



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

Mai/Juni

Imbissbuffet I

Kartoffel-Spargelsalat
mit "Salsa verde" 3, C, G, I, J

Baguette A1

Lasagne Traditionale

3, A1, C, G, I

*

Pfannkuchen mit Bohnen

Lauch und Tomaten

Schalottendip

2, 3, 15, A1, C, G

Quarkcreme

Rhabarber-Kompott

1, F, G

Imbissbuffet II

Spargelcremesuppe

1, 2, 3, A1, G, I

Baguette A1

Hühner-Frikassee

mit Leipziger Allerlei 3, G, I

Langkornreis 3, I

*

Frühlingsgemüse-Gratin

mit Ziegenkäse

und Brot-Nuss-Kruste

3, A1, G, H2, I

Rhabarbermousse

1, C, F, G

Vanillesoße 2, 3, C, G

Fingerfoodbuffet

Erdbeer-Mozzarella-Spieß

G

Gazpacho mit Limonen-Schmand

3, A1, G, I

Spargelquiche

mit Ziegenkäse

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

Schweinefiletspieß

"mediterran"

3, 15, I

Mini Brioche

mit geräucherter Lachsmousse

A1, C, D, G

Hähnchen-Couscous-Salat

mit Bärlauch

3, 14, A1, I, J, K

Panna Cotta

mit Erdbeer-Minzsalat

G

Imbissbuffet III

Caesar Salat A1, A2, C, D, G, J

Baguette A1

Zart geschmorte Lammhüfte

Majoransoße 3, A1, G, I

Bohngemüse 3, A1, G, I

*

Polenta-Schnitte

mit mediterranem Gemüse

3, C, G, I

Schichtkäsemousse

marinierte Erdbeeren

2, 3, G, F

Schlemmerbuffet

Spargelcremesuppe

1, 2, 3, A1, G, I

Baguette A1

Mozzarella-Tomaten-Salat

3, G, I

Bärlauch-Pesto G

Olivendip 15, A1, G

Kabeljau im Spitzkohlmantel

Currysoße

3, D, G, I

Pilawreis

3, I

*

Polenta-Auflauf

mit Pilzen und Gorgonzola

3, G, I

Biskuitrolade

mit Rhabarbermousse

1, 2, 3, A1, C, G, H1



Herd & Seele

Wir leben Catering.

Liebe Gäste,

auf unserer Homepage herdundseele.de
finden Sie unter dem Punkt

„Allergenmanagement“ die Legende unserer
Allergene & Zusatzstoffe.