

LIEFERSCHEIN NR. 7565

GEBURTSTAG, FINGERFOOD-BUFFET – 20 PERSONEN | 16–22H

„Mediterranes Fingerfood-Bufferet - verstärkter Aperitif“

-
- Tortilla mit lila Kartoffel / Zucchinikuchen mit Pinienkernen / Ziegenfrischkäse mit Serranochips & Aprikose
 - Mini-Quiches mit Blattspinat, Feta & Oregano / Champignons, Schalotte & Rosmarin / Apfel, Vanille & Mandel
 - Cornettos mit Erbsen-Fenchelmousse, Shiso & Forellenkaviar
 - Pinchos mit Pimientos de Padron & Trüffelmayo / Vitello sousvide & frittierten Kapern / bunten Tomaten & Büffelmozzarella

**Inkl. Service, Reinigung & Raummiete eßBar
gekocht & gesetzt für 1.000 €**

Kaltgetränke nach Verbrauch

- Kaltgetränke nach Verbrauch
- Perlwein Flasche 0,7l/12 €
- Weißwein Flasche 0,7l/12 €
- Rotwein Flasche 0,7l/14 €
- Bier 0,33l/3 €
- alkoholfreie Getränke 0,33l/2,50 €
- Kapazitäten 20 Personen (indoor) & 40 Personen (outdoor)

LIEFERSCHEIN NR. 7618

WEIHNACHTSFEIER, FINGERFOOD-BUFFET – 24 PERSONEN | 16-22H

„locker, kommunikativ, gemütlich mit vegetarischer Auswahl“

-
- Tomaten-Gemüsecrèmesüppchen, à part Chiliöl, Pinie, halbgetrocknete Tomate

 - Mini-Quiche mit Zucchini, Zitrone & Thymian
 - Orientalischer CousCoussalat mit Fetaröllchen & Minzjoghurt
 - Chicorée & Spitzkohl mit Mango & Mandel
 - Karotten & Rüben - historische Sorten verschieden zubereitet
 - Feldsalat mit Walnuss & Kartoffelvinaigrette, à part Bacon

 - Albondigas - Bio-Rinderhackbällchen mit Kräuter-Tomatensauce -warm-
 - Saltimbocca - Bio-Hähnchen, Serrano, Salbei -warm-
 - Butternutkürbisrisotto mit Gorgonzola, Lauchzwiebeln & Haselnuss -warm-

 - Pannacotta mit eingemachten Rotweinpflaumen
 - Petits fours von unserem Partner Till-Moritz Scheffler, Café Konditorei Issel

**Inkl. Service, Reinigung & Raummiete eßBar
gekocht & gesetzt für 1.250 €**

Kaltgetränke nach Verbrauch