Buffetvorschlag Beispiel

RESTAURANT STÜCKGUT

Name.....
Email.....
Adresse.....
Telefon.....Datum.....Uhrzeit……
Veranstaltungsart.....Personenzahl.....

Vorspeisen

Gemischte Vorspeisen: Gemüse, gegrillt mariniert
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico
Bauernbaguette mit Dips und marinierten Oliven
Serranoschinken
Bruschetta mit Tomate

Vitello Tonnato, rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsoße ☐
Oder
Rindercarpaccio mit Kräutersalat und Parmesan ☐

Hauptgang

1. Schweinefilet in Pfeffersoße

2. Hähnchenbrustfilet in Champignonrahm ☐
oder
Indisches Hähnchencurry ☐

3. Penne in Tomatensoße und mediterranem Gemüse(vegan) ☐
oder
Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen in Steinpilzcreme(vegetarisch) ☐

4. Lachsfilet in Mangochilisoße

Beilagen

Drillinge Basmatireis
Gemüseplatte mit Mandel-Brokkoli, Blumenkohl und glasierten Möhren

Dessert im Glas

Pannacotta
Mousse au Chocolate dunkel
Obstsalat
Buffetpreis pro Person 54,90 €

Unterschrift : ..... Datum:.....

Alexander-Coppel-Strasse 50 42651 Solingen Tel.: 0212/2337209
Stadtsparkasse Solingen IBAN: DE37 34 25 0000 000 126 51 15 BIC: SOLSDE 33 XXX

Name.....
Email.....
Adresse.....
Telefon.....Datum.....Uhrzeit……
Veranstaltungsart.....Personenzahl.....

Stückgut Buffetvorschlag_Buffetpreis ab 54.90 pro Person zum Zusammenstellen „Seite 1“

Vorspeisen (Standard)

Italienische Antipastiplatte mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse[18]
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamicocreme[6,4,8,18]
Steinofenbrot, Dips und marinierten Oliven[1,6,18]
Serranoschinken mit Kapernäpfeln

Zusatzauswahl

- ☐ ……..
- ☐ Serranoschinken mit Melone
- ☐ Gambas in Knoblauchöl[13,18]
- ☐ Chorizo Bobbi Special[18]
- ☐ Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischcreme)[2,4,6]
- ☐ Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Remouladensoße[9,11,18]
- ☐ Rindercarpaccio Kräutersalat und Parmesan [8]
- ☐ Lachscarpaccio mit Limette und Rosa Pfeffer[2]

Vegetarisch:

- ☐ Bruschetta Tomate[1,18,8]
- ☐ Rotebeete Carpaccio mit Honig, Ziegenfrischkäse und Walnüssen[6,4]
- ☐ Gebackener Ziegenkäse auf Kräutersalat[6]
- ☐ Mediterraner Couscoussalat (vegan)[1,4,18]
- ☐ Griechischer Salat mit Oliven und Fetakäse[4,6,18]
- ☐ Kartoffelcremesuppe[5,6]
- ☐ Karotten-Kokos-Ingwer Suppe (vegan)
- ☐ Tomatencremesuppe[6,18]

Hauptgang

- ☐ Schweinefilet in Pfeffersauce[6]
- ☐ Roastbeef, rosa gebraten, Balsamicosauce extra[4]
- ☐ Lammsteaks aus der Keule auf Bohnen-Gemüse und Thymianjus[6,18]
- ☐ Hähnchenbrust in Balsamicosauce[4] ☐ oder Champignonrahm[6,18] ☐
- ☐ Coq au Vin geschmorte Hähnchenunterschenkel in Rotweinsoße mit Champignons[4,18]
- ☐ Schweinenackensteaks auf Champignon-Schmorzwiebelpfanne[18]
- ☐ Chinesische Bratnudeln mit paniertem Hähnchen[1,12,18]
- ☐ Indisches Hähnchencurry[18]
- ☐ Indisches Lammcurry[18]
- ☐ Putenbraten in Rosmarinsauce[18]
- ☐ Lachs vom Grill in Orangensauce[6] ☐ oder Mangochilli-Sauce (mild)[6] ☐
- ☐ Doradenfilets und Gambas auf mediterraner Paprika-Tomatensoße[2,13,18]
- ☐ Thaicurry vegetarisch [6,18] ☐Thaicurry mit Hähnchenbrust[6,18] ☐Thaicurry mit Gambas[6,13,18]
- ☐ Panzerotti mit Steinpilzen[6,18]
- ☐ Raviolacci in Feigen- Senfsauce[6,11]
- ☐ Dahl Indisches Linsencurry(vegan)[18]
- ☐ Geschmorter Chicorée in Orangensoße (vegan)

„Seite 2“

Beilagen

☐ Basmatireis[15] ☐ Drillinge ☐ Kartoffelgratin[6,18] (+2€ p.P.)
☐ Mandel-Brokkoli[6] ☐ Blumenkohl in Bechamel[6] ☐ gedünstete Möhren[6]
☐ Salatplatte (2 Dressings)[4,11,6] ☐ Bohnengemüse[18]

Dessert

☐ Tiramisu [1,6]…… ☐ laktosefrei
☐ Pannacotta[6] …….. ☐ laktosefrei
☐ Mousse au Chocolate[6] …….. ☐ laktosefrei
☐ Obstsalat
☐ Indische Quarkspeise[6,8a,8b]
☐ Mangomousse [6]…… ☐ laktosefrei
laktosefrei Desserts (+1€ p.P.)

Mitternachtssnack

☐ Currywurst[18] (+4,90€ p.P.)……..
☐ Chili Con Carne (vegan)[18,12] (+5,90€ p.P.)……..
☐ Gulaschsuppe[4,18] (+5,90€ p.P.)……..

Buffetpreis pro Person ……..

Unterschrift : ..... Datum:.....

Alexander-Coppel-Strasse 50 42651 Solingen *Tel.: 0212/2337209*
Stadtsparkasse Solingen IBAN: DE37 34 25 0000 000 126 51 15 BIC: SOLSDE 33 XXX

Allergenkennzeichung

1 Gluten (Weizen)
2 Fisch
3 Krebstiere
4 Schwefeldioxide
5 Sellerie
6 Milch und Laktose
7 Sesamsamen
8 Pinienkerne 8a Pistazien 8b Mandeln
9 Eier
10 Lupinen
11 Senf
12 Soja
13 Weichtiere
14 Erdnüsse
15 Farbstoff E110
16 Farbstoff E150d
17 Chinin
18 Knoblauch