

Büffetvorschlag I zur Kommunion 2024

Rindfleischsuppe mit
Markklößchen und Nudeln
Flûtes

*

Putenbrust in Champagnersauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnenbündel
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin

*

Mousse au chocolat
Gemischter Obstsalat

Preis pro Person (ab 20 Personen): 26,50 €
(Bei Änderungen wird der Preis für Sie individuell berechnet)

Büffetvorschlag II zur Kommunion 2024

Als Vorspeise bieten wir an:

Roastbeef englisch gebraten
Parmaschinken auf Melone
Gefüllte Schinkenröllchen
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Norweger Räucherlachs
Geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets
Tomaten mit Thunfischmus gefüllt

Zum Hauptgang servieren wir:

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Putenschnitzel mit Champignonrahmsauce
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnenbündel
Bandnudeln und Kartoffelgratin

Dazu reichen wir zwei Salate und
zwei Dip-Saucen aus der Auswahlliste

*

Mousse au chocolat
Panna-Cotta mit Erdbeersauce

Flûtes

Preis pro Person (ab 20 Personen): 29,50 €
(Bei Änderungen wird der Preis für Sie individuell berechnet)

Büffetvorschlag III zur Kommunion 2024

Als Vorspeise bieten wir an:

Anti-Pasti-Spezialitäten, Parmaschinken auf Melone
Roastbeef englisch gebraten, Geräucherte Hähnchenbrust
Tomaten mit Mozzarella

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevettes Rosé
Norweger Räucherlachs, Geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets und Pfefferfische
Krabbencocktail „Helgoländer Art“
Gefüllte Tomaten und Törtchen

*

Spargelcremesuppe

Zum Hauptgang servieren wir:

Zanderfilet auf Gemüsebett an Safransauce
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Wiener Schnitzel vom Kalb
Rinderbraten in Burgundersauce
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnenbündel
Bandnudeln und Kartoffelgratin

Dazu reichen wir zwei Salate und
zwei Dip-Saucen aus der Auswahlliste

*

Mousse au chocolat

Mango-Passionsfrucht-Creme

*

Gemischte Käseauswahl mit Flûtes und Bäckerschlemmereien

Preis pro Person (ab 20 Personen): 36,00 €
(Bei Änderungen wird der Preis für Sie individuell berechnet)