



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

März/ April

Imbissbuffet I

Karotten-Ingwersuppe

3, G, I

Baguette A1

Fruchtiges Putencurry

3, A1, G, H4, I

Gemüsebulgur

3, A1, I

*

Gemüsequiche mit Fetakäse

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

Grießflammerie

Vanille Birnen

2, 3, A1, C, G

Imbissbuffet II

Linsensalat mit Radieschen

und Lauchzwiebeln G, J

Baguette A1

Spinat-Lachs-Lasagne

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

*

Käse-Spätzle mit Schmortomaten

und Pinienkernen

3, A1, C, G, I

Karamellcreme

an glasierten Äpfeln

2, 3, C, G, H1

Fingerfoodbuffet

Mediterraner Gemüsesalat

Ziegenkäse-Praline

2, 3, 15, G, H1, I

Heringsfilet

auf Apfel-Rote-Beete Salat

3, 5, D, G, I, J

Spinat-Feta Quiche

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

Hackfleischbällchen

mit Cocktail-Ofentomate

3, C, G, I, J

Kräuterwindbeutel

mit Peperonata gefüllt

3, A1, C, G, I

Hähnchen-Shiitakepilz-Spieße

3, I

Zartbitter Schokoladenmousse

Pflaumenkompott

F, G

Imbissbuffet III

Farfalle-Salat mit gegrilltem Gemüse

3, 15, A1, C, G, I

Baguette A1

Rinderschmorbraten, Sherrysoße

3, G, I

Bratkartoffeln

3, 6, I

*

Kohlrabi-Kartoffel-Lauch-Gratin

mit Pecorino und Mandelblättern

3, G, H1, I

Schwarzwälder-Kirsch-Quarkspeise

2, F, G

Schlemmerbuffet

Sellerie-Birnensuppe 3, G, I

Baguette A1

*

Auberginen-Kichererbsen Salat

mit Chorizo und Rosmarin

1-3-6-7- A1 A3 I

Feta Creme G I

Zanderfilet

auf Petersilienwurzeln

3, A1, D, G, I

Risi Bisi 3, I

*

Gefüllte Tomate

mit Couscous und Fetakäse

3, A1, G, I

Kokos Panna Cotta

mit Ananasragout

1, 3, G, H7



Herd & Seele

Wir leben Catering.

Liebe Gäste,

auf unserer Homepage herdundseele.de
finden Sie unter dem Punkt

„Allergenmanagement“ die Legende unserer
Allergene & Zusatzstoffe.