

Beispielbuffet 35 Personen (Lieferung frei Haus)

Mr. Cuisine, Gute Speisen zu kleinen Preisen !!!

Vorspeisen und Suppen

je 15 Port. Soljanka und Waldpilzcremesuppe
oder Hochzeitssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen
und Champignoncremesuppe mit frischem Baguettebrot

Hauptspeisen Warmes Buffet

20 Port. Knusprige Entenkeule 280 g mit Rotwein- oder dunkler Bratenjus mit Beifuss

10 Port. Schweinekrustenbraten 250 g leicht gepöckelt oder
Kasselerkammbraten 250 g vom Jungschwein auf Sauerkraut

10 Port. Schweinemedallions 120 g mit Creme champignons

je 10 Port. Feiner Rotkohl, Grünkohl mit Speck und reichlich Zwiebel und Kaisergemüse

je 10 Port. Kartoffelschiffchen mit Petersilie und Herzoginkartoffeln

15 Port. Kartoffelklöße mit Petersilie

10 Port. Frischer Salat der Saison mit Rosso – Salat, Paprika, grüner Gurke, Tomaten, Mais, u.a. dazu gereicht Oliven, Schafskäse, Pepperoni mild, Thunfisch Ei, frische Kräuter sowie Kräuter-Dressing

1 Stk. Rustikale Räucherschinkenplatte bestehend aus Schwarzwälder Schinken, Lachsschinken, Hinterkochschinken mit Frischkäsefüllung, Schinkenspeck, Serrano Schinken mit Melonenstreifen, ger. Schweinefilet u.a. reichhaltig garniert mit Gewürzgurken, Partytomaten, Champignonköpfen u.a. (ausreichend für 5-6 Personen)

1 Stk. Fingerfoodplatte mit Stremellachshappen, Lachshappen in Blätterteig, Garnellenschwänze fritiert, Partybouletten, Schweinemedallions, Hähnchenfingerfoodspieße 20 g u.a. (ausreichend für 5 -6 Personen)

1 Stk. Rustikale Käseplatte bestehend Babybel, Käseminiaturen, Magerkäsestangen, Camembert, ger. Käse Bordespeck, Frischkäsetaler u.a. reichhaltig garniert (ausreichend für 5-6 Personen)

20 Stk. Gefüllte halbe Eier mit Lachs- und Kaviargarnitur

10 Port. Tomate / Mozzarella mit Räucherlachs kern und frischem Basilikum dazu Balsamicoessig und Olivenöl

1 Stk. kl. Brotkorb reichhaltig mit Baguettes, Miniaturbrötchen, Schusterjungen, Kümmelstangen, Laugenbrezeln-u. Gebäck sowie verschiedenen anderen Brötchen reichhaltig gefüllt

Nachspeisen

1 Stk. Gr. Obstplatte mit Frischobst, Ananas, Erdbeeren, Weintrauben, Physalis, Karambola, Kiwi, Papaya, Pfirsich u.a. fertig mundgerecht portioniert

je 12 Stk. Mousse a Chocolat und Waldbeergrütze mit Vanillesoße und Rotweincreme mit Sahnehaube in Weingläsern gereicht

Buffetpreis je Person: 20,20 Euro

Im Angebot enthalten: Portionsbutter, Griebenschmalz, Meerrettich, Senf und Ketchup, Anlieferung frei Haus!

Das Angebot ist freibleibend und hat eine Bindefrist bis zum **14.11.2008.**

Zahlungsvereinbarung: - nach Vereinbarung

Wir hoffen Ihnen ein Ihren Wünschen entsprechendes Angebot unterbreitet zu haben und stehen Ihnen bei eventuellen Rückfragen oder Angebotsänderungen nach ihren Wünschen jederzeit zur Verfügung.

Über eine Auftragserteilung würden wir uns freuen!

Mit freundlichen Grüßen

Auftragsbestätigung: