

Mai/ Juni



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

Imbissbuffet I

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

Kartoffel-Spargelsalat
mit "Salsa verde"
Baguette

Lasagne Traditionale

Pfannkuchen mit Bohnen
Lauch und Tomaten
Schalottendip

Quarkcreme
Rhabarber-Kompott

Imbissbuffet II

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

Spargelcremesuppe
Baguette

Hühner-Frikassee
mit Leipziger Allerlei
Langkornreis

Frühlingsgemüse-Gratin
mit Ziegenkäse
und Brot-Nuss-Kruste

Rhabarbermousse
Vanillesoße

Fingerfoodbuffet

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

Erdbeer-Mozzarella-Spieß

Gazpacho mit Limonen-Schmand

Spargelquiche
mit Ziegenkäse

Schweinefiletspieß
"mediterran"

Mini Brioche
mit geräucherter Lachsmousse

Hähnchen-Couscous-Salat
mit Bärlauch

Panna Cotta
mit Erdbeer-Minzsalat

Imbissbuffet III

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

Caesar Salat
Baguette

Zart geschmorte Lammhüfte
Majoransoße
Bohngemüse

Polenta-Schnitte
mit mediterranem Gemüse

Schichtkäsemousse
marinierte Erdbeeren

Schlemmerbuffet

Buchbar ab 20 Personen
19,50 € pro Person

Spargelcremesuppe
Baguette

Mozzarella-Tomaten-Salat
Bärlauch-Pesto

Olivendip

Kabeljau im Spitzkohlmantel
Currysoße
Pilawreis

Polenta-Auflauf
mit Pilzen und Gorgonzola

Biskuitroulade
mit Rhabarbermousse



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.