

März/April



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

Imbissbuffet I

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

Karotten-Ingwersuppe
Baguette

Fruchtiges Putencurry
Gemüsebulgur
*

Gemüsequiche mit Fetakäse

Grießflammerie
Vanille-Birnen

Imbissbuffet II

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

Linsensalat mit Radieschen
und Lauchzwiebeln
Baguette

Spinat-Lachs-Lasagne
*

Käse-Spätzle mit Schmortomaten
und Pinienkernen

Karamellcreme
an glasierten Äpfeln

Fingerfoodbuffet

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

Mediterraner Gemüsesalat
Ziegenkäse-Praline

Heringsfilet
auf Apfel-Rote-Beete Salat

Spinat-Feta Quiche

Hackfleischbällchen
mit Cocktail-Ofentomate

Kräuterwindbeutel
mit Peperonata gefüllt

Hähnchen-Shiitakepilz-Spieße

Zartbitter Schokoladenmousse
Pflaumenkompott

Imbissbuffet III

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

Farfalle-Salat
mit gegrilltem Gemüse
Baguette

Rinderschmorbraten, Sherrysoße
Bratkartoffeln
*

Kohlrabi-Kartoffel-Lauch-Gratin
mit Pecorino und Mandelblättern

Schwarzwälder-Kirsch-Quarkspeise

Schlemmerbuffet

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Sellerie-Birnensuppe
Baguette

Auberginen-Kichererbsen Salat
mit Chorizo und Rosmarin
*

Feta Crème

Zanderfilet
auf Petersilienwurzelgemüse
Risi Bisi
*

Gefüllte Tomate
mit Couscous und Fetakäse

Kokos Panna Cotta
mit Ananasragout



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.