger „New York“ oder gefüllte Mini-Wraps 1,3,7,8,10,12,13



inkl. der gesetzlichen MwSt.

Mindestabnahmemenge 20 Stück pro Angebot und 200 Stück/ Lieferung bzw. Mindestauftragswert € 500,00



Gabelbuffet

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Unkomplizierter zu genießender SNACK für Stehempfang & Cocktailparty Servieren wir Ihren Gästen auch gerne als „Flying-Buffer“

„Schell“-Hasenfilet-Scheiben mit Balsamico-Essenz u. frischen Kräutern mariniert
in bunten Paprika-Schiffchen angeboten ¹²

Putenbrust-Streifen mit Granatapfel-Marinade auf bunten Salaten ¹²

Gebratene Anti-Pasti-Variationen
z.B. Paprika, Champignons, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen etc. ¹²

Gebratene Zucchini-Sticks in grüner Sauce ^{7,10,12}

Lachswürfel in Sesam auf Frisee-Salaten mit Limonen-Crème-Fraîche ^{4,7,11}

Entenbrustfilet-Streifen auf Feldsalat mit Orangen-Filets, frischen Erdbeeren
und einem Himbeer-Thymian-Honig-Dressing ^{10,12}

Flusskrebs-Cocktail im Fingerfood-Glas angeboten ^{2,4,12}

Bratlinge (Mini-Kartoffeln) mit Kräuter-Quark-Dip ^{7,12}

Herzhaftes „Chili“ mit Putenfleisch oder als „con carne“ ¹²

Lachstartar mit frischem Stangenbrot ^{1,4,12}

Spanische Tortilla-Tartelettes ^{3,7,12}

Rinder-Carpaccio mariniert mit Chili-Knoblauch-Öl und rot/schwarzen Pfefferkörnern ¹²

Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi-Schaum verfeinert ^{4,6,7,11,12}

Rucola-Blätter mit gegrillten Austernpilzen und Walnuss-Vinaigrette ^{8,12}

Gebratene Sticks von grünem Spargel mit Serrano-Schinken umwickelt ¹²

Tomaten-Gurken-Carpaccio beträufelt mit Feta-Dressing ^{7,12}

Süß-saurer Rindfleisch-Salat mit Soja-Sprossen ^{6,10,11,12}

Hauchdünne Manchego- und Pecorino mit Olivenöl/schwarzem Pfeffer u. Kräuter-Oliven ^{7,12}

Serrano-Schinken mit Salzmandeln und Nussöl verfeinert ^{8,11,12}



Unsere Mozzarella-Variationen-Vielfalt des Südens

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-



So...

oder so...



- Mozzarella-Antipasti mit Zitrone und schwarzen Oliven 7,12
- Mozzarella mit frischen Erdbeeren, frisch gemahlenem Pfeffer und Basilikum 7,12
- Linsensalat mit Aroma des Orients auf Mozzarella mit Orangen-Dressing 7,8,12
- Mozzarella auf Rucola mit Karamell-Tomaten 7,12
- Mozzarella mit gebackenen Sardellen und Paprika-Tomaten-Streifen 4,7,12

Anti-Pasti zum Löffeln-



- Dattel-Tomaten mit Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto 7,8,12
- Ratatouille mit Kräuter-Oliven 9,12
- Süß-sauer geschmorte Charlotten 12
- Panzanella-Italienischer Brot-Salat 1,10,12
- Garnelen-Cocktail 2,4,7,10,12
- Marinierte Gurken-Melonen-Kugeln-Kreation 8,12
- Grün-weißer Spargelsalat mit Lachsfilet 4,10,12
- Auberginen-Salat mit Minze-Dressing 12
- Fenchel, Bacon und Eier-Salat 3,7,9,12
- Ingwer-Zuckerschoten mit Zitronengras Aroma 8,12
- Kenia-Bohnen in Kokosmilch 8,11,12
- Austernpilze/Garnelen-Duo mit Chili u. Walnusskernen 2,8,11,12
- Mexikanisches Ceviche (frische weiße Fischarten mit Mango/Avocado) 4,12

Hier gibt's was auf die „Löffel“, oder auf einem Salatblatt...-



- Seehecht in Birnenwein 4,12
- Forellen-Apfel-Cocktail gerösteten Kürbiskernen 4,7,8
- Geflügel-Ananas-Salat mit Curry und Sesam 7,11,12
- Birnen-Carpaccio mit Häubchen von Gorgonzola-Creme 7
- Garnelen-Hähnchen mit Koriander-Aroma 2,7,12
- Steinpilz-Plätzchen mit Bärlauch-Schmand-Häubchen 1,7,12
- Pilz-Terrine-Würfel mit Kräutercreme 3,7,12



Quiche-Variationen- “Anstatt Tortenschlacht”

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen

Kräuter-Datteltomaten-Quiche mit Seidentofu 1,3,7,12,13

Lauch-Quiche mit Gruyère-Käse 1,3,7,12

Gemüse-Spiral-Quiche 1,3,7,12



Kartoffel-Spinat-Quiche 1,3,7,12

Tomaten-Quiche mit Basilikum-Creme 1,3,7,12

Karotten-Pastinaken-Quiche orientalischer Art 1,3,7,12

Quiche Lorraine 1,3,7,12

Lachs-Quiche 1,3,4,7,12

Mangold-Ziegenkäse-Honig-Quiche 1,3,7,12

Wirsing-Chorizo Quiche 1,3,7,12

Schafskäse-Zucchini-Quiche 1,3,7,12

Makkaroni-Speck-Quiche 1,3,7,12

Zwiebel-Hackfleisch-Quiche 1,3,7,12

Paprika-Charlotten-Oliven-Quiche 1,3,7,12

Kürbis-Quiche 1,3,7,12

Griechische Quiche 1,3,7,12

Brokkoli-Romanesco-Quiche 1,3,7,12

Quiche mit grünem Spargel und Tete de Mois 1,3,7,12

Auberginen-Paprika-Ajvar-Quiche 1,3,7,12

Schinken-Wirsing-Quiche 1,3,7,12

Quiche „Husum“-mit frischen Krabben 1,2,3,7,12

Quiche mit Spitzkohl und Serano-Croutons 1,3,7,12

Champignons-Pfifferlings-Quiche 1,3,7,12

Quiche mit Lachs, Spinat und Pinienkernen 1,3,4,7,8,12



“LIVE-COOKING-STATION”-

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-



Riesengarnelen

“Live” von einem Koch im Wok am Buffet gegart und dem Gast vorgelegt!

American-BBQ

Event-Grillen „innen oder außen“

– Genießen mit ganz frischen Fleischangeboten und uriger Gemütlichkeit!

Ganzer Lachs in der Salzkruste gebacken

Der „Aufbruch“ am Buffet immer wieder ein AHA-Erlebnis!

Bayerische Würstl-Grillstation

Frisch auf dem Indoor-Grill geröstete Rostbratwürstchen im Laugenbezel dazu verschiedene Senfsorten

Waffel- Crêpe-Bäckerei

– eine schöne Alternative zum Kuchenbuffet!

Mal ein anderes Dessert mit allen Sinnen genießen! Ihren Gästen bleibt der Geruch von frisch gebackenen Waffeln in Erinnerung!

Und ein frischer Crêpe –herzhaft oder süß- auf die Hand verleiht ein Gefühl wie Urlaub

Tortilla-Station

Unser Koch wickelt jedem Gast nach persönlicher Zusammenstellung, gekonnt eine schmackhafte Tortilla!

Pasta-Station

Wir stellen Ihnen Ihre Wunschkombination zusammen-

Crème brûlée -Station

Sie wählen aus verschiedenen Zuckerangeboten – wir karamellisieren für Sie!

Belgische Pommes-Station oder auch „Fish & Chips“

Genießen Sie frisch frittierte, knusprige und pikant gewürzte belgische Pommes-rot/weiß Oder auch in Ergänzung mit panierten Fischfilets oder Hähnchen-Nuggets



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Mitternachts-Snacks

Nachos mit Jalapeños, Käsesauce und herzhafter Salsa ^{7,10,12}
im trendigem Nacho-Automaten
Brutto-Preis 1 Füllung/ca. 60 Portionen € 240,00

Popcorn-Bar

Auswahl aus verschiedenen Popcorn-Sorten
z.B.: White Cheddar, salted Caramel, Bacon Chipotle, Classic Cheddar ^{7,12}
Brutto-Preis für bis zu 100 Personen € 240,00

ganzer, präsentativ eingespannter **Seranoschinken**
dazu frische Melonenstücke und ofenfrisches Ciabatta und Olivenauswahl ^{1,12}
Der Schinken ist bereits eingespannt und vorbereitet!
Brutto-Preis € 280,00

deftige **Curry-Wurst** oder **Frikadelle** mit frischem Mini-Brötchen ^{1,12}
original in Pappschälchen mit Holzpicker
Brutto-Preis ca. 60 Portionen € 330,00/ € 5,50 p.P.

Riesen-Brie/Käse/Früchte-Torte 3-stöckig
mit XXL- Bauernbrot, Feigensenf-Sauce u. Butter ^{1,7,10,12}
Brutto-Preis ca. 80 Portionen € 280,00/ € 3,50 p.P.

gemischte **Mini-Tortillas** ^{1,7,10,11,12}
präsentiert in der Papiertüte
Brutto-Preis für 60 Stück € 240,00

„Stullen-Station“

backfrisches Brot zum Selbstbelegen z.B. ^{1,7,12}
mit Leberwurst und Schmorzwiebeln,
Zwiebel-Grieben-Schmalz
Kräuter-Quark
Getrockneter Salami
Brutto-Preis für ca. 50 Personen € 220,00

„Belgische Pommes-Station“

mit „Rot-Weis“ oder „Spezial“ ^{7,12}
in Original Pommes-Tüte und Holzsticker
Brutto-Preis inkl. Kochzeiten für 60 Portionen € 330,00

„Suppen-Straße“

Verschiedene Suppenangebote mit unterschiedlichen Einlagen
2 Suppenangebote nach Wahl für ca. 60 Portionen
Brutto-Preis € 330,00

Incl. der gesetzlichen MwSt.



Suppen-Varianten:

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-
z.B:

- Grüne Suppe mit Käsenockerl 3,7,9,10,12
Kaiserschoten-Creme verfeinert mit Flusskrebse 2,7,9,12
Kartoffel-Rucola-Cremesuppe 7,9,10,12
Kohlrabi-Creme getoppt mit Croutons von der Jakobsmuschel 7,9,10,12,14
Sternchen-Boullion Blätterteig-Sterne auf einem Süppchen mit Sherry-Aroma 1,3,7,9,12
Garnelen-Suppe mit ganzer Garnele-besticht durch ihre leicht zitronige Würze 2,7,9,10,11,12
Tomaten-Crème-Suppe mit Mozzarella-Kugeln und frischer Basilikum-Schlagsahne 7,12
Broccoli-Schaum-Süppchen mit gerösteten Mandelplättchen 7,8,12
Lauch-Hackfleisch-Käse-Suppe „Wie in den „70-ern“ 7,12
Französische Zwiebelsuppe mit Brot-Croutons und Käse gratiniert 1,7,12
Thai-Suppe mit frischem Ingwer und ein paar Tropfen Chili-Öl 7,11,12
Hühnchen-Zitronengras-Suppe Limettenfrisch und chilischarf-Geheimtipp für Verwöhnte 7,9,10,11,12
Rosenkohl-Süppchen mit kleinem Spritzer Kürbiskern-Öl 7,8,12
Gelbe Kokos-Suppe mit Gemüse und Mango u. Kleine Tropfen Sesamöl 6,7,8,11,12
Avocado-Suppe raffiniert: das Physalis-Garnelen-Tatar mit Limettensaft u. Koriandergrün 2,6,7,8,11,12
Fisch-Suppe Orientalisch mit Garnelenbällchen 1,2,4,7,11,12
Spitzkohl-Suppe mit Curry und krossen Speckwürfeln deftig verfeinert 7,10,12
Süßkartoffel-Creme Glück im Glas mit kleinen würzigen Blutwurst-Crackern 7,10,12
Karotten-Ingwer-Suppe mit Spieß von gerösteten Pastinaken 7,9,12
Oma´s Pizza-Suppe dazu geröstetes Fladen-Knoblauchbrot 1,3,7,12
Hokaido-Kürbis-Creme-Suppe mit Garnelen-Spieß 2,7,9,12
Rosenkohl-Suppe mit Sahnehäubchen und Rote-Beete Chips 7,9,12

Es geht auch kalt

z.B.:

- Geeistes Tomaten-Melonen-Süppchen mit Garnelen-Spieß 2,7,12
oder
Russische Sommersuppe 7,12
Kalte Erbsensuppe mit krossem Bauchspeck und Wasabi-Erbsen 6,7,10,12
Gazpacho 10,12

Brutto-Preis
pro Portion ab € 5,50
je Liter ab € 25,50
inkl. der gesetzlichen MwSt.



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Salat-Varianten:

-eine kleine Auswahl der Möglichkeiten-

Vegetarische Salate:

- Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Salat 7,12
- Gurken-Melonen-Salat 12
- Chicorée-Salat mit Mandarinen 9,12
- Krautsalat 12
- Rauke-Kartoffel-Salat mit gerösteten Pinienkernen 8,11,12
- Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten und Parmesanhobeln 7,10,12
- gemischte Blattsalate
- Risi-Bisi-Salat (Zuckerschoten und Erbsen mit Aroma von Kurkuma & Safran) 10,12
- Nudelsalat Hawaii (Ananas, Mozzarella u. roter Pfeffer) 1,10,12
- Cous-Cous-Salat 1,12

Cocktail-Salate:

Traditionell:

- Kartoffelsalat „Rheinischer Art“ 3,7,10,12
- Speckkartoffelsalat - warm oder kalt“ 3,7,10,12
- Nudelsalat „Rheinischer Art“ 1,3,7,10,12
- Wurstsalat “Rheinischer Art” 3,7,10,12
- Geflügelsalat, Waldorfsalat, Farmersalat, Eiersalat 3,7,9,10,12
- Krautsalat und Gurkensalat Essig/Öl oder Sahnedressing 7,10,12

Etwas ausgefallener:

- Zuckerschoten-Salat 8,10,12
- Crevetten-Salat 7,10,12
- Meeresfrüchte-Salat 2,3,4,7,10,11,12
- Champignon-Radieschen-Salat 7,10,12
- Rettich-Salat 7,9,10,12
- Bohnen-Mais-Salat 10,12
- Teufelssalat 10,12
- Griechischer Bauernsalat 7,12
- Apfel-Lauch-Möhren-Salat 7,9,10,12
- Spargel-Salat 12
- Spaghetti-Salat „Italienischer Art“ 1,8,10,12
- Salat Mexican 8,9,10,12
- Endivien-Salat mit Thunfisch 4,7,10,12
- Fenchel-Salat mit Äpfeln und Calvados-Dressing 9,12
- Cous-Cous-Salat 11,12



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Dessert-Varianten:



- z.B.: Süße Mozzarella-Scheiben mit Erdbeer-Gelee u. Pistazien-Krokant 7,8,12
- Mini-Bananen-Macadamia-Brötchen mit Crème double und Orangen-Kuvertüre 3,7,8,12
- Bayerische Creme mit marinierten Melonenkugeln 3,7,12
- Erdbeer-Lollies oder Erdbeer-Pralinen 7
- Spiegel mit Früchte-Würfeln dazu Schokoladen-Brunnen 7
- Panna Cotta mit Himbeer-Erdbeermark und gezuckerter Rose 3,7,12
- Griesflammerie mit Pfirsich-Mango-Mousse 1,3,7,12
- Mousse au Chocolat hell und dunkel 1,3,7,12
- Exotischer Fruchtsalat verfeinert mit gerösteten Mandelblättchen und Grand Manier 8,12
- Himbeer-Orangen-Quark in der Orange serviert 7,12
- Obst-Spieße mit Schokofäden überzogen – mit einem Hauch Chili 7,12
- Schoko-Mikado mit Trauben und Sternfrüchten 7,12
- Zitronenparfait aufgegossen mit Caipirinha und mit Rohrzucker abgestreut 7,12
- Campari-Gelee mit Orangenfilets im Sektkelch 12
- Marinierte Pflaumen und Mascarpone-Crème unterlegt mit Cantuccinis im Weinkelch 1,7,12
- Crème brûlée in der Espresso-Tasse 1,3,7,12
- Rhabarber- und Apfel-Tarte 1,3,7,12
- „White-Dream“
- Baiser mit Sahne, Himbeeren und braunem Zucker getoppt mit Baiser-Zipfel 3,7,12
- Mit Stracciatella-Creme gefüllte frische Feigen 1,3,7,12
- Himbeer-Zimt-Parfait auf Maracuja-Sahne 7,12
- Orangen-Joghurt-Parfait 7,12
- Schokoladen-Küchlein im Mini-Weck-Glas mit flüssigem Kern 1,3,7,12
- Apfel-Crumble-Tartelettes 1,3,7,12
- Cantuccini-Himbeer-Tiramisu 1,3,7,12
- Crème-Double im Glas Vanille-& Maronen-Schoko-Mousse 1,3,7,8,12
- Passions-Käseküchlein 1,3,8,12
- Mandel-Biskuit-Schnitte getoppt mit Mascarpone-Creme 1,3,7,12
- Eiskaltem Maronenpüree mit frischen Erdbeeren und Zitronenmelisse 1,3,7,8,12



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Unsere Crostini-Variationen



Crostini mit Zwiebelkompott und geräucherter Entenbrust 1,12

Crostini Bruschetta, Crostini sweet-Chili mit Kingprawn 1,2,12

Crostini mit einer Oliven-Käse-Creme 1,7,12

Crostini mit Creme von getrockneten Tomaten 1,7,12

Crostini mit einer Carpaccio-Rucola-Schnecke 1,7,12

Crostini mit Paprika-Obazda 1,7,12

Crostini mit Rettich-Kresse-Haube 1,7,12

Walnuss-Crostini mit Ziegenkäse und Rote Beete Sprossen 1,7,8,12

Speck-Crostini mit frischer Gurke und Kaviar-Schmand 1,4,7,12

Pumpernickel mit Räucheraal-Backpflaumen-Tartar 1,4,8,12

Roggen-Crostini mit Leberpastete und gerösteten Zwiebeln 1,3,10,12

Rosmarin-Crostini mit Antipasti-Topping 1,12

oder alternativ zur Tea-Time:

Sandwiches – oder als Torte



Gurken-Sandwich mit Tandoori-Chicken 1,7,10,11,12

Sandwich mit Ricotta und Keta-Kaviar 1,7,12

Etc.

Cup-Cakes/Hochzeitstorten/Cake-Pops/Petit Fours

Brutto-Preis pro Portion Hochzeitstorte ab € 4,30





Informationen zu den nachfolgenden Buffet-Variationen:

Kinder von 0 bis einschließlich 3 Jahren berechnen wir nicht!

Kinder von 4-12 Jahren räumen wir einen Rabatt von 50% ein!

DJ, Sänger und Fotografen
verpflegen wir gerne gegen eine kleine Pauschale i.H.v. € 35,00 mit!

Alle Buffets sind frei kombinierbar!

Sollten Sie noch Fragen haben, so sprechen Sie uns einfach an!

**Gerne erstellen wir Ihnen auch
ein auf Ihr Budget zugeschnittenes Angebot!**

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan
umsetzen-



Buffet

„Schloss-Zauber“

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Vorspeisen-Angebot

Bunte Pflücksalate mit Rohkost-Croutons und essbaren Blüten

dazu zwei Dressing-Varianten (Orangen-Joghurt, Himbeer-Honig) 7,10,12

Mediterraner Bauernsalat im Fingerfood-Gläschen 7,12

Tomaten-Mozzarella-Tarte mit Rucola-Salat, gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobeln

und mit einem frischen Basilikum-Pesto überzogen 7,8,12

Zu allem reichen wir ofenfrisches Baguette und Butterkugeln 1,7

Preis pro Person: € 14,50

Hauptspeisen-Angebot

Schweinefilets in einer Whiskey-Rahm-Sauce 7,12

Hähnchenbrust „Toskana“ 7,12

Penne al Salmone 1,4,7,12

Als Beilagen reichen wir

gemischte Gemüse der Saison (Einzelangebot sprechen wir gerne mit Ihnen ab!)

cremiger Kartoffelgratin und Rosmarin-Drillinge 7,12

Preis pro Person: € 28,00

Dessert-Angebot:

-Bayerisch-Creme mit kleinem Obstspieß im Sektkelch 1,3,7,12

Mousse au Chocolat mit Karamelltopping im Fingerfoodglas 1,3,7,12

Preis pro Person: € 11,50

Buffet-Gesamt-Preis

pro Person

€ 54,00

Incl. der gesetzlichen MwSt. 19%



Buffet für „Nicht-Fleisch-Esser“

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Vorspeisen-Angebot

Linsen-Petersilien-Creme mit Gemüsesticks im Mini-Weck 7,8,12

Chinesische Gemüse-Rolle mit Filoteig 1,3,6,7,11,12

Vegane „Mett-Mini-Brötchen“ 1,12

Kartoffel-Radieschen-Salat im Martini-Glas 9,12

Tomaten-Quiche mit Basilikum-Creme 1,3,7,12

Preis pro Person: € 16,50

Hauptspeisen-Angebot

Gemüse Spagetti mit Teriyaki-Tofu-Spießchen 6,11,12,13

Cremige Pilzpfanne mit Petersilien-Quinoa-Bällchen 7,8,9,12

Ofenkartoffeln mit gerösteten Kichererbsen 8,12

dazu eine heiß/scharfe Paprika-Salsa

Preis pro Person: € 19,50

Dessert-Angebot:

Hafer-Crunchy-Törtchen mit Schokofrischkäse und frischen Beeren der Saison 1,3,7,12

Schoko-Häppchen mit gepufftem Amarant 1,3,7,12

Preis pro Person: € 8,00

Buffet-Gesamt-Preis

pro Person

€ 44,00

Incl. der gesetzlichen MwSt. 19%



Buffet II

für „Nicht-Fleisch-Esser“

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

- bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Vorspeisen-Angebot

Falafel-Mini-Burger 1,3,6,7,8,12

Gemüse-Waffeln dazu ein Schnittlauch-Quark 1,3,7,12

Lauch-Quiche mit Cruyer 1,3,7,12

Mozzarella-Erdbeer-Cocktail mit „greenpepper-Balsamico“ im Martiniglas 7,10,12

„Mettbrötchen“ – mit Reiswaffeln, Tomaten, Zwiebeln auf Crostini 1,3,7,12

Rauke-Kartoffel-Salat mit gerösteten Pinienkernen 8,10,12

Preis pro Person: € 18,50

Hauptspeisen-Angebot

Bigoli (Frischnudeln) mit gelben Gemüse-Curry 1,3,7,10,11,12

Gnocchi-Pfanne mit Morchel/Mangold 1,3,7,12

Griechische Frittata 3,7,12

Preis pro Person: € 20,00

Dessert-Angebot:

-Heidelbeer-Schoko-Tarte mit Minzguss 1,3,7,12

oder

Frischkäse-Himbeer-Drop-Mini-Cake mit gesalzene Karamell 1,3,7,12

Zimtschnecken-Cookies 1,3,7,12

Preis pro Person: € 9,50

Buffet-Gesamt-Preis

pro Person

€ 48,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



Hochzeits-Bufferet ***„Generation“***

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Vorspeisen-Angebot

Platten mit geräucherter Putenbrust, Roastbeef und Kassler 12

Lachspäckchen mit einer Limetten-Kresse-Crème-Fraîche gefüllt 4,7,12

Turm von in Knoblauch marinierten Garnelen 2,12

-gebratener, grüner Spargel im Serano-Schinken-Röschen 7,12

Mediterraner Bauernsalat im Fingerfood-Gläschen 7,12

Tomaten-Mozzarella-Tarte mit Rucola-Salat, gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobeln

und mit einem frischen Basilikum-Pesto getoppt 7,8,12

Zucchini-Käse-Soufflee-Törtchen 3,7,12

Preis pro Person: € 21,50

Hauptspeisen-Angebot

Schweine-Medaillons in einer Whiskey-Rahm-Sauce 7,12

Ganze Lachsseite mit Knoblauch, italienischen Kräutern, u.- Oliven/-Öl in der Folie gegart 4,12

dazu ein Pinot-Grigio-Rahm 7,12

Als Beilagen reichen wir

gemischte Gemüse der Saison (Einzelangebot sprechen wir gerne mit Ihnen ab!)

und Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln 3,7,12

Und für die Vegetarier: Steinpilzravioli in feinem Kräuter-Sößchen 1,3,7,12

Preis pro Person: € 34,00

Dessert-Angebot:

-Himbeer-Panna-Cotta getoppt mit Erdbeer-Mousse u. gezuckerter Rose im Sektkelch 1,3,7,12

- Wiener Mandel Creme mit einem Hauch Baileys 1,3,7,12

- Ganze Stücke Parmesanbruch mit frischen Trauben u. Senf-Honig-Dip 7,10,12

Zu allem reichen wir ofenfrisches Baguette und Butterkugeln 1,7

Preis pro Person: € 12,50

Buffet-Gesamt-Preis

pro Person

€ 68,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



Hochzeits-Bufferet **“I’m in Love”**

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Vorspeisen-Angebot

Cocktail von Flusskrebse im Fingerfoodglas mit Fladenbrotecke 1,2,7,10,12
Herz von Lachswürfel in Sesam auf Frisee-Salaten mit Lemon-Joghurt-Topping 4,7,11,12
Turm von in Knoblauch gegrillten, ganzen Langostinos 2,12
-Grissini umwickelt mit Parmaschinken dazu bunter Melonen-Igel 1,12
Tomaten-Mozzarella-Pralinen auf Rucola-Salaten 7,12
mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobeln dazu ein Balsamico-Dressing 7,8,10,12
Champignon-Spieße mit einem Roasted Garlic-Kräuter-Dip 7,12
2 Crostini-Angebote nach Ihrer Wahl
Zu allem reichen wir ofenfrisches Baguette und Butterkugeln. 1,7

Preis pro Person: € 24,00

Hauptspeisen-Angebot

Vanille-Zitronen-Thymian-Hähnchenbrustfilet 7,12
Schweinefiletspitzen in einer feinen Calvados-Rahmsoße 7,12
und dem Aroma von Äpfeln und Cranberries
Als Beilagen reichen wir
gemischte Gemüse der Saison
(z.B. Champignons, Bohnenbündchen, Butter-Mandel-Möhrenkugeln, Spargel)
Gebratene Scheiben vom Semmelknödel, Safran-Reis u. Rosmarinkartoffelchen 1,3,7,12,13

Preis pro Person: € 31,00

Dessert-Angebot:

Panna-Cotta mit Himbeer-Mark und Grand Marnier verfeinert, 1,3,7,12
im Sektkelch angeboten und getoppt mit einer gezuckerten, essbaren Rose
Marinierte Pflaumen, Cantuccini-Kekse und Mascarpone-Crème im Glaspokal präsentiert 1,7,12
Exotische Obst-Spieße mit Schokofäden überzogen 7

Preis pro Person: € 14,00

Bufferet-Gesamt-Preis

pro Person

€ 69,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



Hochzeits-Bufferet

„Country-Wedding-Day“

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

VORSPEISENANGEBOT:



Wir setzen an den Tischen Platten mit leckeren Anti-Pasti-Platten
Mit gegrillten Champignons, Paprika und Fenchel-Salami
dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta, Olivenöl und Meersalz ^{1,3}
sowie Dip von getrockneten Tomaten und frische Bruschetta ^{7,12}

Preis pro Person: € 18,00

HAUPTSPEISENANGEBOT:

Schnecken von mediterran gefüllter, zarter Rinderhüfte mit einer Barolo-Sauce dazu ^{9,10,12}
Ofen-Thymian-Kartoffeln und einem Strauß bunter Gemüse der Saison ^{7,12}

Spanferkelrollbraten mit einer Honig-Kruste ^{10,12}
dazu kandierte Fingermöhren mit dem Hauch von Lavendel ^{7,12}
und cremiger Kartoffel-Birnen-Gratin ^{3,7,12}

Preis pro Person: € 30,50

DESSERTANGEBOT:

Erdbeer-Apfelstrudel mit Grappa-Vanille-Creme ^{1,3,7,12}
-Himbeer-Panna-Cotta dazu schokolierete Erdbeer-Lollies auf Etageren ^{1,3,7,12}
Röschen vom Tête de Mois dazu ein Feigen-Senf-Dip ^{7,10,12}

Preis pro Person: € 15,00

Bufferet-Gesamt-Preis

pro Person

€ 63,50

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



Buffet

„Spanischer Sommer“

-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Warmes Speisenangebot

- Schweinefleisch-Spieße gewürzt mit „Ras-el-hanout“ 11,12
- Chili-Garnelen-Spieße 2,12
- Lachs-Speck-Medaillon auf Rosmarin-Zweig 4,12
- Spargel-Spieße mit Serano-Schinken umwickelt 12
- Mini-Rosmarin-Kartoffeln mit Aioli 3,7,12

Tapas/Beilagenangebot

- Gefüllte Eier 3,7,10,12
- Empanadillas mit Käse und Oliven gefüllt 1,3,7,12
- gebratene Knoblauch-Champignons mit glatter Petersilie mariniert 7,12
- mit einer Sardellen-Oliven-Paste gefüllte Cherry-Tomaten 4,7,12
- Melonen-Chorizo-Artischocken-Salat 10,12
- marinierte, geröstete Paprika mit geröstetem Knoblauch und frittierter Petersilie 7,12
- geröstete Weißbrotscheiben mit Auberginen-Paprika-Dip 1,3,7,12
- Krebstartelettes 1,2,3,7,12
- Tortilla-Törtchen 1,3,7,12
- Zu allem reichen wir ofenfrisches Baguette sowie 1
- mediterrane Kräuter-Butter und verschiedene Saucen 7,12

Zum Dessert

Goldgerahmter Spiegel



mit Beerenfrüchten zum „Selbst-Topping“
der Crema Catalana mit separat stehender Karamell-Sauce 1,3,7,12

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 55,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet

„Barbecue-Rustika“



Frisch vom Grill

- Nürnberger Rostbratwurst 12
- marinierte Schweine-Nackenkotelets 10,12
- Hähnchendrums 10,12
- Für die Vegetarier: Grillkäse 6,7,12
- - gefüllte Riesen-Champignons 7,10,12
- gebutterte Rosmarin-Ofenkartoffel in Folie 7,12

