

## Griechisches Buffet

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen!

### Griechisches Buffet

**Gyros-Reis-Pfanne<sup>9</sup>, griechische Rouladen<sup>c,q,t</sup>** (gefüllt mit Schafskäse und Oliven), **Thymian-Speck-Kartoffeln**, Tzatziki<sup>9</sup>, Krautsalat, **griechischer Bauernsalat<sup>9</sup>**, Tomaten-Gurkensalat  
ab 15 Personen je Person 16,90

### Kalte Vorspeisen

marinierter Schafskäse, Oliven, Weinblätter<sup>9</sup> mit Schafskäse<sup>9</sup>, gefüllte Pepperdews & Honey Peppers<sup>9</sup>  
ab 15 Personen je Person 7,20

## Tex-Mex Buffet

Der herzhaft-amerikanisch-mexikanische Mix

**Chicken-Drums<sup>tl</sup>, Spare-Ribs<sup>tl</sup>** mit Salsasauce, **Mexikanische Schnitzelpfanne<sup>a</sup>** (Schwein oder Pute), **Tortilla vom Blech** (Kartoffelgericht<sup>a,c,j,tl</sup> mit Paprika und Kräutern), **Ofenkartoffeln** mit Kräutersauerrahm<sup>9</sup>, **Tortilla-Chips<sup>a</sup>** mit Salsa- und Avocado-Dip, **Mexikanischer Bohnensalat<sup>tl</sup>**, Mexikanischer Schichtsalat<sup>tl,q</sup>  
ab 20 Personen je Person 17,90

## Spanische Küche

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen!

### Spanisches Buffet

**Vorspeisen** (Baguette mit Aiolisauce, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, marinierte Paprikaschoten, gefüllte Pepperonis), **Paella** mit Geflügel oder Meeresfrüchten, **Lachs** auf Limettenhollandaise, **Thymian-Speck-Kartoffeln**, **spanisches Mischgemüse** oder wahlweise **Lachs auf Kräuterbandnudeln**, **Ensalada** (frische Blattsalate)  
ab 20 Personen je Person 22,30

## Dinner for two

Für einen romantischen Abend zu zweit

### Fingerfood-Platte I

Datteln im Speckmantel, Party-Frikadellen, Mini-Schnitzel, Mini-Wraps, mediterrane Schlemmerrollchen, Käsespieß, Quiche, Blätterteignacks, Cracker mit Dattelcreme  
je Person 16,90

### Fingerfood-Platte II

Datteln im Speckmantel, Hausmacher-Frikadellen, gefüllte Mini-Schnitzel, Wraps, Spinatrolle, Käsespieß, Schnittchen, Anti-Pasti-Schälchen  
je Person 17,90

## Beilagen

<b>Röstzwiebelpürree</b>	Portion	2,90
<b>Salzkartoffeln</b>	Portion	2,90
<b>Spätzle, Bandnudeln, Safranreis</b>	Portion	2,70
<b>Bratkartoffeln oder Mini-Bratkartoffeln</b>	Portion	3,20
<b>Kartoffelgratin</b> cremig	Portion	3,20
<b>Gemüsekartoffelgratin</b>	Portion	3,20
<b>Rosmarin- oder Knoblauchkartoffeln</b>	Portion	3,20
<b>Thymian-Speck-Kartoffeln</b>	Portion	3,20
<b>Bohnen im Speckmantel</b>	Portion	3,20
<b>mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne</b>	Portion	4,40
oder als <b>Gemüse-Limettenkartoffel</b>	Portion	4,40
<b>gemischtes Gemüse</b> auf Hollandaise	Portion	3,20
<b>Broccoli</b> auf Hollandaise	Portion	3,20
<b>Italienisches oder spanisches Mischgemüse</b>	Portion	3,20
<b>Apfelrotkohl</b>	Portion	3,20
<b>Sauerkraut</b> nach "schlesischer Art"	Portion	2,90
<b>gemischter Sommersalat</b> mit Kräuterdip	Portion	3,90

