

November/Dezember 2017



Saisonale Büffets

Herd & Seele Catering

Imbissbüffet I

Buchbar ab 10 Personen
Mo – Fr, 11.00 – 14.00 Uhr
11,90 € pro Person

Orientalischer Reissalat
mit Kichererbsen

Grünkohl mit Mettendchen
und Kartoffeln
*

Wintergemüse Pie
mit Linsen

Preiselbeer-Quark-Schichtspeise

Imbissbüffet II

Buchbar ab 10 Personen
Mo – Fr, 11.00 – 14.00 Uhr
14,50 € pro Person

Pastinaken-Cremesuppe
Grünkernklößchen

Poularden Brust
mit Champignon-Kräuterfüllung
Dijonsensauce
Maronenpüree
*

Buchweizen-Pfannkuchen
mit Wurzelgemüse
Hagebuttensauce

Lebkuchenmousse
eingelegte Backpflaumen

Fingerfoodbüffet

Fingerfoodbüffets sind geeignet für
Stehempfänge, oder als Snack
13,90 € pro Person

Rindfleisch-Sülze
Meerrettich-Dip

Fenchelsalat
gebeizter Lachs

Kürbismousse
süß-saures Gemüse

Waldpilz-Crêpe-Schnecken
auf Kohlsalat

Mini Rinderröllchen
mit Speck-Gurken-Füllung

Kartoffel-Gurkensalat
Serranoschinken

Lebkuchenmousse
mit Cranberries

Schlemmerbüffet I

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Linsen-Gemüsesalat
Feigensenf-Dressing
*

Hokkaido Kürbis-Flan
süß-saures Gemüse
*

Peppadewcreme
Baguette

Heiß geräucherte Lachsscheibe
auf Schmorgurken
Ananas-Currysauce
*

Wirsing-Roulade
mit Maronenfüllung
Granatapfelsauce
Mandelkartoffeln

Schokoladenbrownies
Orangenkompott

Schlemmerbüffet II

Buchbar ab 20 Personen
24,50 € pro Person

Feldsalat
Grapefruit-Haselnuss-Vinaigrette
*

Weißkohl-Kürbisquiche
mit Cambozola
*

Senf-Honig Dip
Baguette

Rehkeulenbraten
Cranberrysauce
Apfelrotkohl
Kräuterspätzle
*

Wintergemüse-Pie
mit Süßkartoffeln, Waldpilzen
und Cajun-Gewürzen

Biskuitroulade mit Preiselbeeren
Lebkuchensauce



Herd & Seele

Wir leben Catering.

Liebe Gäste,

auf unserer Homepage und auch auf Ihrem individuellen Angebotsschreiben finden Sie alle Informationen über die enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.