

## Buffet "II"



---

### Vorspeisen:

- dreierlei Tapasspieße  
mit Röstgemüse, Chorizo-Olive und Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto lackiert
- Weißkrautsalat mit Paprika
- Wrapröllchen  
mit Räucherlachs und Frischkäse
- bunte Blattsalate  
mit Tomate, Gurke, Karottenstreifen, Mais,  
Balsamico Vinaigrette und Kräuter-Senf Dressing

### Hauptgänge:

- Vollkornpasta  
mit frischem Spinat, Röstgemüse, Tomatensugo und Parmesan
- Hähnchenstreifen in Champignon-Rieslingrahm  
mit halbwildem Reis

### Dessert:

- Panna Cotta  
mit Erdbeermark
- Obstsalat  
aus frischen Früchten

### Brot:

- Brotauswahl  
mit Kräuterbuttertopf und Aioli

---

**Preis p./P.:**

**auf Anfrage**

---

Die Mindestbestellmenge dieses Buffets liegt bei 15 Personen.

Alle Speisen werden auf Platten, in Schalen, Gläsern oder Wärmebehältern angerichtet/geliefert und mit zur Ausgabe/Portionierung benötigten Vorlegern versehen. Bitte beachten Sie, dass zusätzliches Equipment (Teller, Besteck, etc.) & Personal nicht im Menü-/Buffetpreis inkludiert ist. Auf Anfrage stellen wir Sie sehr gerne mit allem Benötigten aus.

Alle Preise sind unter Vorbehalt angegeben und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
© Food@Work Eatery-Catering / info@foodatwork-catering.de / www.foodatwork-catering.de