## Braten- und Fleischsorten

Warm, geschnitten auf Platten, im Thermo-Behälter

<b>Burgunderbraten</b> mild gewürzt, in Bratensoße	Portion	7,90
<b>Spanferkelrücken</b>	Portion	7,90
<b>Schweine-Rücken</b> mit Brokkolifüllung	Portion	7,90
<b>Jägerbraten</b> gefüllt mit Mett & Pilzen	Portion	7,60
<b>Zwiebelbraten</b> gefüllt mit Mett & Zwiebeln	Portion	7,60
<b>Kräuterbraten</b> - die Spezialität unseres Hauses mit Kernwürzung	Portion	6,90
<b>Kasselerbraten</b> vom Nacken, mild gewürzt	Portion	6,90
<b>Kasselerbraten</b> vom Rücken, mild gewürzt	Portion	7,60
<b>Krustenbraten</b> vom Schinken mit deftiger Kruste, in Bratensoße	Portion	7,90
<b>Putenbrust</b> zart und schmackhaft	Portion	7,90
<b>Putenschnitzel</b> klein	Stück	3,00
<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> in Blattspinat	Portion	9,00
<b>Rindschmorbraten</b> mager, saftig, zart, mit Sauce	Portion	9,00
<b>Schnitzel</b> (Frischgewicht 200g) reell und saftig	Stück	4,40
<b>Schnitzel klein</b>	Stück	2,90
<b>Schweinshaxe</b> (Frischgewicht 900g)	Stück	6,50
<b>Hähnchenschnitzel</b> , paniert, gebraten	Stück	4,60
<b>Hähnchenkeule</b>	Stück	3,00
<b>Drums</b>	Stück	2,50
- alle Braten auf Wunsch mit Soße -	Liter	7,60

## Fleisch-Spezialitäten

Warm, geschnitten auf Platten, im Thermo-Behälter

**Spanferkel** [bitte spätestens 12 Tage vorbestellen] heiß serviert - 1000g Frischgewicht mit Sauerkraut - ein besonders schmackhafter Leckerbissen (Aufpreis für Bringen und Zerlegen) ab 30 Personen je Person 13,90

**Schlemmertasche** wahlweise **mediterran, griechisch**, als **Cordon-Bleu** oder **Dijon** in reichlich zur gewählten Schlemmertasche passenden Sauce je Person 9,20

**Gourmet-Schweinefilet** mit Calvados oder im Speckmantel in Champignon-Rahmsauce je Person 11,50

**Zarte Rinderrouladen** gefüllt mit gestreiftem Speck, Zwiebel, Gurke und reichlich Sauce (2 Stück) je Person 10,20

**Gaucht-Pfanne** vom Rindergeschnetzelten, mit italienischem Gemüse je Person 10,40

**Putengeschnetzeltes** mit Paprika und Pilzen je Person 9,00

**Curry-Putengeschnetzeltes** mit Früchten je Person 9,00

**Gyros** mit Tzatziki und Krautsalat je Person 11,00

**Lammfleisch** auf würziger Kräutersauce je Person 19,50

**Schnitzelpfanne** mit Speck und Zwiebeln, in Sauce überbacken je Person 9,00

**Mailänder Schnitzel** mit Paprika, Tomaten Crème Fraîche - überbacken je Person 9,00

**Gulasch** mit Nudeln je Person 9,90

**Putenbraten Dijon** (Dijon-Creme, Rucola, marinierte Tomate) auf Limettenhollandaise je Person 9,00

## Dessert-Auswahl

Süß und verführerisch!

<b>Vanille- oder Schokopudding</b> mit Mandeln	Portion	2,90
<b>Himbeeren auf Schokomousse</b>	Portion	3,40
<b>Rote Grütze</b> mit Vanille-Soße	Portion	2,90
<b>Cappuccino-, Limetten- oder Himbeer-Creme</b>	Portion	3,40
<b>Panna Cotta</b> mit Erdbeer-Creme	Portion	3,90
<b>Schneewittchen-Creme</b>		
I Rote Grütze-Vanillepudding geschichtet	Portion	3,40
II anged. Kirschen-Vanillepudding, Cantuccini	Portion	3,40
<b>Baisertraum mit Himbeeren</b>	Portion	3,40
<b>Pfirsich-Eierlikör-Tiramisu</b>	Portion	3,40
<b>Mascarpone-Creme</b>	Portion	3,40
<b>Obstsalat</b>	Portion	3,90
<b>Dessert</b> - im Glas portioniert	Aufpreis	0,50

## Ausleihgebühr Equipment

Geschirr und Besteck

Messer, Gabel, Esslöffel	je Stück	0,20
Kuchengabel, Dessertlöffel	je Stück	0,20
Teller	je Stück	0,40
Suppenteller	je Stück	0,40
Kuchenteller, Dessertschälchen	je Stück	0,30
Chafing-Dish (Warmhaltebehälter), inklusive Anlegeteller, Anlegegeschirr, 2x Brennpaste und Beschilderung.	je Stück	5,00

## Reinigungsgebühr Equipment

Geschirr und Besteck

Messer, Gabel, Esslöffel	je Stück	0,20
Kuchengabel, Dessertlöffel	je Stück	0,20
Teller	je Stück	0,40
Suppenteller	je Stück	0,40
Kuchenteller, Dessertschälchen	je Stück	0,30
Chafing-Dish (Warmhaltebehälter)	je Stück	3,00

## Serviceleistungen

bei Anlieferung und Abholung, sowie Service vor Ort		
Kilometerpauschale	je km	0,80
Servicepersonal	je Stunde	38,90

## Feiern und genießen

Anlieferung, Aufbau, Eindecken und Service!

### Auf Wunsch begleiten wir Sie bei der Vorbereitung auf Ihre Feier.

Mit unseren Dienstleistungen unterstützen wir Sie gern auch während der Veranstaltung und bieten Ihnen auf Anfrage umfangreiche Service-Leistungen.

Mehr dazu unter: [www.jetztwirdslecker.de](http://www.jetztwirdslecker.de)

### Rufen Sie uns an.

Gern beraten wir Sie telefonisch und geben Ihnen Tipps und Informationen für eine gelungene Party mit ganz viel Genuss.

## Tel. 0421-89 04 35

Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung, behalten wir uns vor, die aufgeführten Preise tagesaktuell zu ändern.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Abbestellung / Stornierung / Personenzahländerungen  
Die Abbestellung der Lieferung, mit allen damit verbundenen Dienstleistungen, ist bis sieben Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem dritten und siebten Tag vor Liefertermin sind wir berechtigt bei einer Abbestellung Stornokosten zu berechnen. Bei Abbestellung des Auftrages ab dem dritten Tag vor Lieferung behalten wir uns vor, bis zu 50% Stornogebühren zu erheben. Änderungen der Personenzahl können maximal bis zu 3 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.

2. Lieferung  
Aufgrund höherer Gewalt, unvorhersehbar hohem Verkehrsaufkommen oder anderen Faktoren, die wir nicht kontrollieren können, kann es in Ausnahmefällen zu Zeitverzögerungen von bis zu 30 Minuten kommen.

3. Besteuerung (Mehrwert-/Umsatzsteuer)  
Die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7% ist bereits in den Buffetpreisen enthalten.  
Dienstleistungen und Geschirr beinhalten 19% Mehrwertsteuer. Der Gesetzgeber verlangt, dass bei Lieferungen, die zusätzliche Serviceleistungen (wie Personal, Geschirr und Reinigung) beinhalten, der volle Mehrwertsteuersatz auf die Gesamtlieferung erhoben wird.

4. Serviceleistungen  
Sonntags erst ab 50 Personen.  
Grillen mit Service vor Ort erst ab 50 Personen.



**GUDER**  
*Jetzt wird's lecker!*

**Fleischerei, Partyservice und Feinkost**

Hauptstr. 30 · 28816 Stuhr-Seckenhausen  
Tel. 0421-89 04 35 · Fax 0421-8062760  
E-Mail [info@fleischerei-guder.de](mailto:info@fleischerei-guder.de)  
[www.jetztwirdslecker.de](http://www.jetztwirdslecker.de)

Gültig ab Februar 2025 - Irrtum und Änderungen vorbehalten.



# Jede Party ein Genuss!





## Vorspeisen

Kombinieren Sie nach Lust und Laune!

<b>Vorspeisenplatte</b> <sup>a,3,6,11,veg</sup>		
gemischte Oliven, Honey Peppers, Pepperdews mit Frischkäsefüllung, würzig marinierte Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Paprika-Mix, Baguette		
ab 15 Personen	je Person	8,20
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>3,d,a,c</sup> Kalbfleisch m. Thunfischcreme	je Person	5,90
<b>Roastbeef-Röllchen</b> <sup>9</sup> Frischkäse - Paprika	Stck.	3,80
<b>Roastbeef-Röllchen</b> <sup>9</sup> Frischkäse - grüner Spargel	Stck.	3,80
<b>Datteln im Speckmantel-Spieße</b>	Stck.	1,80
<b>Mozzarella-Stick</b> <sup>g,v</sup>		
grüner Spargel, Schinkenröllchen (3 Stück)	je Person	2,90
<b>Mozzarella-Rucola-Röllchen</b> <sup>g,v</sup> (3 Stück)	je Person	2,90
<b>Mozzarella-Mango-Schinken</b> <sup>9</sup> (2 Stück)	je Person	2,90
<b>Cracker</b> <sup>9,g</sup> mit Dattelpfanne	je Person	1,80

### Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- geschwefelt
- geschwärzt
- mit Phosphat
- mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- koffeinhaltig
- chininhaltig
- mit Süßungsmittel
- gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- Glutenhaltiges Getreide
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schalenfrüchte
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Suppen und Eintopf

Aus eigener Herstellung (ab 10 Liter - bitte 1 Woche vorher bestellen)

<b>Hühnersuppe</b> <sup>a,c,i</sup>	1/2 ltr	4,80
<b>Erbsen-, Bohnen- &amp; Linsensuppe</b> <sup>i,4</sup> mit Fleischeinlage	1/2 ltr	4,00
<b>Kartoffelsuppe</b> <sup>i</sup> (vegetarisch) klar oder cremig	1/2 ltr	4,20
<b>Hausmacher Gulaschsuppe</b> <sup>i,4,11,a</sup> deftig im Geschmack	1/2 ltr	4,80
<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>11,v</sup> (vegetarisch) mit mildem Geschmack	1/2 ltr	4,20
<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>6,g,v</sup> (vegetarisch)	1/2 ltr	4,40
<b>Asiatische Geflügelsuppe</b> <sup>11,i,g</sup>	1/2 ltr	4,80
<b>vegane Linsensuppe</b> <sup>11,veg</sup> rote Linsen und Kokosmilch	1/2 ltr	4,40
<b>Brokkolicremesuppe</b> <sup>11,g,v</sup> (vegetarisch)	1/2 ltr	4,40
<b>Kutschersuppe</b> <sup>11,i</sup> mit Cabanossi, herzhaft gewürzt	1/2 ltr	4,40
<b>Mexikosuppe</b> <sup>6,g,i</sup> würzig	1/2 ltr	4,40
<b>Mitternachtssuppe</b> <sup>11,v</sup> mit Hackfleisch, würzig	1/2 ltr	4,40
<b>Spargelcremesuppe</b> <sup>11,v</sup>	1/2 ltr	4,40
<b>Gyrossuppe</b> <sup>11,g,a,c,4</sup> sahnig, mit viel Fleisch	1/2 ltr	4,80
<b>Porreerahmsuppe</b> <sup>g,i</sup> mit Curry	1/2 ltr	4,40
<b>Minestrone</b> <sup>11,i,veg</sup> (vegan)	1/2 ltr	4,40
<b>Chili con carne</b> <sup>a,i,g</sup> mit Baguette	Portion	7,90



## Fisch-Auswahl

<b>Lachs auf Tagliatelle-Gemüsebett</b>	je Person	11,80
und Limettenhollandaise		
<b>Lachs auf Limettenhollandaise</b>	je Person	15,90

# GUDER

*Jetzt wird's lecker!*

**Achtung Allergiker,**  
wir sind kompetent und helfen Ihnen gerne weiter, wenn Allergien oder Lebensmittel-unverträglichkeiten vorliegen.

## Kalte Platten

Diese Auswahl ändern wir gern nach Ihren Wünschen !

<b>Gebratene Kleinigkeiten</b>		
<b>Medaillons</b>	je Stück	1,80
<b>Partyfrikadelle</b> <sup>a,c</sup>	je Stück	0,99
<b>Hausmacher Frikadelle</b> <sup>a,c,i</sup>	je Stück	1,80
<b>Mini-Schnitzel</b> <sup>a,11</sup>	je Stück	0,75
<b>Mini-Schnitzel</b> <sup>a,11,g</sup> gefüllt mit Ananas und Creme	je Stück	2,90
<b>halbe Hähnchenkeule</b>	je Stück	1,40
<b>Fleischröllchen</b> <sup>9</sup> mediterran, 2 Stück	je Person	2,90
<b>Fleischröllchen</b> <sup>9</sup> Dijon, 2 Stück	je Person	2,90

### Auflagen-Platte<sup>2,3,11</sup>

Bratenaufschnitt, Kasseler, Schinken ger., Mettwurst, Hackepeter  
ab 15 Personen je Person 7,50  
bis 15 Personen je Person 7,90



<b>Käseplatte</b> <sup>g,v</sup>	je Person	9,70
<b>Fischplatte</b> <sup>d</sup>	auf Anfrage	

### Guder's Aufschnitt Buffet

Schinkenröllchen, Bratenaufschnitt, Kasseler, Mettwurst, roher Schinken, Hackepeter, versch. Käsesorten, geräucherter Lachs und Forelle  
ab 15 Personen je Person 14,60

dazu 3 Partybrötchen, Mehrkorn- und Schwarzbrottaler, Butter <sup>a,g</sup>	je Person	3,60
---	-----------	------

\* gerne verwöhnen wir Ihre Gäste mit Ihren Wunschprodukten aus unserer Theke (evtl. Aufpreis)

\* alle Platten-Preise sind Buffetpreise - Aufpreis für auf Tische angerichtete Platten je Person 0,70

### Schnittchen<sup>a,g</sup>

einzel ausgarniert, belegt mit Braten, Hackepeter, Schinken, Mettwurst und Käse	Stück	2,20
Schnittchen mit Fisch oder Ei einzeln ausgarniert	Stück	2,95

### Halbe Brötchen

belegt nach Wahl	Stück	2,70
belegt mit Fisch oder Ei	Stück	3,90

### Hackepeter- oder Käseigel je nach Größe und Personenzahl

## Fingerfood

Ihr Geschmack entscheidet !



### Von der Hand in den Mund<sup>a,g</sup>

gemischte Schnittchen, Lauchbaguette<sup>a,g</sup>, Blätterteigsnacks<sup>a,g</sup> gefüllt (mit Lachs, Oliven/Schafkäse oder Käse/Schinken), Mozzarella-Rucola-Röllchen<sup>9</sup>, Frikadelle<sup>a,c,i</sup>, Käse-Frucht-Spieß<sup>9</sup>, Gemüsesticks<sup>9</sup> mit Dip  
ab 15 Personen je Person 16,90  
auf Wunsch zusätzlich mit

**Quiche** als Spinat- oder Gemüse- oder Spinat-Kürbis-Quiche  
ab 15 Personen je Person + 1,30

**Mini-Wraps**<sup>9</sup>, **Mini-Schnitzel**<sup>a,11</sup> und **Fleischröllchen mediterran**  
ab 15 Personen je Person + 2,85

## Vegane und vegetarische Leckereien

<b>Kichererbsen-Gemüse-Kuchen</b> <sup>a,c,g,v</sup>	je Person	8,40
<b>Gemüsebratling</b> <sup>a,c,i,v</sup> , verschiedene Sorten	je Stück	2,90
<b>Knödel-Pfifferling-Pfanne</b> <sup>a,g,v</sup>	je Person	11,50
<b>Quiche</b> <sup>a,c,g,v</sup> , verschiedene Sorten	je Person	7,30
<b>Spargel-Penne</b> <sup>g,v</sup>	je Person	11,50
<b>Bandnudeln</b> <sup>a,c,v</sup> mit ital. Gemüse	je Person	11,50
<b>Gemüselasagne</b> <sup>a,g,v</sup>	je Person	9,90
<b>Spinattortellini</b> <sup>a,g,v</sup>	je Person	11,50
<b>veganes Linsencurry</b> <sup>11,i,veg</sup>	je Person	7,90
<b>vegane Schnittchen</b> <sup>a,veg</sup>	je Stück	1,75
<b>vegane Blätterteigsnacks</b> <sup>a,veg</sup>	je Stück	0,95

## Guder's Feinkost Salate

<b>Krautsalat</b> <sup>11,veg</sup>	je Person	2,95
<b>Amerikanischer Krautsalat</b> <sup>11,3,a,c,v</sup>	je Person	3,75
<b>Hausmacher Kartoffelsalat</b> <sup>11,3,a,v</sup> mit Mayo	je Person	3,80
<b>Kartoffel-Krautsalat</b> <sup>11</sup> ohne Mayo	je Person	3,80
<b>Nudelsalat</b> <sup>11,3,a,c</sup>	je Person	3,80
<b>Hirtensalat</b> <sup>11,g</sup>	je Person	4,95
<b>Gemischter Sommersalat</b> <sup>11,3,a,c</sup> mit Kräuterrip	je Person	3,90
<b>Caprisalat</b> <sup>9</sup>	je Person	3,80
<b>Mexikanischer Bohnensalat</b> <sup>11</sup>	je Person	3,80

Weitere **Salatvariationen** auf Nachfrage erhältlich

## Deutsche Küche

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen !



### Der Party-Hit

Putengeschnetzeltes<sup>c,g,i,a,c</sup> mit Spätzle, dazu Kräuterbraten oder Schweinerücken mit Broccolifüllung, cremiges Kartoffelgratin<sup>c,i,g,11</sup>  
ab 20 Personen je Person 10,90

Die ideale Ergänzung für ein schönes Fest:

**Gemischter Sommersalat mit Kräuterrip**<sup>a,c,3</sup>  
ab 20 Personen je Person 3,90

### Zünftiges Buffet

Vorspeise: **2 Fleischkäse-Spieße**<sup>11,3,a,i</sup> mit Radieschen und Senf-Dip je Person 3,20  
**Kasseler nacken**<sup>c,i,g,11</sup> mit Kartoffelgratin<sup>9</sup>,  
**Partyhaxe**<sup>11,3,a,c,v</sup> mit Röstzwiebelpüree, **Fleischkäse** mit Sauerkraut, erfrischenden **Krautsalat** mit Joghurt und Frucht  
ab 15 Personen je Person 16,70

### Grünkohl Buffet<sup>9</sup>

**Kasselerbraten** vom Nacken, **Pinkel**<sup>9</sup>, **Kochwurst**, Bauch und Salzkartoffeln  
ab 15 Personen je Person 17,90

## Grill-Buffet

Jetzt wird's heiß!

Grillen von klassisch bis edel!

Nackensteak, Rückensteak, Hähnchenschnitzel, Putenschnitzel, Lammlachse, Lachsfilet, Gemüsespieße, gef. Champignons, Grillbratwurst u. v. m.

Und dazu:

Salate, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel, Dips und Brot.  
Preis je nach Zusammenstellung ab 18,90

Ab 40 Personen gegen Aufpreis auch mit Grill und Grillmeister!

## Italienische Buffets

Gern erstellen wir ein Buffet nach Ihren Wünschen !

### Buffet Florenz

Mozzarella-Mango<sup>9,11</sup> mit italienischem Schinken, Mozzarella-Rucola-Röllchen<sup>9</sup>, **Malländer Schnitzel**<sup>a,g</sup> mit Thymian-Speck-Kartoffeln, **Putengeschnetzeltes**<sup>c,i,g</sup> mit Spätzle<sup>a,c</sup>, **Kräuterbraten**, **Schweinerücken** mit Brokkolifüllung, cremiges **Kartoffelgratin**<sup>c,i,g,11</sup>, **Broccoligemüse**<sup>c,i,g,11</sup> gratiniert, **Lasagne**<sup>a,i,g</sup> nach italienischem Rezept, **gemischter Sommersalat** mit Kräuterrip  
ab 50 Personen je Person 20,20  
bis 50 Personen sollten 2 oder 3 warme Komponenten ausgesucht werden

### Buffet Adria

**Osso Bucco** mit mediterranem Mischgemüse<sup>i</sup>, cremiges **Kartoffelgratin**<sup>c,i,g,11</sup>, **mediterrane Rouladen**<sup>c,i,g,11,3</sup>, Thymian-Speck-Kartoffeln, **Florenzer Salat**<sup>11,3,a,c</sup> (gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate), **Capri Salat** (Mozzarellakügelchen mariniert<sup>9</sup>, Cocktailtomaten an Rucolasalat)

ab 15 Personen je Person 20,20



## Weihnachtliches Buffet

**Entenkeule** oder **Entenbrust**,

**Rinder-Schmorbraten** oder **Rouladen**<sup>9,4</sup>,

**Rotkohl** und **Rosenkohl** (Je nach Personenzahl),

**Klöße** und **Salzkartoffeln**<sup>9,3,11</sup>

ab 20 Personen je Person 22,90