
UNSERE BUFFET- VORSCHLÄGE

Die nachfolgenden Buffets sind Vorschläge. Sie können die einzelnen Positionen gern nach Ihren Wünschen verändern und sich so Ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Entsprechende Warmhaltegeräte und Vorlegebestecke zur Miete sind in die Buffets einkalkuliert.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an uns.

Die Buffets enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7% (Speisen ermäßigter Steuersatz 7%, Non Food voller Steuersatz 19%). Liefern wir Ihnen das Buffet zusammen mit Geschirr, Mobiliar und/oder Personal, sind wir verpflichtet den vollen Steuersatz auch auf die Speisen zu berechnen.

□ Nr. 1

KALTES RUSTIKALES BUFFET

ab 15 Personen

Putenschnitzelchen
Hackbällchen
Schinken- Bratenplatte
Käseplatte
Matjessalat, Hirtensalat, Eissalat
Gemüsesticks mit Dip
helles und dunkles Stangenbrot, Butterförmchen
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

pro Person 17,70 €

□ Nr. 2

KALTES MEDITERRANES BUFFET

ab 15 Personen

Italienische Salami, Mediterraner Landschinken, Mortadella, Honigmelone
Käseplatte
Räucherlachs
Tomate-Basilikum Frischkäsecreme
Rote Bohnen- Schafkäsesalat
gemischte Gemüseantipasti
Tomate-Mozzarellaspieß
Ciabattakörbchen
Butterförmchen
Panna cotta

pro Person 20,50 €

□ Nr. 3

KLEINES FINGERFOOD- BUFFET

ab 15 Personen – 5 Teilchen pro Person

belegte und garnierte Baguetteschnittchen
Käse- Olivenspießchen
Tomate- Mozzarellaspieß
Obstspieß

pro Person 7,90 €

□ Nr. 4

GROSSES FINGERFOOD- BUFFET

ab 15 Personen – 12 Teilchen pro Person

Canapès mit Räucherlachs, Schinken und Weichkäse
Käse- Olivenspießchen
Tomate- Mozzarellaspieß
Falafelspieß mit Dip
Melonen-Schinkenschiffchen
Hackbällchen
Schnitzelspieß
helles Franzosenbrot
Petit four

pro Person 16,95 €

□ Nr. 5

KLEINES BUFFETT

ab 20 Personen

Warmanteil

Zucchini-Cremesuppe mit Brot
Tortellini- Tomatenspieß
Rosmarin-Putenspieß mit Dip
gebackener Fetakäse

Kaltanteil

bunter Gemüsesalat
Franzosenbrot
Schokoladenmousse

pro Person 14,00 €

□ Nr. 6

WARMES HÄPPCHEN- BUFFET

ab 15 Personen

Warmanteil

Hirtenkäse im Baconmantel
Wrap mit Blattspinat- Käsefüllung
Tortellini-Tomatenspieß
Champignonköpfe mit Hackfleisch-Füllung
Rosmarin- Putenspieße mit Dip
Schweinelendchen im Baconmantel am Spieß
Falafelspieß mit Dip

Kaltanteil

helles und dunkles Stangenbrot

pro Person 17,10 €

~~~~~

□ Nr. 7

**HÖFER'S HAUSBUFFET**

ab 15 Personen

Warmanteil

Sächsischer Winzerbraten vom Rind mit Rotkohl  
kleine Putensteaks mit Gemüse und Käse überbacken  
gebackener Fetakäse  
Kartoffelkroketten

Kaltanteil

Tomate- Mozzarellaspieße  
Räucherlachsteller  
Käseplatte mit frischen Früchten  
Eisalat  
Stangenbrot und Butterförmchen  
Vanillespeise mit Schattenmorellen und Schokolade

pro Person

ohne Dessert 22,10 €

mit Dessert 24,10 €

~~~~~

□ Nr. 8

VEGETARISCHES BUFFET

ab 20 Personen

Warmanteil

Zucchinicremesuppe
gebackener Fetakäse
Nudelauflauf mit Tomatenragout und Mozzarella
gefüllte halbe paprikaschoten

Kaltanteil

Käse-Obstsalat
bunter Gemüsesalat mit Dressing
Honig-Senf-Frischkäsecreme
dunkles Stangenbrot

pro Person 19,20 €

□ Nr. 9

KLEINES MEDITERRANES BUFFET

ab 20 Personen

Warmanteil

Zucchini- Cremesuppe
Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken
gebackener Fetakäse
Bandnudeln

Kaltanteil

Canapès mit Mediterranen Landschinken
Canapès mit Weichkäse
Panna cotta

pro Person
ohne Dessert 16,70 €
mit Dessert 18,70 €

□ Nr. 10

GROSSES MEDITERRANES BUFFET

ab 30 Personen

Warmanteil

Zucchini- Cremesuppe
frischer Lachs auf Blattspinat
Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken
gebackener Fetakäse
Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln

Kaltanteil

Canapès mit Italienischer Salami, Canapès mit Weichkäse
Gemüseantipasti
Eierlikör- Panna cotta

pro Person
ohne Dessert 22,30 €
mit Dessert 24,50 €



□ Nr. 11

FESTTAGS- BUFFET

ab 30 Personen

Warmanteil

Tomaten-Aprikosencremesuppe mit Mozzarella
frischer Lachs auf Blattspinat
Rehbraten
Schweinelendchen im Baconmantel
Rahmchampignons, Rotkohl
Kroketten
Rosmarinkartoffeln

Kaltanteil

edle Käseplatte
frisches Obst
helles und dunkles Stangenbrot, Butterförmchen
Vanille- Zimtmousse
Eierlikör- Panna cotta

pro Person
ohne Dessert 32,80 €
mit Dessert 34,90 €



□ Nr. 12
WEIHNACHTS- BUFFET
ab 20 Personen

Warmanteil

Entenkeulen

Winzerbraten vom Rind

Rotkohl, Rosenkohl

Kartoffelklöße

Kroketten

Kaltanteil

Käse- Obstsalat

Vanille-Zimt mousse

pro Person
ohne Dessert 18,50 €
mit Dessert 20,50 €



ANFRAGEFORMULAR Bitte füllen Sie dieses Formular vollständig aus.

Name / Firma

.....

Straße und Hausnummer

.....

Postleitzahl

Ort

.....

Ansprechpartner

.....

Telefonnummer

.....

E-Mailadresse

.....

Datum der Veranstaltung

Uhrzeit der Lieferung

.....

Personenzahl

davon Kinder (im Essverhalten als 1/2 Portion) Vegetarier Veganer

Preisvorstellung für die Speisen pro Person

.....

Abweichende Lieferadresse

Straße

.....

Postleitzahl

Ort

.....

Wünschen Sie:

- Anlieferung
- Buffetaufbau
- Warmhaltegeräte
- Buffetbeschriftung
- Leergutabholung (Platten, Warmhaltegeräte ...)

Gern vermitteln wir Ihnen die Vermietung von:

- Geschirr / Besteck / Gläser
- Mobiliar (Stehische / Biertischgarnituren ...)
- Tischdecken

Spezielle Wünsche / Anmerkungen:

.....

Dieses Formular ist eine unverbindliche Anfrage und dient uns zur Erstellung eines Angebotes.
Bitte das Formular herunterladen, ausfüllen und als Mail an uns senden.