

Buffetangebote "Premium"

Inkludierte Getränkepauschale

Champagner

Champagne J.M. Gobillard & Fils
Tradition Brut

Weißwein

Grauburgunder
Schneider Pfaffmann, trocken

Rotwein

Rotwein Cuvée
Schneider Pfaffmann, trocken

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser und Apfelschorle
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite,
Fassbrause
Orangensaft, Apfelsaft

Bier

Sion Kölsch
Radeberger Pilsener
Jever Fun alkoholfrei
Maisel's Weisse
Maisel's Weisse alkoholfrei

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Premium 1

Vorspeisen

Mediterraner Pennesalat
mit Paprika & weißem Balsamico in Joghurt – Sahne

Räucherlachsroulade,
gefüllt mit Olivenfrischkäse an gebratener Paprika

Vitello Tonnato mit Thunfisch – Kapernsauce

Ausgesuchte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Hauptspeisen

Osso Buco, geschmorte Kalbshaxe in Thymianjus
mit Röstgemüse & Polentaschnitte

Foccacia – Lachsspieß
auf warmen Pellkartoffeln – Pesto – Salat

Dessert

Lavendel – Panna – Cotta mit Waldfruchtspiegel

Käse

Käsebrett mit Trauben & Salzgebäck

Inkludierte Getränkepauschale

Champagner

Champagne J.M. Gobillard & Fils
Tradition Brut

Weißwein

Grauburgunder
Schneider Pfaffmann, trocken

Rotwein

Rotwein Cuvée
Schneider Pfaffmann, trocken

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser und Apfelschorle
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite,
Fassbrause
Orangensaft, Apfelsaft

Bier

Sion Kölsch
Radeberger Pilsener
Jever Fun alkoholfrei
Maisel's Weisse
Maisel's Weisse alkoholfrei

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

“Premium 2”

Vorspeisen

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten
mit einem Melonenmix & Gemüsefrischkäse

Spieß von Tomate und Mini Mozzarella mit Pesto

Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Kräutern

Ausgesuchte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Hauptspeisen

Paniertes Schnitzel vom Kalb
mit Pfifferlingen in Rahm & gebratenen Semmelknödeln

Gebratener Baramundi mit rotem curryrahm und Gemüse –
Mienudeln

Dessert

Dessertwürfel – Variation, am Spieß

Käse

Käsebrett mit Trauben & Salzgebäck

Inkludierte Getränkepauschale

Champagner

Champagne J.M. Gobillard & Fils
Tradition Brut

Weißwein

Grauburgunder
Schneider Pfaffmann, trocken

Rotwein

Rotwein Cuvée
Schneider Pfaffmann, trocken

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser und Apfelschorle
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite,
Fassbrause
Orangensaft, Apfelsaft

Bier

Sion Kölsch
Radeberger Pilsener
Jever Fun alkoholfrei
Maisel's Weisse
Maisel's Weisse alkoholfrei

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

“Premium 3”

Vorspeisen

Bruschetta – Trio

Serranoschinken mit gefüllter Anti Pasti

Marinierter Garnelenspieß auf Bohnen – Tomatensalat
mit Limetten – Knoblauch – Dip

Ausgesuchte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Hauptspeisen

Saltimbocca von der Putenbrust in Salbeijus,
dazu eine Reismudel – Gemüsepfanne

Teigtaschen, gefüllt mit Limone und Basilikum,
dazu Nussbutter & geriebener Grana Padano

Dessert

Limonen – Bananencreme mit karamellisierten Erdnüssen

Käse

Käsebrett mit Trauben & Salzgebäck

Inkludierte Serviceleistungen

Sie erhalten *eine* exklusive Servicebetreuung ausschließlich für Ihre Loge ab Einlass bis Veranstaltungsende.



Auf Wunsch erstellen wir Ihnen individuelle Menükarten.
Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche bezüglich Begrüßungstext, Logos oder Fotos mindestens **8 Werktage** vor Veranstaltung per Email zukommen.

Exklusiver Sonderpreis pro Person € 82,50*

* Bei Veranstaltungen mit Überlänge berechnen wir einen Aufpreis von 25 %

