

September/Oktober



Saisonale Büffets

Herd & Seele Catering

Imbissbüffet I

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

Spitzkohl-Möhrensalat
mit Radiccio und Kürbiskernen

Nudel-Geflügel-Auflauf
in Kräutersauce
*

Kürbis-Kartoffelquiche
mit Lauchzwiebeln

Crème Brûlée
mit Zitronengras

Imbissbüffet II

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

Kürbis-Suppe
mit Kernen

Putengeschnitzeltes
Zitronen-Orangensauce
Wok Gemüse
Basmatireis
*

Bulgur-Bratling
Kohlgemüse

Tiramisu
Espresso-Karamelsauce

Fingerfoodbüffet

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

Kürbisragout
mit Roastbeef

Entensülze
mit Trauben

Kürbis-Kartoffelquiche
mit Kräutern

Kokos Garnele
Ananas-Curry-Dip

Kartoffel-Speck-Muffin
Schinkensalat

Champignonsalat
"Griechischer Art"

Crème Brûlée
mit Zitronengras

Schlemmerbüffet I

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Hokkaido-Kürbis-Suppe

Feldsalat
mit marinierten Weißbohnen
Walnuss Dressing
*

Feta-Crème
Baguette

Gebratenes Steinbeißerfilet
Riesling-Sahne
Blattspinat
Kleine Kartoffeln
*

Riesen Champignonköpfe
-mit Kohlragout gefüllt-

Schokoladen-Flammeri
mit gebackener Ananas

Schlemmerbüffet II

Buchbar ab 20 Personen
24,50 € pro Person

Asiatischer Glasnudelsalat
mit geräucherter Entenbrust
*

Kürbis-Apfelquiche
mit Lauch und Crème fraîche
*

Steinpilz-Tomaten-Dip
Baguette

Schweinemedallions
Madeirajus
Vichy-Möhren
Speck-Wirsing
*

Gemüse-Pilz-Auflauf
unter einer zarten Kartoffelkruste

Mango-Käse-Törtchen
Kiwi Sauce



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.