Salate/Beilagenangebot

- Mozzarella mit Tomaten-Salsa und frischem Basilikumpesto 7,12
- griechischer Bauernsalat 7,12
- hausgemachter rheinischer Kartoffel-Salat im Mini-Weck 3,7,10,12
- Trikolore Hähnchen-Nudel-Salat 1,3,7,10,12
- Rohkost-Schnitz
- Dazu reichen wir:
- Aioli 3,7,12
- Kräuter-Quark und Kräuterbutter 7,12
- und ofenfrisches Baguette und verschiedene Grill-Saucen 1,12
- Ketchup und Senf 10,12

Dessertangebot

- Bayerisch Creme im Sektkelch 1,3,7,12
- dazu Melonenkugeln und frische Erdbeeren
- Karree-Käse-Spießchen mit frischen Weintrauben 7

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 49,00

Inkl. Grill/Kohle

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet *„Sommerfest“*

Angebot vom Grill

- Bratwürste (halb davon Geflügel) 12
- Schweine-Nackenkotelets 10,12
- Hähnchen-Fackeln 10,12
- Garnelen-Spieß/Lachssteaks 2,4,12

Angebot am Grill

- gefüllte Ofen-Kartoffel „a la Axel“ 3,7,12
- mediterranes Ofengemüse 7,12
- Pariser Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 7,12

Vorspeisen-Angebot

- gegrillte Antipasti-Variationen 7,12
- Rucola-Salat mit Kirsch-Tomaten, gerösteten Kernen u. Parmesanhobeln 7,8,12
- dazu ein Balsamico-Dressing 10,12
- Mediterraner Bauernsalat 7,12
- Cherry-Tomaten gefüllt mit einer Basilikum-Creme 7,9,12
- Hühnchen-Salat mit Herz-Blättern, gerösteten Sonnenblumenkernen & Lavendel-Aroma 8,10,12
- Kraut-Salat mit Sahne-Dressing im Mini-Weck 7,9,12

Dessert-Angebot:

- Mousse au Chocolat mit Eierlikör-Mascarpone-Häubchen und frischer Erdbeere getoppt 1,3,7,12
- Himbeer-Baiser-Sahne-Tiramisu 1,3,7,12
- Vielseitige Käseauswahl des Küchenchefs 7,12

Zu allem reichen wir ofenfrisches Baguette und Butterkugeln 1,3,7,12
verschiedene Grillsaucen und Senf 10,12

Inkl. Grill/Kohle
Buffet-Gesamt-Preis
Preis pro Person
€ 51,50

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet

„Barbecue-De Luxe“



Frisch vom Grill

- Curry-Hähnchen-Saté-Spieße 10,11,12
- Scampi-Spieße 2,12
- frische Tiefseegarnelen in einer Knoblauch-Sauce mariniert 2,12
- Lachs-Steaks auf der Haut gegrillt mit Rosmarin-Zweig 4,12
- Rinderhüft-Steak 10,12
- eingelegte Lammkotelets 10,12
- Spargel-Stangen mit Serano-Schinken umwickelt 12
- Grill-Tomate und Maiskolben-Chips 7,12

Salate/Beilagenangebot

- Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße mit Balsamico-Essenz beträufelt 7,10,12
- Insalata di gamberetti (Garnelen-Salat) 2,3,7,10,12
- marinierte Zucchini und Auberginenscheiben 3,7,10,12
- Cipolle in salsa die mosto (in Rotwein eingelegte Zwiebeln) 12
- gegrillte Paprika mit Anchovis-Vinaigrette 9,10,12
- gemischte Blattsalate und verschiedene Rohkost-Varianten dazu
- ein Gazpacho-Dressing und eine Honig-Nuss-Vinaigrette 10,11,12

dazu reichen wir Flammkuchen-Schnecken und Focaccia, würziger Rosmarin-Oliven-Fladen
1,3,7,12

und ofenfrisches Baguette, mediterrane Kräuter- und Knoblauch-Tomaten-Butter 1,3,7,12
sowie verschiedene Grill-Saucen 12

Dessertangebot

- Erdbeer-Pralinen und Crème brûlée im Espresso-Tässchen 1,3,7,12
- Rhabarber-Tarte mit Pistazienstreuseln dazu Mascarpone-Sahne-Häubchen im
Fingerfoodglas 1,3,7,8,12
- Schwarzwälder-Trifle-„Auflauf“ mit Kirschen 1,3,7,12

Inkl. Grill/Kohle

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 60,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet

„Mexican-Wrap-Tortilla-Bar“

Hier ist Handarbeit gefragt:



Tortilla-Fladen ^{1,7,12}

Kalte Beilagen

- Eisbergsalat mit einem pikanten Parmesan-Dressing ^{7,10,12}
- Crème-Fraîche, -kleine Tomaten- und Gurkenstücke ⁷
- milde Peperoni-Scheiben, Olivenringe, -Mais ¹²

Warme Beilagen:

- eine Hackfleisch-Chili-Paste ^{9,10,12}
- gebratene Putenstreifen mit Zwiebelringen ^{3,12}
- und***
- Nachos mit einer feurigen Salsa und erfrischender Guacamole ^{1,12}

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 25,50

Wir werden Sie und Ihre Gäste bei einer Vor-Ort-Präsentation in die richtige „Wickel-Technik“ einweisen!

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet *“Feuer Andalusien”*

Eingesetzte Vorspeise:

Rinder-Carpaccio 12

mit scharfer Tomaten-Sauce mariniert und frischem Pfeffer aus der Mühle 10,12

auf einem Bett von bunten Blattsalaten dazu ein Mini-Oliven-Brotfladen 1,3,12

und Safran-Garlic-Butter-Kugel 7,12

€ 15,50

Kalte Speisen:

Langostinos mariniert in Ahorn-Sirup und verfeinert mit frischem Knoblauch 2,12

Andalusischer Salat im Mini-Weck 10,12

(mit Paprika, Kräutерoliven, Kartoffeln, Tomaten, Maiskolben)

Halbe Eier in Cazpachosauce auf Mini-Pfännchen 3,10,12

Spieße von Hähnchenbrustfilet in mediterraner Kräuterkruste 1,3,9,10,12

Spanische Tortilla-Häppchen auf Salatbett 1,3,7,12

Zu allem reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter 1,7

€ 24,50

Warme Speisen:

Paella „Olé“ 2,4,9,12,14

(Reispfanne mit Meeresfrüchten, Gemüse, Huhn, etc.)

