

September/ Oktober



# Saisonale Buffets

## Herd & Seele Catering

### Imbissbuffet I

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

Spitzkohl-Möhrensalat  
mit Radiccio und Kürbiskernen  
Baguette  
\*\*\*

Nudel-Geflügel-Auflauf  
in Kräutersoße  
\*

Kürbis-Kartoffelquiche  
mit Lauchzwiebeln  
\*\*\*

Zitronengras-Creme

### Imbissbuffet II

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

Kürbissuppe  
mit Kernen  
Baguette  
\*\*\*

Putengeschnetzeltes  
mit Zitronen-Orangensoße  
Wokgemüse  
Basmatireis  
\*

Bulgur-Bratling  
Kohlgemüse  
\*\*\*

Tiramisu  
Espresso-Karamellsoße

### Fingerfoodbuffet

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

Kürbisragout  
mit Roastbeef  
\*\*\*

Enten-Croustillant  
mit Sesam  
\*\*\*

Kürbis-Kartoffelquiche  
mit Kräutern  
\*\*\*

Kokos Garnele  
Ananas-Curry-Dip  
\*\*\*

### Imbissbuffet III

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

Wraps mit Avocado, Tomaten,  
Cashewkernen und Salat  
Baguette  
\*\*\*

Hähnchen „Jäger Art“ mit Pilzen  
Estragonsoße  
Ofenkartoffeln  
\*\*\*

Spinat-Nocken-Gratin  
Salbei-Parmesansoße  
\*\*\*

Apfel-Honigkuchen-Gratin  
Pflaumensoße

### Schlemmerbuffet

**Buchbar ab 20 Personen**  
19,50 € pro Person

Hokkaido-Kürbissuppe  
Baguette  
\*\*\*

Feldsalat mit marinierten Weißbohnen  
Walnuss-Dressing  
\*\*\*

Feta-Creme  
\*\*\*

Gebratenes Steinbeißerfilet  
Riesling-Rahm  
Blattspinat  
kleine Kartoffeln  
\*\*\*

Riesen Champignonköpfe  
-mit Kohlragout gefüllt-  
\*\*\*

Schokoladen-Flammeri  
mit gebackener Ananas

Kartoffel-Speck-Muffin  
Schinkensalat  
\*\*\*

Champignonsalat  
"Griechischer Art"  
\*\*\*

Zitronengras-Creme



## 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.