

Büfett zur Schuleinführung 2023

Unsere Büfetts werden unter Verwendung von ausgewogenen Gewürzmischungen und Meersalzen frisch zubereitet und machen das Buffet zum Geschmackserlebnis sowie kulinarischen Höhepunkt Ihrer Veranstaltung. Es erwartet Sie ein Essen der besonderen Art.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Vorspeisen

Tomatensalat mit Schnittlauch, Essig & Olivenöl
Toskanischer Brotsalat mit Gemüse und Olivenöl
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl eingelegt
marinierter Mozzarella, Tomaten mit Balsamicoessig und Rucola
Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, Parmesan und Gurke
frittierte Falafel mit Zwiebel & Knoblauch dazu Gurkensalat mit Joghurt und Minze
marinierte Champignons mit Chili, Honig und Koriander

Brotkorb und Dips: Tomaten Chutney, frischer Hummus, Kräuterquark

Hauptkomponenten

saftiges Rindergulasch
toskanischer Schweinebraten mit Black-Smoke-BBQ-Soße
gedünstetes Fischfilet nach Tagesempfehlung mit Gemüsestreifen in Zitronensauce
geschmortes vom Hähnchenbein mit Tomaten und Zitrone
Hackfleischbällchen in Tomatensoße

Beilagen warm

sanft geschmortes Marktgemüse
gebackenes Ofengemüse mit Honig und Rosinen

Kartoffel-Sellerie-Püree
kleine Kartoffeln mit Olivenöl, Steinsalz und Rosmarin
Pasta mit Pesto von getrockneten Tomaten und Basilikum
Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin



Beilagen Salate

mediterraner Nudelsalat
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
klassischer Kartoffelsalat (mit Fleischsalat)

Dessert

Tiramisu a la mamá
Cheesecake-Zitronencreme mit Pistazie | Apfel | Kokos
Mousse au Chocolate mit Biskuitemantel

für Kids

Warme Wiener Würstchen
Hähnchenschnitzel
Penne mit Tomatensoße | Gouda

Stellen Sie Ihre Anfrage, wir beraten Sie gern.

Eine ausführliche Antwort erhalten Sie, an die von Ihnen im Antragsformular angegebenen Kontaktoptionen. Eine aktuelle Telefonnummer ist hilfreich und verwenden Sie eine gültige E-Mailadresse. Rechnen Sie ca. zwei bis drei Tage für die Antwort ein und kontrollieren Sie vorsichtshalber bitte auch den Spam Ordner Ihres E-Mail-Postfaches. Natürlich kann es manchmal zu Verzögerungen bei der Bearbeitung Ihrer Anfrage kommen. Sollte es Ihnen wichtig sein eine schnelle Antwort zu erhalten so teilen Sie dies bitte in Ihrer ersten Anfrage mit oder nehmen Sie direkten Kontakt auf.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.
(mail: info@dc-koch.de)

(Irrtümer, Schreibfehler und Änderungen vorbehalten)

