



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

Januar/ Februar

Imbissbuffet I

Vegetarische Kartoffelsuppe

3, A1, G, I

Baguette A1

Haxenfleisch, Altbiersoße

3, 6, A2, I

Wirsinggemüse 3, 6, G, I

Selleriepüree 3, G, I

*

Zucchini-Schiffchen

mit Couscous-Füllung

3, A1, G, I

Tomaten-Oliven-Kompott

1, 2, 3, 15

Herrencreme 1, F, G

Imbissbuffet II

Kartoffel-Eier-Salat

"Skandinavische Art"

3, C, D, I, J

Baguette A1

Hähnchenbrust mit Mandelkruste

Curry-Linsen mit Gemüse

3, F, G, H1, I

*

Tortellini mit Ricotta gefüllt

Brokkoli und Spitzkohl

3, A1, C, G, I

Rotwein-Mousse

Zitrusfrüchte-Kompott

1, 3, F, G, L

Fingerfoodbuffet

Mango-Avocado-Salat

mit Mozzarella

G, J

Currygarnele

auf Orangen-Rosmarinsalat

3, B, I, J

Hähnchen-Ananas-Spieß

2, 3, F, K

Marinierter Tafelspitz

mit Silberzwiebeln

3, 5, I

Mini Windbeutel

mit Ratatouille gefüllt

3, A1, C, G, I

Schweinefilet-Spieß mit Sesam

1, 14, E, K

Mascarponecreme

mit karamellisierten Walnüssen

1, 3, C, G, H3

Imbissbuffet III

Feldsalat, Kirschtomaten

Kartoffeldressing 3, I, J

Croûtons A1

Baguette A1

Tafelspitz, Zwiebelsoße

3, 14, I, L

Bouillonkartoffeln 3, I

Rosenkohl 3, 6, A1, G, I

*

Vegetarische

Paprika-Frischkäsequiche

1, 2, 3, A1, C, G, I

Westfälische Quarkspeise

mit Kirschen und Pumpernickel

1, A1, A3, C, G

Schlemmerbuffet

Kohlrabisuppe

Grünkernklößchen

3, A1, A5, C, G, I

Baguette A1

Zartweizensalat "Orientalisch"

3, 14, A1, I, J, K

Kräuterquark 2, 3, G, I, J

Gebratenes Skreifilet

auf Schwarzwurzel-Gemüse

3, A 1, C, D, G, I, L

Spinat-Gnocchi 3, A 1, C, G, I

*

Cannelloni mit Bulgur-Gemüse-

Füllung und Ricotta

3, A1, C, G, I

Tonkabohnen-Zartbitter-

Schokomousse, kandierte Kumquats

C, F, G



Herd & Seele

Wir leben Catering.

Liebe Gäste,

auf unserer Homepage herdundseele.de
finden Sie unter dem Punkt

„Allergenmanagement“ die Legende unserer
Allergene & Zusatzstoffe.