

## Buffet "Winterbuffet"



- 
- Vorspeisen:**
- Feldsalat  
mit Kartoffel-Speck-Dressing
  - Rotkrautsalat  
mit Rosinen, gehackten Mandeln und Balsamicodressing
  - Backpflaumen  
im Speckmantel
  - geschmorte Champignons  
mit Kräuter-Knoblauchdip
- Hauptgänge:**
- Kasselerbraten  
mit Preiselbeersauce
  - Mettenden
  - Grünkohl „Bürgerlich“
  - Rotkohl-Quiche
  - Salzkartoffeln
- Dessert:**
- Schokoladenpudding  
mit Bailey´s-Crème im Weckgläschen
  - Bratapfel-Zimtcrème
- Brot:**
- Brotauswahl  
mit Kräuterbuttertopf
- Käse:**
- Käsevariation  
Auswahl internationaler Weich- und Hartkäsesorten  
mit Feigensenf und Weintrauben

---

**Preis p./P.:**

**auf Anfrage**

---

Die Mindestbestellmenge dieses Buffets liegt bei 15 Personen.

Alle Speisen werden auf Platten, in Schalen, Gläschen 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