

Tafel-Mix

Dieser Tafel-Mix wurde für den Abendempfang eines wissenschaftlichen Symposiums im Frühsommer zusammengestellt. Die Speisen wurden in einer Mischform sowohl vom Buffet angeboten, als auch von unseren Mitarbeitern im Flying Service gereicht.

■ Feine Speisen und Salate

- Grüner und weißer Spargel mit Garnelen in Passionsfrucht-Vinaigrette
- Rote und gelbe Kirschtomaten abgeschmeckt mit Limonenzesten und bestem Olivenöl

■ Herzhafte Mundbissen

- Kalbfleisch-Muffin mit Wildkräutersenf vom Kloster Rühn **Neulandfleisch**
- Mango-Avocado-Relish auf hausgebackenem Chili-Cracker
- Sauerampfer-Kartoffel-Flan mit geräuchertem Lachs und kleinem Sprossensalat

■ Hauptgerichte vom Buffet

- Barolo-Braten mit Auberginen-Bohngemüse und Vitelotte-Kartoffel-Kuchen
- Rotbarschfilet in Rosmarinöl gebraten mit Paprika-Olivengemüse und Thymian-Polenta
- Zucchinigratin mit Minze und Greyerzer Käse auf fruchtiger Tomatensauce

■ Petits Fours und Desserts

- Erdbeer-Nusstartelette
- Holunderblütenmousse mit weißer Schokolade und frischen Himbeeren
- Johannisbeer-Küchlein
- Gebackene Schokolade
- Luftiger Vanillequark auf Rhabarberkompott

Der Preis der obigen Zusammenstellung betrug für 150 Personen 28,90 Euro pro Person zzgl. MwSt.
Unsere Tafel-Mix-Varianten bieten wir ab 80 Personen an.