

FÜR DIE KLEINEN FEIERN

AB 20 PERSONEN

KLEINERE PERSONENANZAHLEN BERECHNEN WIR MIT 15% AUFPREIS.



TIPP:

ZUM KLEINEN BUFFET
LASSEN SICH DIE BUFFETS-EXTRAS
(BROTKÖRBE, VORSPEISEN &
DESSERTS) DAZU BESTELLEN!

SCHNITZELBUFFET

- Salate der Saison mit Kräuterdressing und Krautsalat
- Röstkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Pfannengemüse
- Schweineschnitzel mit Champignonsrahm
- Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Preis p. P. 17,90€

Zusätzliche Möglichkeiten:

- Walbecker Schnitzel mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken
- Schweizer Schnitzel mit Speck, Champignons und Kochschinken überbacken
- Französisches Zwiebelschnitzel mit Sahne und Brie überbacken
- Italienisches Schnitzel mit Tomaten-Basilikum-Sugo

Aufpreis p. P. 2,00€

TEXAS BBQ STYLE

- Rote Bohnensalat mit Mais & Paprika
- American Coleslaw Salat
- Kartoffel-Wedges
- Salsa-Senf- & Knoblauch-Dip
- Honey BBQ-Rips vom Schwein
- Pulled Pork
- Chickenwings

Preis p. P. 20,90€

RHEINISCHES SOMMER SPECIAL

- Blattsalat an Kräuterdressing & Krautsalat
- Marktgemüse an Sauce Hollandaise
- Schmorke mit Speck & Zwiebeln
- Backschinken an Braten-Jus
- Spießbraten mit Schmorzwiebeln

Preis p. P. 18,90€

ITALIENISCHES BUFFET

- Rucola mit getrockneten Tomaten & Mozzarellakugeln an Aceto-Balsamico-Dressing
- Stufato vom Rind in Barolosauce mit Balsamico-Zwiebeln, Karotten & Rosmarin-Meersalz-Drillinge
- Zitronenhähnchen an Limonensauce, grünen Bandnudeln & Tosakana-Gemüse, mediterran gewürzt
- Gnocchis an Kirschtomaten, Rucola & Pinienkernen (vegetarisch)

Preis p. P. 24,50€

Hierzu empfehlen wir unsere „Kleine Vorspeise“ und unser „Mediterranes Dessert“

FRANZÖSISCHES BUFFET

- Pflücksalat & Frisée mit knackigem Gemüse & Landbrotcroûtons an Himbeer-Vinaigrette
- Sous-Vide gegarte Maishähnchenbrust an Champagner-Kraut & Kartoffelpüree
- Tranchen vom Fischfilet mit Beurre Blanc, buntem Wildreis mit Kräutern & Babyspinat
- Geschmorte Rinderbäckchen in Rotwein-Schalotten-Sauce, jungen Möhren & kleinen Kartoffeln in Petersilienbutter

Preis p. P. 25,50€

Hierzu empfehlen wir unser „Französisches Dessert“

[NOCH MEHR BUFFETS >>](#)



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH ALS ABHOLPREISE.
GERNE LIEFERN WIR IHNEN DAS BUFFET GEGEN AUFPREIS.

HIER BESTELLEN: 02152 - 3607 • INFO@FLEISCHEREIFANDER.DE

FÜR DIE KLEINEN FEIERN

AB 20 PERSONEN

KLEINERE PERSONENANZAHLEN BERECHNEN WIR MIT 15% AUFPREIS.



KALTES VOM METZGER

- Verschiedene Sorten Baguette & Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter & Landfrischkäse
- Vesperplatte mit verschiedenen Sorten Schinken, Salami, Zwiebelmett & Käse mit Früchten & Nüssen,
- Niederrheinischer Krautsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat
- Mini-Wiener Schnitzel vom Schwein
- Mini-Mandelschnitzel vom Hähnchen
- Mini-Frikadellen
- Chickenwings
- verschiedene Dips

Preis p. P. 17,90 €

KALTES BUFFET

- Verschiedene Sorten Baguette & Ciabatta mit Salzbutter & Kräuterbutter
- Gemischter Blattsalat an Joghurdressing mit Brotcroûtons & Röstzwiebeln
- Kartoffel-Lauchzwiebelsalat an Kräuter-Vinaigrette
- Krabbensalat mit Mandarinen & Ananas, an Friséesalat
- Penne mit Tomaten, Rucola & Mozzarella
- Pflücksalat mit Roter Beete, Honig-Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen
- Tranchen vom Lachs an Frankfurter Sauce
- Hähnchenbrust an fruchtiger Curry-Sauce
- Rosa gebratenes Schweinefilet an gegrillten Wald- & Wiesenpilze mit Tomaten, Schalotten & Schnittlauchschmand
- Gebratenes Roastbeef, dazu Remouladensauce

Preis p. P. 27,90€

GUTBÜRGERLICHES BUFFET

- Blattsalat an Kräuter-Joghurt-Dressing
- Gemüseplatte mit Butter und Sauce Hollandaise
- Sahnekartoffeln
- Röstkartoffeln
- Bunter Wildreismix
- Rinderbraten an Burgundersauce
- Schweinefilet an Wiesenchampignons
- Putenmedaillons an Rahmsauce

Preis p. P. 19,50€

NIEDERRHEINISCHES BUFFET

- Pflücksalat mit Brotcroûtons & Röstzwiebeln an Kräuter-Joghurt-Dressing
- Sous-Vide gegarter Grillbauch an Süßkartoffel-Stampf & grünen Bohnen
- Schweinebäckchen an Rosmarin-Jus mit Röstkartoffeln & karamellisierten Möhren
- Schupfnudeln mit Champignons & Blattspinat (vegetarisch)

Preis p. P. 22,90€

BAYRISCHER ABEND

- Laugengebäck
- Süßer Senf & Obatzten
- Krautsalat & Radieschen
- Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
- Überbackenes Sauerkraut
- Bayrischer Fleischkäse mit Röstzwiebeln
- Münchener Weißwurst
- Mini-Schweinehaxen
- Bierschinken an Bratenjus

Preis p. P. 18,50€

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH ALS ABHOLPREISE.
GERNE LIEFERN WIR IHNEN DAS BUFFET GEGEN AUFPREIS.

HIER BESTELLEN: 02152 - 3607 • INFO@FLEISCHEREIFANDER.DE