

Nationale- und Internationale Schmankerl

Menü- und Büfettvorschläge ab 25 Personen

Feinkostsalatbüfett mit Gemüsesticks

Tomaten-Mozzarellaplatten

Räucherlachsplatten mit Zitronen und Kren

Bresaolascheiben mit frischen Ruccolaspitzen und Parmesanhobel

Meeresfrüchtesalat mit Limonenöl

gegrillte Austernpilzen und Champignons in Kräutermarinade
und eingelegten Fetakäsewürfel

Züricher Rahmgeschnetzeltes mit Kartoffelsahnegratin und glacierten Karotten

gegrillte Garnelenspieße mit Kräuter-Rosmarinmarinade auf Zucchini-Auberginenbett

Stracciatellamousse mit frischer Ananas und Schokoladengitter

Alternativ dazu gibt's noch weitere Ergänzungs- Vorschläge:

Maronicremesuppe oder Kürbiscremesuppe im Herbst und Winter
Rosa gebratenes Roastbeef vom bayr. Weideochsen in Rotweinjus
mit Kartoffel-Selleriepüree und Princessbohnen
Entenbrustfiletscheiben auf knackigem Wokgemüse mit Cocos-Orangensauce
Früchteplatte mit Nocken von Mousse au chocolate reichlich garniert

Wie Sie sich auch entscheiden, wir Sorgen für die perfekte Umsetzung und zaubern gern nach Ihren Vorstellungen und Ihrem Budget eine Speisenauswahl, die Sie und Ihre Gäste überzeugt.