Für „Nicht-Fisch-Esser“ bieten wir auf Wunsch Meeresfrüchte als separate Beilage an

€ 15,50

Dessert:

Zitronen-Mango-Crème 1,3,7,12

in der Zitrone serviert und gezuckertem Minzblatt dekoriert

FrISChe Feigen und Stücke von der Ananas auf Spießen

mit Schokofäden überzogen dazu Vanille-Sauce 7,12

€ 12,00

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 67,50

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet *„La Italia“*

Vorspeisen serviert als Walking-Talking-Picknick

Cherry-Tomate gefüllt mit, in Basilikum-Zitrus/Melissen-Öl marinierter Mozzarellakugel 7,12

Vegetarische Mini-Quiche mit Ziegenkäse gratiniert –getoppt mit Rote-Beete-Sprossen 1,3,7,12

Melonenpraline im Parmaschinken 12

Crostini mit geräucherter Entenbrust auf Portwein-Zwiebelkompott 10,12

marinierte Zucchinischeiben mit einer Minz-Joghurt-Füllung 7,12

Green-Crêpe-Lachs-Röllchen gefüllt mit einer Thymian-Honig-Creme 1,3,4,7,12

Roastbeef-Päckchen mit Rucola-Pesto gefüllt 7,8,11,12

€ 21,50

WARME SPEISEN:

Victoria-Barsch 4,12

Ganzer Putenbraten im Kräuternetz 3,10,12

Gefüllte Mini-Rinderrouladen „a la Mama“ 3,9,10,12

Dazu reichen wir

Pinot-Grigio-Rahm und eine Barolo-Jus 7,12

Und für die Vegetarier:

Pasta „Trikolore“ mit einer Trüffel-Sahne-Sauce 1,7,12

€ 32,00

DESSERT-ANGEBOT:

Klassisches Tiramisu 1,3,7,12

Passionsfrucht-Panna Cotta im Sektkelch mit Obstspieß 1,3,7,12

€ 11,50

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 65,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet *„Thailand“*

VOR- bzw. MITTERNACHTSSUPPE

Karotten-Ingwer-Süppchen ^{7,9,12}

€ 6,00

KALTE SPEISEN:

Reisnudelsalat mit Chili und Kokos ^{1,3,9,10,11,12}

verfeinert mit Limettensaft und Ahornsirup

Sardellen-Avocado-Crostini ^{1,4,7,12}

mit der frischen Würze der Limette

Rösti-Taler veredelt mit hauchdünnen Rinderfiletscheiben ^{1,3,7,12}

beträufelt mit einem Joghurt/Minz-Dressing

Thunfischröllchen mit Gurke und Ingwer ^{4,7,10,11,12}

auf Wasabi-Crème-Fraîche, vollendet mit Asia-Vinaigrette

€ 15,50

WARME SPEISEN:

Red-Thai-Curry ^{5,6,8,9,11,12}

mit Rindfleisch, Shiitake-Pilzen, Mango, Pak-Choi
und einer pikanten Red-Thai-Curry-Sauce

Sweet-Chicken-Coconut-Curry ^{5,6,8,9,11,12}

mit Hühnchen, Cocos, Cherrytomaten und Trauben
dazu

Basmati-Reis, Safran-Wildreis-Mix und gebratene Nudeln ^{1,3,7,11,12}

(als Geschirr empfehlen wir: Weiße Porzellanschalen, Stäbchen oder Gabel)

€ 18,50

Dessertangebot:

Lemon-Creme im Fingerfoodglas mit geeisten Trauben ^{1,3,7,12}

Gegrillte Ananas auf Panna-Cotta im Porzellan-Karee ^{1,3,7,12}

€ 10,00

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 50,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet

„Karibik“

Suppe

Cremige, leicht scharfe, Kokos-Suppe mit Kidneybohnen und Hühnchen 5,6,7,8,9,11,12

dazu Bananenbrot-Ecken 1,3,7,12

€ 7,50

KALTE SPEISEN:

Gefüllte Avocados mit scharfem Ananas-Gurken-Salat 7,9,11,12

Pasteis (brasilianische Pasteten) 1,3,7,12

Gegrillter Ananas-Spieß mit Kokos-Minz-Joghurt im Fingerfoodglas 7,8,12

Kokos-Mango-Garnelen-Spieß mit Sweet-Chili-Salsa im Gläschen 2,8,11,12

€ 17,50

WARME SPEISEN:

Gratinierter Pangasius mit Limettenecken, Tomaten, Kokosraspel 4,7,8,12

Jambalaya mit Huhn (karibischer Eintopf) 5,7,8,9,12

Dazu reichen wir

Don Diego´s Plátanos maduros (geröstete Kochbananen) 3,7,12

Frittierte Maniok-Sticks 1,7,12

€ 34,00

Dessertangebot:

Maracuja-Schmand-Mousse -garniert mit echter Blüte- 1,7,8,12

Exotischer Obst-Cocktail mit Kokos-Creme im Sektkelch 1,7,8,12

€ 11,50

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 70,50

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet

„Pfannenschuppen-rund um die Kartoffel“ -

SUPPE

Cremige, hausgemachte Kartoffelsuppe mit frischem Majoran 7,12
dazu Chips von blauen Kartoffeln 12

€ 6,00

SALATE/VORSPEISEN:

Hausgemachter Kartoffelsalat „rheinischer Art“ 3,7,10,12

Hausgemachter Kartoffel-Rauke-Salat 3,7,10,12

mit gerösteten Pinienkernen und hausgemachter Kräuter-Vinaigrette 8,10,12

Carpaccio von alten Tomaten-Sorten getoppt mit Feldsalat 12

und einem Speck-Kartoffel-Dressing 10,12

€ 10,50

HAUPTSPEISENANGEBOT:

Kartoffel-Auswahl 7,12

(geröstete Thymian-Ofenkartoffeln, Baby-Kartoffeln in Meersalz gegart, Pellkartoffeln)

dazu verschiedene

Dips/Beilagen:

