

Unsere Standardbuffets

Koch
AGENTUR
Betriebsgastronomie | Catering



Buffet I

Antipastigemüse mit Minimozzarella
Vitello Tonato von der Pute
Gemischter Salat mit zwei Dressings
Brot und Butter

Kalte Gurken-Dill-Suppe mit Croutons

Rinderrücken mit Kräuterkruste
Hähnchenbrust mit Parmaschinken auf Pilzragout
Kartoffelgratin
Kräuterreis
Sommergemüse

Schokomousse mit Beerenragout
Mascarponecreme mit Amarettini

Buffet II

Blattsalat mit Himbeerdressing
Frühlingsrollen mit zwei verschiedenen Dips
Karotten-Ingwer-Salat mit Papaya und Sojasprossen
Glasnudelsalat mit Garnelen

Kokossuppe mit Huhn und Mango

Asiatisches Roastbeef mit Thairemoulade
Terijakientenbrust
Kürbis-Ingwergemüse
Paprika-Kokosgemüse
Korianderkartoffeln
Chilireis

gebrannte Mangocreme
Bananentempura mit Schokolade



Unsere Standardbuffets

Koch
AGENTUR
Betriebsgastronomie | Catering



Buffet III

Salat von Tomate-Mozzarella und Basilikum
Antipasti
Melonenspalten mit Serranoschinken
Rucola mit gebackenen Feigen gefüllt mit Gorgonzola
Brot und Butter

Pastinakenschaumsüppchen mit Pesto

Piccata von der Pute
Lachs auf Spinatsockel
Peperonata
Kleine Rosmarinkartoffeln
Thymianreis

Panna Cotta mit Beeren
Kirschkaltschale mit Vanilleschaum

Buffet IV

Antipastigemüse mit Minimozzarella
Gemischter Salat mit zwei Dressings
Parmaschinken mit Melone
Linsensalat
Brotauswahl, Olivenöl und Balsamico

Roastbeef mit Kräuterkruste und Sauce Béarnaise
Gebratene Hähnchenbrust
Rotweinscharlotten
Tomaten-Fenchelgemüse
Paprika-Kokosgemüse
Kleine Rosmarinkartoffeln
Gemischter Reis

Schokomousse mit Beerenragout
Panna Cotta mit Beerenragout
Fingerobst von der Etagere
französische Käseauswahl mit Trauben

