



Business Karte

Sehr geehrte Kunden,

Sie planen ein kurzes Meeting am Vor- oder Nachmittag?

Wir haben das richtige Angebot.

Bei der Umsetzung einer Tagung, eines Kongresses oder eines Workshops, können Sie sich voll und ganz auf unseren Cateringservice verlassen.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot oder Sie entscheiden sich für eine der Angebotsvarianten.

Fingerfoodbuffet 1:

Canapee mit Lachsschinken, Frischkäse, Räucherlachs,
Camembert, Schnittkäse

½ Sandwich belegt Lollo Rosso, Zitronenmajo, Schinken, Gouda,
Ei und Kürbiskerne

gebratener Champignon im Lachsschinkenmantel an Rucolapesto

Crepe mit Schinken und Kräuterfrischkäse auf Gurkentatar

Mini Cheeseburger mit Tomatenragout und Käse

Mousse von brauner Schokolade

Lieferpreis pro Person: 16,70€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Fingerfoodbuffet 2:

Bruschetta mit Tomaten – Mozzarellakonfit

Fitnessbrot / Mehrkornbrot mit Frischkäse, Paprika, Radieschen,
Karotten, Schnittkäse oder Kochschinken

Kräutercrepe mit Frischkäse und Räucherlachs

Hähnchenbruststring mit Sour Cream und Zucchinihops

Blattspinathackbällchen auf Tomatentatar und Lollo Rosso

Mediterraner Kartoffel – Gemüseflan mit Ricottakäse gebacken

Stracciatellacreme mit Waldfrüchten

Lieferpreis pro Person: 19,40€

Mindestbestellung ab 10 Personen pro Fingerfoodbuffet!

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Darf es etwas warmes sein? Dann empfehlen wir unser klassisches Schnitzelbuffet aus dem Vogelsberg

Buffet 2

Schnitzelbuffet

Partyschnitzel vom Schwein mit
Jägersoße, Zigeunersoße oder RahmsöÙe

Kartoffelgratin

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln in Schmanddressing

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 15,40€

Aufgrund der Aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Oder

Buffet 3

Seibertenröder- Lendentopf

Schweinefilet – Medallions mit weißen Champignons in Weißweinsahnesoße

Butterspätzle

Bunter Blattsalat mit Schmand Gartenkräuterdressing

Für Vegetarische Gäste:

Schupfnudelpfanne mit Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Zucchini- und Basilikumpesto und Fetakäse verfeinert.

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 19,50€

Aufgrund der aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Gerne kommen wir auch mit unserem Mega-Holzkohlegrill zu Ihrem Event!

Grillbuffet 3:

Schweinelenkchen im Speckmantel

Grillsteaks durchwachsen in Weizenbiermarinade

Hähnchenbrustfilet in Caipirinha-Marinade

Lachsfilet in Zitronen-Senfmarinade

Champignonköpfe und Paprikarauten mediterran mariniert

Ofenkartoffeln von Drillingen (mit essbarer Schale)

Eisberg mit Joghurtdressing

Knoblauchdip, Cocktaildip, Kräuterschmand

Brötchenkorb bestehend aus Mohn, Sesam, Weizenbrötchen und Kornstangen

Lieferpreis bei 300gr Fleisch pro Person: 26,60€

Aufgrund der aktuellen Situationen haben wir in den Lieferpreis eine Erhöhung der Lebensmittel und eine Kraftstoffpauschale von 10% mit eingerechnet.

Im Preis enthalten sind die gesetzlich MWST von 19% , der Megagrill, Holzkohle, das vor Ort Grillen durch unser Fachpersonal sowie die An- und Abfahrt des Equipments

Mindestbestellung ab 15 Personen pro Buffet und Grillbuffet!