

Büfett zur Schuleinführung 2018

Dieses mediterrane Büfett stellt sich sommerlich und erfrischend dar. Neben bekannten Klassikern finden Sie eine große Auswahl aus typischen Gerichten der Mittelmeer Länder. Passend zur Jahreszeit wirken diese Gerichte erfrischend auf Geist und Körper. Ausgewogene Gewürzmischungen und deren Anwendung machen dieses Büfett zum sommerlichen Geschmacksevent und zum kulinarischen Mittelpunkt Ihrer Feier. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage, bitte wählen Sie Ihre Gerichte aus.

Bitte wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen aus.

Vorspeisen

Tomatensalat mit Schnittlauch und Schmand
Karottensalat mit Koriander-Joghurt und Honig
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
Crostini mit Auberginen und Minze
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl eingelegt
Gurkensalat mit Wassermelone und Koriander
marinierter Mozzarella, Tomaten mit altem Balsamicoessig und Ruccola
knackige Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Parmesan und Ei
Auberginensalat mit Minze und Nüssen
marinierte Champignons mit Chili, Honig und Koriander
Brotkorb und Dips, wie frische Aioli, Mojo und Tzaziki

Suppen kalt

Gazpacho „Andalus“ – spanisches Gemüsesüppchen
Kefir-Passionsfruchtsüppchen auf Joghurtbasis
das beliebte Gurken-Joghurtsüppchen

Suppen warm

feine Kartoffel-Lauchsuppe mit Gemüse-Pesto
Karotten-Orangensuppe
Tomatensüppchen



Hauptspeisen

sanft geschmortes Marktgemüse
gebackener Ofenkürbis mit Honig und Rosinen
Kartoffel-Sellerie-Püree mit brauner Butter
junge Kartoffeln mit Petersilie und Kümmel
junge Kartoffeln mit Olivenöl, Steinsalz und Rosmarin
Tomaten- Zucchini Gemüse
Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin

herzhaft gefüllte Eierkuchen mit Gorgonzolacreme überbacken
geschmorte Rinderkeule mit Gemüse in Rotweinsud
toskanischer Schweinebraten mit Oliven und Pinienkerne
gegrillte Dorade mit Zitronenöl und Thymian aromatisiert
geschmortes Hähnchen mit Tomaten und Zitrone
Hackfleischbällchen in Tomatensoße
Fisch (nach Tagesempfehlung) gedünstet in Olivenöl, mit Zitrone und Petersilie
geschmortes Hähnchen mit Tomaten und Oliven

Beilagen Salate:

mediterraner Nudelsalat
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
„Muttis“ Kartoffelsalat (mit Fleischsalat)

Dessert

Tiramisu a la mamá
Panna Cotta mit Fruchtpüree und Beeren
Mango-Ananas-Kaltschale
Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht



Es ist möglich dass Kinder separate Gerichte erhalten.
Hierfür wählen Sie bitte aus folgenden Gerichten aus:

Büfett für die jungen Gäste:

frische Hähnchenschnitzel mit Dip

kleine Schweineschnitzel

Kartoffelecken

Pasta mit Butter

Pasta mit Tomatensoße (Reibekäse)

Bitte teilen Sie uns auch folgende Angaben mit:

- Gästeanzahl
- Anzahl Kinder
- benötigen Sie Sitzgelegenheiten, Tische, Zelt oder Schirme
- benötigen Sie Geschirr und Besteck

Natürlich sind Änderungen und individuelle Anpassungen der Gerichte möglich.

Der Preis ist abhängig von dem benötigten Geschirr und Personenanzahl.

Bitte teilen Sie uns Ihre Ideen & Wünsche in Ihrer [Anfrage](#) mit.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

