

Januar/Februar 2018



Saisonale Büffets

Herd & Seele Catering

Imbissbüffet I

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

Vegetarische Kartoffelsuppe
mit Crôutons

Haxenfleisch, Altbiersoße
Wirsinggemüse
Selleriepüree
*

Zucchini-Schiffchen
mit Couscous-Füllung
Tomaten-Oliven-Kompott

Herrencreme

Imbissbüffet II

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

Feldsalat mit Kirschtomaten
Kartoffeldressing, Croûtons

Tafelspitz, Zwiebelsauce
Bouillonkartoffeln
Rosenkohl
*

Vegetarische
Paprika-Frischkäse-Quiche

Westfälische Quarkspeise
mit Kirschen und Pumpernickel

Fingerfoodbüffet

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

Mango-Avocado-Salat
mit Mozzarella

Currygarnele
auf Orangen-Rosmarinsalat

Hähnchen-Ananas-Spieß

Marinierter Tafelspitz
mit Silberzwiebeln

Mini Windbeutel
– mit Ratatouille gefüllt –

Schweinefilet-Spieß
mit Sesam

Mascarponecreme
mit karamellisierten Walnüssen

Schlemmerbüffet I

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Kohlrabi-Suppe
Grünkernklößchen

Zartweizensalat orientalisches
*

Kräuterquark
Baguette

Gebratenes Skreifilet
auf Schwarzwurzel-Gemüse
Spinat-Gnocchi
*

Cannelloni
mit Bulgur-Gemüse-Füllung
und Ricotta

Rotwein-Mousse
Zitrusfrüchte-Kompott

Schlemmerbüffet II

Buchbar ab 20 Personen
24,50 € pro Person

Fenchelsalat mit Orangen und Dill
Balsamico-Dressing
gebeizte Lachsrose
*

Karotten-Ingwerquiche
*

Tomaten-Oliven-Dip
Baguette

Kalbsragout
Weißwein-Schalotten-Sauce
Weißkohlgemüse
Kartoffel-Pastinaken Gratin
*

Chinakohlroulade
mit Kokosmilchrisotto
Lauchzwiebeln und Cashewkerne

Mascarponecreme
mit karamellisierten Walnüssen



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.