



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

Juli/ August

Imbissbuffet I

Tomaten-Gurkensalat
mit Hirtenkäse 2, 3, 15, F, G, I
Baguette A1

Schweinefilet Geschnetzeltes
mit Sommergemüse
3, G, I
Kreolischer Reis 3, H1, I
*

Gemüse-Tortilla
3, C, G, I

Quarkcreme
mit marinierten Kirschen
F, G

Imbissbuffet III

Kartoffelsalat
mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette 3, I
Baguette A1

Kalbsblankett
in Rahm-Champignon-Soße
3, A1, G, I
Risi Bisi 3, I
*

Gnocchi-Zucchini-Gratin
Pomodore-Soße
3, A1, C, G, I

Grüne Grütze
Vanillesoße
2, 3, C, G

Imbissbuffet II

Frischkäsemousse
Melonengelee G
Olivenbrot 3, 15, A1, C

Hähnchen-Saltimbocca
3, 6, G, I
Zucchini-Paprikagemüse 3, I
Rosmarinkartoffeln
*

Tagliatelle-Spitzkohl-Pfanne
Kräuter-Celestine
3, A1, C, G, I

Aprikosencreme
Stachelbeercoulis
3, C, G, H1

Schlemmerbuffet

Andalusische Gazpacho 3, A1, G, I
geröstetes Apfel-Zitronenbrot
A1, C, G, K
Baguette A1

Nudelsalat
mit grünem Spargel 3, A1, I, J

Ziegenfrischkäsecreme 3, G, I

Gegrilltes Lachsfilet
auf Fenchelgemüse 3, D, I
Brombeer-Vinaigrette
Ofenkartoffeln
*

Palatschinken
mit Bulgur-Gemüse Füllung
3, A1, C, G, I
Tomaten-Paprika-Chutney
2, 3, I, J

Weißer Schokoladenmousse F, G
Himbeer-Coulis

Fingerfoodbuffet

Ziegenfrischkäse-Mousse
Oliventapenade
2, 3, 15, G, I

Lammröllchen mit Fenchel,
Parmesan und Datteln
3, 14, G, I

Mediterrane Gemüse-Quiche
1, 2, 3, 15, A1, C, G, I

Curry-Garnelen-Spieß
1, 3, B, I, K

Schwarzbrot-Taler
mit Käsesalat
2, 3, A2, A3, C, G, I

Hähnchen-Melonen-Spieße
2, 3, F, K

Limetten-Buttermilchmousse
mit Himbeeren
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.