

Mai/Juni 2018



Saisonale Büffets

Herd & Seele Catering

Imbissbüffet I

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

Kartoffel-Spargelsalat
Salsa verde

Lasagne Traditionale
*

Pfannkuchen
gefüllt mit Bohnen,
Lauch und Tomaten
*

Schalottendip

Quarkcreme
Rhabarber-Kompott

Imbissbüffet II

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

Spargelcremesuppe
*

Baguette

Hühner-Frikassee
mit Leipziger Allerlei
Langkornreis
*

Frühlingsgemüse-Gratin
mit Ziegenkäse
und Brot-Nuss-Kruste

Rhabarbermousse
Vanillesauce

Fingerfoodbüffet

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

Erdbeer-Mozzarella-Spieß

Gaspacho mit Limonen-Schmand

Spargelquiche
mit Ziegenkäse

Schweinefiletspieß
"mediterran"

Mini Brioche
mit geräucherter Lachsmousse

Hähnchen-Couscous-Salat
mit Bärlauch

Panna Cotta
mit Erdbeer-Minzsalat

Schlemmerbüffet I

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Spargelcremesuppe

Mozzarella-Tomaten-Salat
Bärlauch-Pesto
*

Olivendip
Baguette

Kabeljau im Spitzkohlmantel
Currysauce
Pilawreis
*

Polenta-Auflauf
mit Pilzen und Gorgonzola

Biskuitroulade
mit Rhabarbermousse

Schlemmerbüffet II

Buchbar ab 20 Personen
24,50 € pro Person

Spargelquiche
mit Ziegenfrischkäse
*

Kartoffel-Rucola-Salat
mit getrockneten Tomaten
*

Bärlauch-Quark
Baguette

Schweinemedallions
Spargelragout
-vom weißen und grünen Spargel-
Früh-Kartoffeln
*

Maisküchlein
Rosmarin-Böhnchen
Paprika-Salsa

Mandelcreme
mit Krokant und Erdbeersalat



Herd & Seele

Wir leben Catering.

Liebe Gäste,

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