



Kalte Platten 2025

Buffetvorschlag Nr.1(ab 15 Personen)

- Koch und Räucherschinken auf Platten fein dekoriert
- Käsevariation „Rustikal“ auf Holzbrett
- Hausmacher Vesperplatte
- Gemischtes BIO-Brötchensortiment

Preis pro Person 8,50 €

Buffetvorschlag Nr.2(ab 20 Personen)

- Koch und Räucherschinken auf Platten fein dekoriert
- Räucherfischvariation mit Lachs
- Käsevariation „Rustikal“ auf Holzbrett
- Hausmacher Vesperplatte
- Gemischtes BIO-Brötchensortiment

Preis pro Person 12,00 €

Buffetvorschlag Nr.3(ab 20 Personen)

- Koch und Räucherschinken auf Platten fein dekoriert
- Gemischte Lachsvariation auf Spiegel mit gemischten Spießchen
- Italienische Platte mit Salami und Parma auf Melonenecken
- Käsevariation „Rustikal“ auf Holzbrett
- Gemischtes BIO-Brötchensortiment

Preis pro Person 13,50 €



Buffetvorschlag Nr.4(ab 25 Personen)

- Koch, Räucherschinken auf Platte fein dekoriert
- Gemischte Lachsvariation auf Spiegel mit gemischten Spießchen
- Käsevariation „Rustikal“ auf Holzbrett
- Italienische Platte mit Salami und Parma mit Anti Pasta
- Mini Buscetta mit Tomate-Mozzarella und Basilikum
- Käse –Obst und Hackbällchenspieße
- Gemischtes BIO-Brötchensortiment

Preis pro Person 15,50 €

Buffetvorschlag Nr.5(ab 30 Personen)

- Koch und Räucherschinken auf Platten fein dekoriert
- Räucherfischvariation auf Spiegel mit gemischten Spießchen
- Italienische Platte mit Salami und Parma auf Melonenecken
- Geflügelplatte mit gegrilltem Hähnchen ,Ente und Putenfleisch
- Käse –Obst und Hackbällchenspieße
- Rustikales Käsebrett mit Käse aus der Region
- Mini-Frikadellen und kleine Party-Schnitzel
- Mini Buscetta mit Tomate-Mozzarella und Basilikum
- Gemischtes BIO-Brötchensortiment

Preis pro Person 17,50 €



Buffetvorschlag Nr.6 (ab 50 Personen)

- *Parma-Schinken mit zweierlei Melonen*
- *Italienische Salami-Spezialitäten und luftgetrockneter Schinken*
- *Kochschinken und Rosmarinschinken*
- *Gemischte Räucherfischvariation auf Spiegel mit gemischten Spießchen*
- *Verschiedene Italienische Käsesorten „Rustikal“*
- *Vitello Tonnato mit Thunfischsauce mariniert*
- ***Souvide gegarte Rinderhüfte mit Parmesansplitter***
- *Mediterrane Nudelsalat mit getrockneten Tomaten*
- *Geflügelplatte mit gegrillte Hähnchen-Ente und Putenfleisch*
- *Gemischte Anti Pasti und gegrilltes Gemüse*
- *Kleine Salatgläschchen gefüllt mit Geflügel, Eier und Bauernsalat*
- *Bio-Baguette ,Ciabatta und Partybrötchen*

Preis pro Person 29,90 €

Extras:

Heiß aus dem Rechaud: (nur als Kombination zu Buffet 1-6)

- *Partyhackbällchen vom Schwein und Pute mit Dipp*
- *Mini-Partysaiten und Debreziner mit Senf*

Preis pro Person 4,50 €

Kalt in Schalen / Teller: (nur als Kombination zu Buffet 1-6)

- *Kleine Partyschnitzel vom Landschwein*
- *Mini -Hähnchen-Nuggets mit Cornflakes-Panade*
- *Verschiedene Falafel-Bällchen mit Dipp (Vegetarisch/ Vegan)*

Preis pro Person 4,50 €



Salate im Gläschen:

- *Italienischer Nudelsalat mit Sonnengetrockneten Tomaten*
- *Schwäbischer Linsensalat mit Sellerie und Karotten*
- *Asiatischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse*
- *Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln*
- *Panierte Mini-Schnitzel auf Schwäbischem Kartoffelsalat*
- *Indischer Hähnchensalat mit gehackten Erdnüssen*
- *Eiersalat mit frischem Schnittlauch*
- *Salat mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum*
- *Hausgemachter Maultaschensalat mit frischer Petersilie*
- *Tempuragarnelen mit Rote- Beete- Carpaccio*

Preis pro Glas ab 4,00 €

Dessert: (kleine Gläschen mit gefüllten Leckereien)

- *Hausgemachtes Tiramisu*
- *Weißes und braune Mousse au Chocolat*
- *Himbeer- Cheesecake*
- *Panna-Cotta mit frischen Früchten*
- *Rote Grütze mit Vanillesauce*
- *Creme Brulée mit Fruchtspiegel*
- *Schwarzwalder- Kirsch*

Preis pro Stück 4,00 €

Dessert: (Auf Platten angerichtet)

- *Gemischte Muffins*
- *Bunte Donats*
- *Mandel-Schokoladen Brownies*

Preis pro Stück 3,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.