

CATERING & EVENTS

- FÜR DEN BESONDEREN ANLASS -



HERBSTLICHES BUFFET

BROTSTATION

- Auswahl an verschiedenen Sorten Baguette & Ciabatta, dazu kleine Brötchen
- Butter & Salzbutter

VORSPEISE

- Antipasti mit Parmesan & Basilikum
- Endivien mit gehobeltem Bergkäse, Birnenspalten & Vinaigrette
- Hokkaido-Kürbis mit Hähnchenbruststreifen & Curry-Ahorn-Marinade
- Rapunzelsalat mit Croûtons, Kartoffeldressing & gerösteten Speckstreifen
- Brokkoli-Tatar auf Roter Beete & Granatapfelkernen
- Fander's Waldorfsalat mit Äpfeln, Rosinen, Staudensellerie & Walnüssen
- Bunte Linsen mit jungen Mangold an Kräuter-Vinaigrette
- Blattsalat mit Röstzwiebeln an Joghurt-Dressing

HAUPTGANG

für Sie als Tellergericht am Buffet angerichtet

- Vegetarische Gnocchi mit Wald- & Wiesenpilzen an Schalotten & Baby-Spinat
- Sous-Vide gegarter Grillbauch an Rotwein-Jus
- Süßkartoffelstampf & zweierlei von der Bohne

live für Sie tranchiert

- Entrecôte vom Niederrheinrind an Sauce Bernaise mit Ofen-gebackenen Drillingen & Toskana-Gemüse, mediterran gewürzt

DESSERT

- Panna Cotta mit Salted-Caramel-Topping
- Schokoladenmousse mit Oreo-Crumble & Karamell-Popcorn
- Obstsalat mit roten Beeren & Pflaumen an Vanillerahm

WUSSTEST DU SCHON?

Wir sind Dir auch gerne bei der Gesamtplanung Deines Events behilflich und stellen Dir gerne neben den Speisen weiteres Equipment zur Verfügung:

Getränke
Geschirr & Besteck
Theken & Buffetmodule
Möbiliar & Bestuhlung
Zelte & Garnituren
Blumendekoration
Service- & Ausgabepersonal

SPRICH' UNS HIERZU GERNE AN!



HIER BESTELLEN: 02152 - 3607 • MARIA.FANDER@FLEISCHEREIFANDER.DE