„Schweden-Dip“ aus Crème Fraîche, rote Zwiebeln und Lachsrogen 4,7,10,12

Fisch „Dillhäppchen“ 4,7,12

Lachs-Tartar 3,4,12

Avocado-Frischkäse-Kräuter-Dip 7,12

Thunfisch-Paprika-Dip 4,7,12

Lauch-Kräuter-Quark 7,12

Bunte Bauern-Tortilla 3,7,9,12

Kartoffel-Zucchini-Puten-Auflauf 3,7,12

€ 19,50

DESSERTANGEBOT:

Apfel-Kartoffel-Küchlein mit Feigenkompott 1,3,7,12

Choc au pomme de terre – Mousse au Chocolat auf Kartoffelbasis 3,7,12

dazu marinierte Pflaumen 12

€ 10,50

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 46,50

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet *„Indian Summer“*

VOR- bzw. MITTERNACHTSSUPPE:

Herbstliche Bauernsuppe mit vielen frischen Zutaten dazu Ecken vom Krustenbrot 1,3,7,9,12
€ 6,50

VORSPEISENANGEBOT:

FrISChe Pilze auf knusprigen Blätterteig-Käse-Ecken 1,3,7,12

Feta-Crêpe-Röllchen *verfeinert mit Lauchzwiebelringen* 1,3,7,12

Gebäckener, milder Ziegenkäse an gemischten Blattsalaten 3,7,12
und Trauben-Gelee-Türmchen *mit einem Rosmarin-Honig-Dressing verfeinert*

€ 15,50

HAUPTSPEISENANGEBOT:

*Spanferkel-Rücken „zart und kross“ 12
oder *

Putenbraten mit Kürbisfüllung in fruchtiger Orangensauce 3,7,12
dazu mit gebratene Lauchstangen und gefüllten Ofenkartoffeln „à la Axel“
*

FangfrISChe Lachsmedaillons mit Meerrettichsahne überbacken & Limettenecken belegt 4,7,9,12
dazu knackig frISChe Möhren-Tagliatelle und Petersilien-Kartoffeln

€ 31,50

DESSERTANGEBOT:



Vielseitiges Dessertangebot (nach Wahl des Küchenchefs) in Fingerfood-Gläsern präsentiert
-es stehen mind. 4 Gläser pro Person zur Verfügung-

z.B.: Pfirsich-Mango-Crème, Kokoscreme, Himbeer-Zimt-Quark, Mascarpone-Crème), 1,3,7,12

€ 12,50

Buffet-Gesamt-Preis

Preis pro Person

€ 66,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Buffet *„Festtag“*

Eingesetzte Vorspeise

Kräutertürmchen aus saurer Sahne und frischen Kräutern und Graved Lachs 4,7,9,12
stilvoll am Platz serviert!
€ 9,50

VORSPEISENANGEBOT:

Gemischte Blattsalate mit einem Senf-Dressing und 9,10,12
von Sesam ummantelten Hähnchenbrustfilet-Würfeln 11,12

Variation aus Flusskrebs-Cocktail und Thymian-Ofenkartoffeln 2,7,9,12
mit einem Häubchen aus Crème-Fraîche und Forellenkaviar 4,7,12
€ 13,50

HAUPTSPEISENANGEBOT:

Entenbrust im Wirsingmantel mit glasierten Sauerkirschen 9,10,12
auf einem Kartoffel-Sellerie-Püree

Lachsfilet mit einer Kartoffel-Gemüse-Haube auf Bandnudeln 1,3,4,7,12
mit einer Schalotten-Rotwein-Sauce

Scheiben vom Puter begleitet von Äpfeln und Cranberries, 3,9,12
umlegt mit Möhren und Polenta-Sternen
€ 32,50

DESSERTANGEBOT:

Glühwein-Eis am Zimtstiel 7,12

Kokos-Panna-Cotta auf einem Spiegel von Mangopüree, 1,3,7,8,12
mit Limetten-Kandis und frischer Minze dekoriert
€ 10,50

Buffet-Gesamt-Preis

Pro Personen:

€ 66,00

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%



-Sie sind Vegetarier oder Veganer?

– bitte sprechen Sie uns an- fast alle Vorschläge können wir auch vegetarisch oder vegan umsetzen-

Festbuffet *„Winter-Dream“*

VORSPEISEN-AUSWAHL

Carpaccio vom Roastbeef ¹²
Getopft mit Avocado-Tomaten-Paprika-Salsa

Räucherlachsrollchen ^{4,7,12}
gefüllt mit einer Meerrettich-Crème-Fraîche-Crème

Feldsalat mit einem warmen Speck-Kartoffel-Dressing ^{10,12}
Garnelen-Melonen-Spieße ^{2,12}

Gebackener Ziegenkäse mit Gelee-Trauben-Türmchen ^{7,12}
umlegt mit Frisee-Salaten und einem Thymian-Honig-Sauce

€ 18,00

HAUPTSPEISEN:

Hirschgulasch mit frischen Pfifferlingen ^{1,3,7,12}
dazu Speck-Rosenkohl und grüne Bandnudeln

Entenbrustfilet mit einer Orangen-Honig-Kruste ^{1,3,8,9,10,12}
dazu Butter-Mandel-Broccoli und Möhren-Kartoffel-Püree

€ 35,50

DESSERT-ANGEBOT

Lebkuchenmousse und Glühwein-Beeren-Grütze ^{1,3,7,12}

Mit Marzipan und gerösteten Mandeln gefüllter Bratapfel ^{7,8,12}
dazu Vanille-Sauce

Mascarpone-Crème ^{1,3,7,12}
mit in Rotwein-Honig marinierten Pflaumen und Cantuccini-Keks
im Glaspokal serviert

€ 14,00

Buffet-Gesamt-Preis

pro Person

€ 67,50

Inkl. der gesetzlichen MwSt. 19%

Allergene: 1 – Glutenhaltige Getreide, 2- Krebstiere, 3- Eier, 4- Fisch, 5- Erdnüsse, 6- Sojabohnen, 7- Milch, 8- Schalenfrüchte, 9- Sellerie, 10- Senf, 11- Sesam, 12- Schwefeldioxid & Sulfite, 13- Lupinen, 14- Weichtiere



Für Ihre Notizen: