

## 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 die Buffets 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, Geflügelsalat  
Gemüsesticks mit Dip  
helles und dunkles Stangenbrot, Butterförmchen  
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

pro Person 17,30 €

---

### Nr. 2

#### □ KLEINES KALTES MEDITERRANES BUFFET ab 15 Personen

Italienischer Salami, Mediterraner Landschinken, Mortadella, Honigmelone  
Käseplatte  
Räucherlachs  
Rote Bohnen- Schafkäsesalat  
Gemüseantipasti  
Tomate-Mozzarellaspieße  
Ciabattabrot  
Butterförmchen  
Panna cotta

pro Person 16,70 €

---

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  
Melonen- Schinkenschiffchen  
Hackbällchen  
Schnitzelspieß  
Obstspieß  
helles Franzosenbrot  
Petit four

pro Person 16,90 €

~~~~~

Nr. 5

**KLEINES BUFFETT**  
ab 20 Personen

Warmanteil

Zucchini-Cremesuppe  
Tortellini- Tomatenspieß  
Rosmarin-Putenspieß  
gebackener Fetakäse

Kaltanteil

Käse-Obstsalat  
Gemüesticks mit Dip  
Franzosenbrot  
Schokoladenmousse

pro Person 15,10 €

~~~~~

Nr. 6

☐ **WARMES HÄPPCHEN- BUFFET**  
ab 15 Personen

Warmanteil

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

Kaltanteil

helles und dunkles Stangenbrot

pro Person 17,10 €

~~~~~

Nr. 7

☐ **HÖFER'S HAUSBUFFET**  
ab 15 Personen

Warmanteil

Kasslerbraten, Schnitzelchen, Hackbällchen  
kleine Putensteaks mit Gemüse und Käse überbacken  
buntes Pfannengemüse  
Kroketten

Kaltanteil

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

pro Person  
ohne Dessert 20,60 €  
mit Dessert 22,60 €

~~~~~

Nr. 8

□ **RUSTIKALES BUFFET**  
ab 20 Personen

Warmanteil

Krustenbraten vom Schwein  
Sauerkraut

Kaltanteil

Käseplatte  
Matjessalat  
bunter Gemüsesalat mit Dressing  
Sächsischer Kartoffelsalat  
helles und dunkles Stangenbrot  
Butterförmchen  
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

pro Person  
ohne Dessert 16,40 €  
mit Dessert 18,40 €

~~~~~

Nr. 9

□ **VEGETARISCHES BUFFET**  
ab 20 Personen

Warmanteil

Zucchinicremesuppe  
gebackener Fetakäse  
Nudelauflauf mit Tomatenragout und Mozzarella  
Gnocchi-Spinatpfanne mit Parmesan  
buntes Pfannengemüse

Kaltanteil

Käse-Obstsalat  
bunter Gemüsesalat mit Dressing  
Honig-Senf-Frischkäsecreme  
helles und dunkles Stangenbrot, Butterförmchen

pro Person 19,60 €

~~~~~

Nr. 10

□ **KLEINES MEDITERRANES BUFFET**  
ab 20 Personen

Warmanteil

Zucchini- Cremesuppe  
Stück 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. 11

□ **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 Mediterranen Landschinken  
Canapès mit Italienischer Salami  
Canapès mit Weichkäse  
Gemüseantipasti  
Eierlikör- Panna cotta

pro Person  
ohne Dessert 23,30 €  
mit Dessert 25,50 €



Nr. 12

□ **FESTTAGS- BUFFET**  
ab 30 Personen

Warmanteil

Tomaten-Aprikosencremesuppe mit Mozzarella  
frischer Lachs auf Blattspinat  
Sächsischer Winzerbraten vom Rind  
Rosmarin- Putenspieße  
Gnocchi- Gemüsepfanne  
Rahmchampignons, Möhren, Blumenkohl  
Kroketten  
Rosmarinkartoffeln

Kaltanteil

Schinken- Melonenplatte  
bunte Käseplatte  
Blattsalat mit Honig- Senfdressing  
frisches Obst  
helles und dunkles Stangenbrot, Butterförmchen  
Vanillecreme mit Ananasragout

pro Person  
ohne Dessert 29,40 €  
mit Dessert 31,90 €



Nr. 13

□ **WEIHNACHTS- BUFFET**  
ab 20 Personen

Warmanteil

Entenkeulen  
Winzerbraten vom Rind  
Rotkohl, Rosenkohl  
Kartoffelklöße  
Kroketten

Kaltanteil

Blattsalat mit Honig- Senfdressing  
Vanille-Zimt mousse

pro Person  
ohne Dessert 17,50 €  
mit Dessert 19,50 €



**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.