



Saisonale Büffets

Herd & Seele Catering

September/Oktober

Imbissbüffet I

Spitzkohl-Möhrensalat
mit Radiccio und Kürbiskernen

3, I, J

Nudel-Geflügel-Auflauf
in Kräutersauce

1, 2, 3, A1, C, G, I

*

Kürbis-Kartoffelquiche
mit Lauchzwiebeln

1, 2, 3, A1, C, G, I

Crème Brûlée
mit Zitronengras

A1, C, F, G

Imbissbüffet II

Kürbis-Suppe
mit Kernen

3, G, I

Putengeschnetzeltes
Zitronen-Orangensauce

3, G, I

Wok Gemüse 3, F, I, K

Basmatireis G

*

Bulgur-Bratling
auf Kohlgemüse

3, A1, C, G, I

Tiramisu A1, C, G, L

Espresso-Karamelsauce C, G

Fingerfoodbüffet

Kürbisragout
mit Roastbeef

3, I, J, L

Entensülze
mit Trauben

3, 14, I, L

Kürbis-Kartoffelquiche
mit Kräutern

1, 2, 3, A1, C, G, I

Kokos Garnele
Ananas-Curry-Dip

3, A1, B, C, F, I, J, L

Kartoffel-Speck-Muffin
Schinkensalat

2, 3, 5, 6, 7, A1, C, G, I, J

Champignonsalat
"Griechischer Art"

3, 14, I

Crème Brûlée
mit Zitronengras

A1, C, F, G

Schlemmerbüffet I

Hokkaido-Kürbis-Suppe 3, G, I

Feldsalat mit marinierten
Weißbohnen 3, I

Walnuss Dressing 3, H3, I, J

*

Feta-Crème G, I

Baguette A1

Gebrautes Steinbeißerfilet
in Riesling-Sahne 3, A1, G, I, L

Blattspinat 3, G, I

Kleine Kartoffeln G

*

Riesen Champignonköpfe
-mit Kohlragout gefüllt- 3, G, I

Schokoladen-Flammeri
mit gebackener Ananas

2, 3, A1, C, F, G, H7

Schlemmerbüffet II

Asiatischer Glasnudelsalat
mit geräucherter Entenbrust

1, 2, 3, 6, F, I, K

*

Kürbis-Apfelquiche
mit Lauch und Crème fraîche

1, 2, 3, A1, C, G, I

*

Steinpilz-Tomaten-Dip G, I
Baguette A1

Schweinemedallions
in Madeirajus 3, G, I, L

Vichy-Möhren 3, G, I

Speck-Wirsing 3, 6, G, I, L

*

Gemüse-Pilz-Auflauf
-unter einer zarten Kartoffelkruste-
3, G, I

Mango-Käse-Törtchen
1, 2, 3, A1, C, G, H1, H7
Kiwi Sauce



Herd & Seele

Wir leben Catering.

Liebe Gäste,

auf unserer Homepage herdundseele.de
finden Sie unter dem Punkt

„Allergenmanagement“ die Legende unserer
Allergene & Zusatzstoffe.