

März/April 2018



Saisonale Büffets

Herd & Seele Catering

Imbissbüffet I

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

Karotten-Ingwersuppe
Baguette

Fruchtiges Putencurry
Bulgur-Gemüse
*
Gemüsequiche
mit Fetakäse

Grießflammerie
Vanille-Birnen

Imbissbüffet II

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

Linsensalat mit Radieschen
und Lauchzwiebeln

Spinat-Lachs-Lasagne
*
Käse-Spätzle mit Schmortomaten
und Pinienkernen

Karamellcreme
an glasierten Äpfeln

Fingerfoodbüffet

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

Mediterraner Gemüsesalat
Ziegenkäse-Praline

Heringsfilet
auf Apfel-Rote-Beete Salat

Quiche mit Spinat und Feta

Hackfleischbällchen
mit Cocktail-Ofentomate

Kräuterwindbeutel
mit Peperonata gefüllt

Hähnchen-Shiitakepilz-Spieße

Zartbitter Schokoladenmousse
Pflaumenkompott

Schlemmerbüffet I

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Sellerie-Birnensuppe

Auberginen-Kichererbsen Salat
mit Chorizo und Rosmarin
*
Fetacrème
Baguette

Zanderfilet
auf Petersilienwurzelgemüse
Risi Bisi
*
Gefüllte Tomate
mit Couscous und Fetakäse

Kokos Panna Cotta
mit Ananas-Ragout

Schlemmerbüffet II

Buchbar ab 20 Personen
24,50 € pro Person

Marinierte Zucchini mit Pesto
und Parmesan-Spänen
*
Heringsfilet
auf Apfel-Rote-Beete Salat
*
Frühlingsquark
Baguette

Maispoularde auf Peperonata
Schupfnudeln
*
Austernpilz-Kartoffel-Auflauf mit
Kräuterkruste, Gorgonzola

Zartbitter Schokoladenmousse
Pflaumenkompott



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.