

Juli/ August



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

Imbissbuffet I

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

Tomaten-Gurkensalat
mit Hirtenkäse
Baguette

Schweinefilet-Geschnetzeltes
mit Sommergemüse
Kreolischer Reis
*

Gemüse-Tortilla

Quarkcreme
mit marinierten Kirschen

Imbissbuffet III

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

Kartoffelsalat
mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette
Baguette

Kalbsblankett
in Rahm-Champignon-Soße
Risi Bisi
*

Gnocchi-Zucchini-Gratin
Pomodore-Soße

Grüne Grütze
Vanillesoße

Imbissbuffet II

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

Frischkäsemousse
Melonengelee
Olivenbrot

Hähnchen-Saltimbocca
Zucchini-Paprikagemüse
Rosmarinkartoffeln
*

Tagliatelle-Spitzkohl-Pfanne
Kräuter-Celestine

Aprikosencreme
Stachelbeer-Coulis

Schlemmerbuffet

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Andalusische Gazpacho
geröstetes Apfel-Zitronenbrot
Baguette

Nudelsalat
mit grünem Spargel
*

Ziegenfrischkäsecreme

Gegrilltes Lachsfilet
auf Fenchelgemüse
Brombeer-Vinaigrette
Ofenkartoffeln
*

Palatschinken
mit Bulgur-Gemüse Füllung
Tomaten-Paprika-Chutney

Weißer Schokoladenmousse
Himbeer-Coulis

Fingerfoodbuffet

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

Ziegenfrischkäse-Mousse
Oliventapenade

Lammröllchen mit Fenchel,
Parmesan und Datteln

Mediterrane
Gemüse-Quiche

Curry-Garnelen-Spieß

Schwarzbrot-Taler
mit Käsesalat

Hähnchen-Melonen-Spieße

Limetten-Buttermilchmousse
mit Himbeeren



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.