

CATERING & EVENTS

- FÜR DEN BESONDEREN ANLASS -



HOCHWERTIGES GRILLBUFFET

BROTSTATION

Auf den Tischen eingesetzt

- Verschiedene Sorten Baguette & Ciabatta
- Butter & Kräuterbutter
- Oliventapenade & Kichererbsen-Humus

In Weckgläsern & kleinen Schalen auf den Tischen eingesetzt

- Mediterraner Penne-Salat mit Tomaten, Mozzarella-Kugeln & Rucola
- Brokkoli-Tatar mit Roter Beete & Granatapfelkernen
- Krabbenfleisch & Thunfisch an Teriyaki & Sojasprossen

VORSPEISE VOM BUFFET

- Rote-Beete-Carpaccio an Wildkräutersalat, Walnüssen & karamellisiertem Honig-Ziegenkäse
- Quinoa-Salat mit frischer Mango
- Pflücksalat mit Wassermelone, Fetakäse, gerösteten Pinienkernen & Kräuter-Vinaigrette
- Antipasti mit Jumbo-Oliven, getrockneten Tomaten, Paprika & Champignons in Olivenöl

BEILAGEN VOM BUFFET

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln mit Zitronenspalten
- Mediterranes Gemüse mit Spalten vom Parmesan

FRISCH VOM GRILL

- Garnelen vom Grill an Cocktail-Dip
- Sous Vide gegarte Limonen-Poulardenbrust
- Dry-Aged Roastbeef an Rotwein-Schalotten-Jus

FÜR DIE KIDS VOM GRILL

- Fanders Thüringer Rostbratwurst

DESSERT VOM BUFFET

- Panna Cotta von der Schokolade mit Himbeer-Relish
- Crème Brûlée
- Hiesige Erdbeeren an Vanillesauce

WUSSTEST DU SCHON?

Wir sind Dir auch gerne bei der Gesamtplanung Deines Events behilflich und stellen Dir gerne neben den Speisen weiteres Equipment zur Verfügung:

- Getränke
- Geschirr & Besteck
- Theken & Buffetmodule
- Mobiliar & Bestuhlung
- Zelte & Garnituren
- Blumendekoration
- Service- & Ausgabepersonal

SPRICH' UNS HIERZU GERNE AN!



HIER BESTELLEN: 02152-3607 • MARIA.FANDER@FLEISCHEREIFANDER.DE