

Buffet Classico

Antipasti – Vorspeisen

- . Paprika mit Kapern & Knoblauch
- . Rosmarinchampignons
- . Gegrillte Auberginen mit Oregano & Knoblauch
- . Zucchini mit Thymian & Sambuca
- . Karottenstifte mit Marsala
- . Zuckererbsen mediterran mariniert
- . Crepes mit Tomaten, Ricotta & Rucola
- . Vitello tonnato
- . Tomaten – Mozzarellasalat mit Basilikum

Secondi – Hauptspeisen

- . Lasagne mit Tomate & Hackfleisch
- . Schweinefilet in Kräuterkruste in Rosmarinsoße

Contorni – Beilagen

- . Rosmarinkartoffeln
- . Bunter Salat

Dolce – Dessert

- . Tiramisu

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person: € 27,90 außer Haus
€ 31,-- im Haus

Kontakt: 0175-2480475

Buffet Casalinga

Antipasti - Vorspeisen

- . alle Vorspeisen des Buffets Classico
- . Meeresfrüchtesalat
- . mit Ricotta & Steinpilzen gefüllte Zucchini
- . Auberginenröllchen mit Parmaschinken, Mozzarella & Rucola

Secondi - Hauptspeisen

- . Canneloni mit Steinpilzen, Walnüssen & Gorgonzola
- . Ossobuco, geschmorte Kalbshaxe in Rotwein-Balsamicoreduktion
- . Lachsfilet mit Kapern & Oliven in Tomaten-Weißweinsauce

Contorni - Beilagen

- . Rosmarinkartoffeln
- . Bunter Salat

Dolce - Dessert

- . Tiramisu
- . Pana Cotta

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person: € 33,90 außer Haus
€ 37,90 im Haus

Kontakt: 0175-2480475

Buffet Superiore — ab einer Anzahl von 20 Personen

Antipasti - Vorspeisen

- . Alle Vorspeisen des Buffets Classico & Casalinga
- . Carpaccio, Rinderfiletscheiben mit Rucola, Champignons & Parmesan
- . Blätterteigpasteten verschieden gefüllt
- . Garnelen in Knoblauchöl
- . Gegrillte Zucchinirollchen mit Hirtenkäse & geräucherter Putenbrust

Secondi - Hauptspeisen

- . Canneloni mit Steinpilzen & Lachsfilet
- . Kalbsröllchen mit Parmaschinken, Mozzarella & Pinienkernen gefüllt an Prosecco-Salbeisoße
- . Zanderfilet mit Zucchini, Tomate & Mozzarella überbacken in Kräuter-Weißweinssoße

Contorni - Beilagen

- . Rosmarinkartoffeln
- . Bohnen im Speckmantel
- . Rucolasalat mit Kirschtomaten & Pinienkernen

Dolce - Dessert

- . Tiramisu mit Orange
- . Hausgemachte Mousse au chocolat mit einer Soße aus roten Früchten
(dunkle oder weiße Schokolade)

Zum Buffet reichen wir Brot.

Preis pro Person: € 39,90 außer Haus
€ 44,50 im Haus

Kontakt: 0175-2480475

Liefergebühren

- innerhalb Eckernfördes: ab einem Bestellwert in Höhe von € 400,-- kostenfrei. Ansonsten bitten wir um Abholung.
- außerhalb Eckernfördes (Umkreis 20 km): ab einem Bestellwert von € 400,-- ist eine Lieferung zu einem Preis von € 2,-- pro gefahrenen Kilometer möglich. Ansonsten bitten wir um Abholung.

Geschirr & Besteck

- . 1x Teller & 1x Besteck-Set (Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel): € 2,-- pro Person
- . jeder weitere Teller & jedes weitere Besteckteil: € 0,50
- . Kaffee- und Untertasse: € 1,-- pro Person
- . Suppenteller: € 1,-- pro Person

Gläser

- . 0,3l Bier: € 0,50 pro Glas
- . 0,1l Prosecco: € 0,50 pro Glas
- . 0,1l Wasser: € 0,50 pro Glas
- . 0,2l Universal-Glas: € 0,50 pro Glas
- . 0,2l Wein: € 0,80 pro Glas

Getränke

Weine, Bier, Grappa & Prosecco verkaufen wir zu unseren Außerhaus-Preisen

Änderungen des Buffets sind selbstverständlich möglich.

Sprechen Sie uns bitte an!

Kontakt: 0175-2480475