



Saisonale Buffets

Herd & Seele Catering

September/ Oktober

Imbissbuffet I

Spitzkohl-Möhrensalat
mit Radiccio und Kürbiskernen

3, I, J

Baguette A1

Nudel-Geflügel-Auflauf
in Kräutersoße

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

*

Kürbis-Kartoffelquiche
mit Lauchzwiebeln

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

Zitronengras-Creme

A1, C, F, G

Imbissbuffet II

Kürbissuppe mit Kernen

3, G, I

Baguette A1

Putengeschnetzeltes

Zitronen-Orangensoße 3, G, I

Wokgemüse 3, F, I, K

Basmatireis 3, F, G, I

*

Bulgur-Bratling

Kohlgemüse 3, A1, C, G, I

Tiramisu A1, C, G

Espresso-Karamellsoße C, G

Fingerfoodbuffet

Kürbisragout

mit Roastbeef 3, I, J

*

Enten-Croustillant

mit Sesam

3, C, I, K

*

Kürbis-Kartoffelquiche

mit Kräutern

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

*

Kokos Garnele

Ananas-Curry-Dip

3, A1, B, C, F, I, J

*

Kartoffel-Speck-Muffin

Schinkensalat

2, 3, 5, 6, 7, A1, C, G, I, J

*

Champignonsalat

"Griechischer Art "

3, I

*

Zitronengras-Creme

A1, C, F, G

Imbissbuffet III

Wraps mit Avocado, Tomaten,

Cashewkernen und Salat

A1, G, H4

Baguette A1

Hähnchen „Jäger Art“ mit Pilzen

Estragonsoße 3, 6, I

Ofenkartoffeln 3, I

*

Spinat-Nocken-Gratin

Salbei-Parmesansoße

3, A1, C, G, I

Apfel-Honigkuchen-Gratin

2, 3, A1, C, G

Pflaumensoße

Schlemmerbuffet

Hokkaido-Kürbissuppe

3, G, I

Baguette A1

Feldsalat

mit marinierten Weißbohnen

3, I

Walnuss-Dressing 3, H3, I, J

Feta-Creme G, I

Gebratenes Steinbeißerfilet

Riesling-Rahm 3, A1, G, I

Blattspinat 3, G, I

kleine Kartoffeln G

*

Riesen Champignonköpfe

-mit Kohlragout gefüllt-

3, G, I

Schokoladen-Flammeri

mit gebackener Ananas

2, 3, A1, 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.