

ONE WORLD Buffet ab 15 Personen pro Person 35,90 €

*
Süßkartoffel-Möhrensuppe
*
Schmorhähnchen auf Asiagemüse
*
Nasigoreng
*
Hähnchenbrustfilet „Brasil“
*
Welloni Alfredo
*
Mediterranes Pfannengemüse
*
Schokoladen Panna Cotta
*
Mousse Limone

Buffet Mediterran ab 15 Personen pro Person 37,50 €

Italienische Pfanne (Hähnchenbrustfilet mit mediterranen Kräutern, Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken)

*
Spaghetti-Lachs-Auflauf
*
Italienisches Pfannengemüse
*
Rosmarin-Grillkartoffeln
*
Tomate-Mozzarella und Shrimps mit Aioli
*
Antipasti
(z.B. gegrillte Champignons, Paprika und Zucchini, Peppadew oder Oliven)

*
Blattsalate der Saison (mit Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen, einschl. Balsamico und italienischem Dressing)

*
Gewürzbaguette und Ciabattabrötchen (auch mit Oliven)
*
Kirsch-Tiramisu und Erdbeerpüree auf Panna Cotta

Akropolis Buffet ab 15 Personen pro Person 39,50 €

Souvlaki-Pfanne (dünne eingelegte Nackenscheiben mit Tomatenwürfeln und Schafskäse überbacken)

*

Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

*

Rhodoskartoffeln

*

Griechischer Salat

*

Gefüllte Oliven

*

Gegrillte Paprika

*

Gegrillte Champignons

*

Panini mit Kräutern

*

Mango-Püree auf Panna Cotta

Kalt / Warmes Buffet Regional ab 20 Personen pro Person 38,30 €

Hochzeitssuppe

*

Geflügelschnitzelpfanne mit Zwiebeln und Champignons, Krustenbraten mit Soße

*

Kartoffelgratin und Butterspätzle

*

Kaisergemüse mit Butter und Semmelbrösel

*

Kraut- oder Gurkensalat

*

Auf schnittplatte, Käseplatte

*

Partybrötchen und gemischter Brotkorb mit Butter

*

Himbeertraum und Schokoladenmousse

Burger Buffet ab 15 Personen pro Person 20,30 €

extra 160g Rinderpatty pro Stück 3,00 €

OMG- oder Brioche-Burger Buns

*

Burger-Patty aus 160g frischem Rindfleisch, lecker gewürzt,

*

Tomaten, Eisbergsalat, frische Gurkenscheiben,

*

geröstete Zwiebeln, Cheddar-Käse und Burgersoße

*

Knobi-Kartoffeln und Sour Cream

Das kleine Menü rustikal ab 10 Personen pro Person 35,90 €

Hochzeitssuppe

*

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*

Kartoffelgratin und Semmelknödel

*

Apfelrotkohl

*

Brokkoli mit Buttermandeln

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

Filettopf-Buffet ab 20 Personen pro Person 39,50 €

Hochzeitssuppe

*

Filettopf „Pfiff“ Schweinefilet in einer Rotweinsoße mit Pfifferlingen

*

Filettopf „Champ“ Schweinefilet in einer Sahnesoße mit frischen Champignons und Zwiebeln

*

Kartoffelgratin

*

Kartoffelknödel

*

Apfelrotkohl und Sommergartengemüse

*

Brokkoli mit Buttermandeln

*

Erdbeerpüree auf Panna Cotta

*

Mousse Schokolade

Bavaria Buffet ab 25 Personen pro Person 36,90 €

Gegrillte Haxen mit Bratensoße

*

Leberkäse

*

Weißenwurst

*

Senf und süßer Senf

*

Hähnchenkeule gegrillt

*

Sauerkraut und Krautsalat

*

Schupfnudel- Gemüsepfanne

*

Hüttenuflauf

*

Kartoffelknödel

*

Laugenbrezeln

*

Obatzda (bayrische Käsespezialität)

*

Bayrische Creme mit Blaubeer-Püree und Apfelküchle mit Vanillesoße

Auf Grundlage der neuen LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung der EU) sind wir verpflichtet ab dem 13. Dezember 2014 die 14 Hauptallergene in den einzelnen Speisen auszuweisen. Selbstverständlich halten wir eine Auflistung aller kennzeichnungspflichtigen Allergene unserer Speisen für Sie bereit. Fragen Sie einfach danach! Unsere Lieferanten und wir verarbeiten Lebensmittel, die allergene Stoffe enthalten. Daher kann es trotz größter Sorgfalt aus produktionstechnischen Gründen nicht ausgeschlossen werden, dass unsere Produkte mit weiteren allergenen Stoffen in Kontakt kommen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

