

Buffetvorschlag 6 – „Oriental Style“

*Krevettencocktail in Limetten - Honigmarinade
Forelle, Lachs geräuchert mit Ingwerdip
Datteln im Speckmantel
Eingelegter Schafskäse, Oliven und Paprika
mit pikantem Hackfleisch gefüllte Zucchini (lauwarm)*

*Paprikasalat mit Chilischoten , Tomaten - Feta - Salat
Gurkensalat mit Joghurt - Knoblauchdressing
Kichererbsensalat mit Sesam, Karottensalat mit Koriander und Pinienkernen,
Reissalat mit Ananas und Zucchini*

*Hühnercremesuppe mit Zitronengras, Kokosmilch
und Chili*

*Lammragout in pikanter Tomaten - Paprikasauce
mit Auberginen und Kardamom
Lachsfilet auf Orangen - Maracujasauce
Putencurry mit Backpflaumen und exotischen Früchten
Kurkumareis mit Rosinen, Kartoffelgratin
Gemüse – Cous Cous*

Käse vom Brett mit Brotauswahl, Fladenbrot

*Vanillepudding mit Nüssen und Amarenakirschen
Bananencreme mit Zimt
Schokoladenmousse mit Granatapfelkernen
Fruchtsalat mit Mandelsplitter*

Preisstaffelung:

ab 20 Personen: 34,50 Euro
ab 30 Personen: 31,50 Euro
ab 40 Personen: 30,00 Euro