

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  
mit Crôutons  
\*\*\*

Haxenfleisch, Altbiersoße  
Wirsinggemüse  
Selleriepüree  
\*

Zucchini-Schiffchen  
mit Couscous-Füllung  
Tomaten-Oliven-Kompott  
\*\*\*

Herrencreme

### Imbissbuffet II

**Buchbar ab 10 Personen**  
Mo – Fr, 11.00 – 14.00 Uhr  
14,50 € pro Person

Feldsalat mit Kirschtomaten  
Kartoffeldressing, Croûtons  
\*\*\*

Tafelspitz, Zwiebelsauce  
Bouillonkartoffeln  
Rosenkohl  
\*

Vegetarische  
Paprika-Frischkäse-Quiche  
\*\*\*

Westfälische Quarkspeise  
mit Kirschen und Pumpernickel

### Fingerfoodbuffet

Fingerfoodbuffets sind geeignet  
für Stehempfänge, 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  
– mit Ratatouille gefüllt –  
\*\*\*

Schweinefilet-Spieß  
mit Sesam  
\*\*\*

Mascarponecreme  
mit karamellisierten Walnüssen

### Schlemmerbuffet I

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

Kohlrabi-Suppe  
Grünkernklößchen  
\*\*\*

Zartweizensalat orientalisches  
\*

Kräuterquark  
Baguette  
\*\*\*

Gebratenes Skreifilet  
auf Schwarzwurzel-Gemüse  
Spinat-Gnocchi  
\*

Cannelloni  
mit Bulgur-Gemüse-Füllung  
und Ricotta  
\*\*\*

Rotwein-Mousse  
Zitrusfrüchte-Kompott

### Schlemmerbuffet II

**Buchbar ab 20 Personen**  
24,50 € pro Person

Fenchelsalat mit Orangen und Dill  
Balsamico-Dressing  
gebeizte Lachsrose  
\*

Karotten-Ingwerquiche  
\*

Tomaten-Oliven-Dip  
Baguette  
\*\*\*

Kalbsragout  
Weißwein-Schalotten-Sauce  
Weißkohlgemüse  
Kartoffel-Pastinaken Gratin  
\*

Chinakohlroulade  
mit Kokosmilchrisotto  
Lauchzwiebeln und Cashewkerne  
\*\*\*

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 kennzeich-  
nungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.