

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 den Buffets einkalkuliert.

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

*Die Buffets enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7%.
In Verbindung mit anderen Serviceleistungen (z.B. Geschirr, Besteck, Tischwäsche,
Personaleinsatz u.a.) erhöht sich der Mehrwertsteuersatz auf 19%.*

Nr. 1

KALTES RUSTIKALES BUFFET ab 20 Personen

Putenschnitzelchen
Hackbällchen
Schinken- Bratenplatte
Käse-Obstplatte
Tomate-Mozzarellaspießchen
Matjessalat, Hirtensalat, Eisalat
Frischkäsecreme mit Honig und Senf
helles und dunkles Stangenbrot, Butterförmchen
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

pro Person 20,10 €



Nr. 2

KALTES MEDITERRANES BUFFET ab 20 Personen

Melonen-Schinkenplatte
Canapès mit Italienischer Salami
Käse-Obstplatte
Räucherlachsplatte
mediterrane Frischkäsecreme
Rote Bohnen-Schafkäsesalat
Tomate-Mozzarellateller
gemischte Gemüseantipasti
Ciabattabrote, Partykranz
Butterförmchen
Panna cotta

pro Person 21,20 €

Nr. 3

KLEINES FINGERFOOD- BUFFET
ab 15 Personen – 5 Teilchen pro Person

belegte und garnierte Baguetteschnittchen
Käsespieß mit Oliven und Obst
Tomate- Mozzarellaspieß

pro Person 9,70 €

Nr. 4

GROSSES FINGERFOOD- BUFFET
ab 15 Personen – 9 Teilchen pro Person

Party-Burger
Canapès mit Weichkäse
Käsespieß mit Oliven und Obst
Tomate- Mozzarellaspieß
bunter Antipastispieß
Melonen-Schinkenschiffchen
Schnitzelchen
dunkles Franzosenbrot
Petit four

pro Person 19,10 €

Nr. 5

KLEINES BUFFETT
ab 20 Personen

Warmanteil

Zucchini-Cremesuppe
Tortellini- Tomatenspieß
Rosmarin-Putenspieß
gebackener Fetakäse

Kaltanteil

bunter Gemüsesalat
Käse-Obstsalat
Franzosenbrot
Schokoladenmousse

pro Person 16,50 €

Nr. 6

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

Warmanteil

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

Kaltanteil

helles und dunkles Stangenbrot

pro Person 17,90 €

Nr. 7

□ **HÖFER'S HAUSBUFFET**
ab 20 Personen

Warmanteil

Sächsischer Winzerbraten vom Rind
kleine Putensteaks mit Gemüse und Käse überbacken
Schnitzelplatte
gebackener Fetakäse
Buttermöhren
Kartoffel-Kroketten

Kaltanteil

Käse-Obstplatte
Räucherlachsplatte
Tomate-Mozzarellaspießchen
Eisalat
Stangenbrot und Butterförmchen
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

pro Person 26,20 €

Nr. 8

□ **VEGETARISCHES BUFFET**
ab 10 Personen

Warmanteil

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

Kaltanteil

Falafel-Tomatenspieße
Käse-Obstplatte
Tomatenbutter
dunkles Stangenbrot

pro Person 22,00 €

~~~~~

Nr. 9

□ **KLEINES MEDITERRANES BUFFET**  
ab 20 Personen

Warmanteil

Zucchini- Cremesuppe  
Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Gnocchi-Spinatpfanne mit Parmesan  
buntes Pfannengemüse

Kaltanteil

Melonen-Schinkenplatte  
gemischte Gemüseantipasti  
Ciabattabrote  
Eierlikör-Panna cotta

pro Person 21,90 €

~~~~~

Nr. 10

□ **GROSSES MEDITERRANES BUFFET**
ab 30 Personen

Warmanteil

Zucchini- Cremesuppe
Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken
Hähnchenbrust in Petersilien-Parmesansoße
frischer Lachs auf Blattspinat
Hirtenkäse auf buntem Pfannengemüse
Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln

Kaltanteil

Schinken-Melonenplatte
gemischte Gemüseantipasti
grüner Salat mit Erdnüssen und Parmesan
Tomatenbutter
Ciabattabrote
Schokoladenmousse
Eierlikör- Panna cotta

pro Person 27,65 €



Nr. 11

□ **FESTTAGS- BUFFET**
ab 30 Personen

Warmanteil

Tomaten-Aprikosencremesuppe
Vorspeisenplatte (Hirtenkäse im Baconmantel, Spinatwraps, Tortellini-Tomatenspieße)
Sächsischer Winzerbraten vom Rind
Hähnchenbrust in Petersilien-Parmesansoße
frischer Lachs auf Blattspinat
Möhren, Erbsen, grüne Bohnen
Bandnudeln, Reis, Petersilien-Kartoffeltaler

Kaltanteil

Schinken-Melonenplatte
Käse-Obstplatte
helles und dunkles Stangenbrot, Butterförmchen
Schokoladenmousse
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

pro Person 32,90 €



Nr. 12

WEIHNACHTS- BUFFET

ab 20 Personen

Warmanteil

Entenkeulen

Sächsischer Winzerbraten vom Rind

Rotkohl, Rosenkohl

Petersilien-Kartoffeltaler

Kartoffel-Kroketten

Kaltanteil

Käse-Obstsalat

Schokoladen-Zimtmousse

pro Person 23,20 €



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 / Stehtischen / Biertischgarnituren /
Tischdecken / Zelten / Getränkeservice

Spezielle Wünsche / Anmerkungen:

.....

Dieses Formular ist eine unverbindliche Anfrage und dient uns zur Erstellung eines Angebotes.