

KLEINE PARTYBUFFETS, FÜR JEDEN ANLASS



VORSPEISE

- FLAMMKUCHEN MIT TOMATEN, SCHWARZEN OLIVEN & OREGANO
- GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT KRÄUTER-FETA
- KARTOFFELSALAT MIT ZITRONEN-OLIVENÖL & PETERSILIE
- RUCOLA MIT PARMESAN & GERÖSTETEN PINIENKERNEN

HAUPTGANG

- HÄHNCHENBRUST IN TOMATEN-OLIVEN-SAUCE
- KLEINE PARTYSCHNITZEL MIT ZITRONE UND PREISELBEEREN
- OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN UND AIOLI

DESSERT

- APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE
- PANNA COTTA MIT BEERENKOMPOTT

**DEFTIG TRIFFT LEICHT:
AB 10 PERSONEN
25 € PRO PERSON**

VORSPEISE

- GEBACKENER CAMEMBERT MIT PREISELBEEREN
- KALTER SCHWEINEBRATEN MIT KRÄUTERMARINADE
- LINSENSALAT MIT FETA UND TOMATEN
- FENCHEL-ORANGENSALAT MIT SCHWARZEN OLIVEN

HAUPTGANG

- RINDERBRATEN MIT ROTWEIN UND WURZELGEMÜSE
- RATATOUILLE MIT POLENTA
- ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT

- ORANGEN-MANDELKÜCHLEIN
- JOGHURTMOUSSE MIT GEBRANTEN MANDELN UND HONIG

**HAUSGEMACHT UND
WÜRZIG:
AB 10 PERSONEN
25 € PRO PERSON**

VORSPEISE

MINI FRIKADELLEN MIT TZATZIKI
GERÖSTETES BROT MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND TYIMIAN
GURKEN-JOGHURT-SALAT MIT DILL
TOMATE-MOZZARELLA-SALAT MIT BASILIKUM

HAUPTGANG

IM BRATSCHLAUCH GEGARTER SCHWEINENACKEN MIT PILZEN
GEBACKENER KABELJAU MIT ZITRONENKRUSTE
KARTOFFELAUFLAUF

DESSERT

ZITRONEN-MASCARPONE-CREME
MOUSSE AU CHOCOLADE MIT CHILI

**RUSTIKAL UND
MEDITERRAN:
AB 10 PERSONEN
25 € PRO PERSON**