

Januar/Februar



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

Imbissbuffet I

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

Vegetarische Kartoffelsuppe
Baguette

Haxenfleisch, Altbiersoße
Wirsinggemüse
Selleriepüree
*
Zucchini-Schiffchen
mit Couscous-Füllung
Tomaten-Oliven-Kompott

Herrencreme

Imbissbuffet III

Buchbar ab 10 Personen
Mo – Fr, 11.00 – 14.00 Uhr
14,90 € pro Person

Feldsalat, Kirschtomaten
Kartoffeldressing
Croûtons, Baguette

Tafelspitz, Zwiebelsoße
Bouillonkartoffeln
Rosenkohl
*
Vegetarische
Paprika-Frischkäsequiche

Westfälische Quarkspeise
mit Kirschen und Pumpnickel

Imbissbuffet II

Buchbar ab 10 Personen
Mo – Fr, 11.00 – 14.00 Uhr
13,50 € pro Person

Kartoffel-Eier-Salat
"Skandinavische Art"
Baguette

Hähnchenbrust mit Mandelkruste
Curry-Linsen mit Gemüse
*
Tortellini mit Ricotta gefüllt
Brokkoli und Spitzkohl

Rotwein-Mousse
Zitrusfrüchte-Kompott

Schlemmerbuffet

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Kohlrabisuppe
Grünkernklößchen
Baguette

Zartweizensalat "Orientalisch"
Kräuterquark

Gebratenes Skreifilet
auf Schwarzwurzel-Gemüse
Spinat-Gnocchi
*
Cannelloni
mit Bulgur-Gemüse-Füllung
und Ricotta

Tonkabohnen-Zartbitter-
Schokomousse
kandierte Kumquats

Fingerfoodbuffet

Fingerfoodbuffets 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
gefüllt mit Ratatouille

Schweinefilet-Spieß mit Sesam

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.