
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.

Nr. 1 KALTES RUSTIKALES BUFFET
ab 20 Personen - pro Person 21,30 €

Putenschnitzelchen, Hackbällchen
Schinken- Bratenplatte, Käse-Obstplatte
Tomate-Mozzarellaspießchen
Matjessalat, Hirtensalat, Eissalat
Frischkäsecreme mit Honig und Senf
Franzosenbrote, Butterförmchen
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

Nr. 2 KALTES MEDITERRANES BUFFET
ab 20 Personen - pro Person 22,10 €

Melonen-Schinkenplatte
Canapès mit Italienischer Salami
Käse-Obstplatte, Räucherlachsplatte
Frischkäsecreme mit Honig und Senf
Tomate-Mozzarellateller, gemischte Gemüseantipasti, Hirtensalat, Blattsalat mit Parmesan
Franzosenbrote, Butterförmchen
Panna cotta

Nr. 3 KLEINES FINGERFOOD- BUFFET
ab 15 Personen (5 Teilchen pro Person) - pro Person 9,70 €

belegte und garnierte Baguetteschnittchen (Räucherlachs, Ital. Salami, Schnittkäse)
Käse- Obstspieß, Tomate- Mozzarellaspieß

Nr. 4 GROSSES FINGERFOOD- BUFFET
ab 15 Personen (9 Teilchen pro Person) - pro Person 20,15 €

belegte und garnierte Baguetteschnittchen (Räucherlachs, Ital. Salami, Schnittkäse, Weichkäse)
Käse- Obstspieß, Tomate- Mozzarellaspieß, bunter Antipastispieß
Melonen-Schinkenschiffchen, Schnitzelchen, Hackbällchen
dunkles Franzosenbrot

□ **Nr. 5 KLEINES BUFFETT**
ab 20 Personen - pro Person 17,05 €

Warmanteil

Zucchini-Cremesuppe
Tortellini- Tomatenspieß
Rosmarin-Putenspieß
gebackener Fetakäse

Kaltanteil

Blattsalat mit Joghurtdressing und Parmesan
Käse-Obstsalat
Franzosenbrot
Schokoladenmousse

□ **Nr. 6 VEGETARISCHES BUFFET**
ab 10 Personen - pro Person 22,90 €

Warmanteil

Zucchini-cremesuppe
gebackener Fetakäse
Nudelauf mit Tomatenragout und Mozzarella
Gnocchi-Spinatpfanne mit Parmesan

Kaltanteil

Falafel-Tomatenspieße
Käse-Obstplatte
dunkles Franzosenbrot, Tomatenbutter

□ **Nr. 7 HÖFER'S HAUSBUFFET**
ab 20 Personen - pro Person 27,30 €

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
Franzosenbrot und Butterförmchen
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

□ **Nr. 8 WARMES HÄPPCHEN- BUFFET**
ab 15 Personen - pro Person 18,60 €

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 Franzosenbrot

□ **Nr. 9 KLEINES MEDITERRANES BUFFET**
ab 20 Personen - pro Person 21,30 €

Warmanteil

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

Kaltanteil

Melonen-Schinkenplatte
Käse- Olivenspießchen
gemischte Gemüseantipasti
Franzosenbrote, Butterförmchen
Eierlikör-Panna cotta

□ **Nr. 10 GROSSES MEDITERRANES BUFFET**
ab 30 Personen - pro Person 25,90 €

Warmanteil

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

Kaltanteil

Schinken-Melonenplatte
gemischte Gemüseantipasti
Blattsalat mit Parmesan
Franzosenbrot, Tomatenbutter
Schokoladenmousse
Eierlikör- Panna cotta

□ **Nr. 11 FESTTAGS- BUFFET**
ab 30 Personen - pro Person 31,50 €

Warmanteil

Tomaten-Aprikosencremesuppe
frischer Lachs auf Blattspinat
Sächsischer Winzerbraten vom Rind
Hähnchenbrust in Petersilien-Parmesansoße
gebackener Fetakäse
Möhren, Erbsen, grüne Bohnen
Bandnudeln, Reis, Petersilien-Kartoffeltaler

Kaltanteil

Schinken-Melonenplatte
Käse-Obstplatte
Blattsalat mit Parmesan
helles und dunkles Franzosenbrot, Butterförmchen
Schokoladenmousse
Vanillespeise mit roter Beerengrütze

□ **Nr. 12 WEIHNACHTS- BUFFET**
ab 20 Personen - pro Person 25,20 €

Warmanteil

Entenkeulen
Sächsischer Winzerbraten vom Rind
Rotkohl, Rosenkohl
Petersilien-Kartoffeltaler
Kartoffel-Kroketten

Kaltanteil

Käse-Obstsalat
Blattsalat mit Erdnüssen und Parmesan
Schokoladen-Zimt mousse

*Die Buffets enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7%.
In Verbindung mit anderen Serviceleistungen (z.B. Geschirr, Besteck, Tischwäsche, Buffetaufbau,
Personaleinsatz u.a.) erhöht sich der Mehrwertsteuersatz auf 19%.
Unsere Buffetvorschläge sind zu den Konditionen vom April 2022 erstellt.
Mögliche Preisänderungen in der Rohstoffbeschaffung ... machen evtl. eine Nachkalkulation notwendig.*

