

Belegte Canapés und Gläschen 11.50 EUR pro Person

Serrano Schinken | Gebeizter Lachs | Oliven- Frischkäsecreme
Tomate Mozzarella | Fenchel Salat mit Lachs | Garnelen | Meeressalat

Tapas und Vorspeisenvariation 19.00 EUR pro Person

Focaccia mit Aioli | Guacamole
Eingelegte Oliven - Anti Pasti Gemüsespieße
Chorizo Bällchen- oder Falafel Bällchen
Schweineschulter | Koriander | Kraut
Datteln im Speckmantel
Gebratene Knoblauchgarnelen
Käsewürfel | Zweierlei heimische Käse

Vorspeisen 16.00 EUR pro Person

Urtomaten| Büffelmozzarella | Basilikum
Gegrilltes Gemüse von der Reichenau|
Gebeizter Lachs | Meerrettich
Luftgetrockneter Schinken vom Waldseer Duroc Schwein | Honigmelone
Blattsalate vom Gemüsehof Längle | Balsamico Dressing
Zweierlei Brotaufstriche| Bio Ruchmehlbrot

Salatbar 12.00 EUR pro Person

Salate

Kartoffelsalat | Karotten – Staudensellerie | Couscous - Granatapfel
Lollo Rosso | Rucola | Frisée Salat | Romana Salat | Radicchio

Toppings

Karottenstifte | Radieschen | Tomaten | Gurken | Mais |
Croutons | Kürbiskerne | Speckwürfel | Parmesan

Dressing

Balsamico-Senf Dressing | Joghurt-Kräuter Dressing | French Dressing

Suppen 8.00 EUR pro Person

Rinder Kraftbrühe | Flädle | Brät Knödel

oder

Süßkartoffel – Limettensuppe | Reisblatt | Ingwer

oder

Selleriesuppe | Grüner Apfel | Petersilienwurzel Öl

Hauptgang Buffet Variation 1 34.00 EUR pro Person

Beef Brisket vom Waldseer Rind | BBQ-Schmorsoße
Krustenbraten vom Waldseer Duroc Schwein | Kümmel-Jus
Ricotta Spinat Ravioli | Parmesan | Kräuterrahm

Beilagen

Gemüse der Saison | Rosmarinkartoffeln | Spätzle |

Hauptgang Variation 2 36.00 EUR pro Person

Zweierlei Galloway Rind vom Rohrsee
Geschmortes Ragout | kleine Rostbraten
Gebackene Falafel Bällchen | Currygemüse | Sprossen

Gemüse der Saison | Kartoffelgratin | Fregola Sarda Pasta

Einzelne Hauptgänge zum selbst zusammenstellen:

Aktuelle Preise auf Anfrage

Schnitzel vom Waldseer Duroc Schein
Geschmorte Rouladen vom Galloway Rind
Pulled Pork vom Duroc Schwein
Gebratene Maishähnchenbrust
Gebratenes Lachssteak
Filet vom Zander

Dessertvariation in Gläschen 10.00 EUR pro Person

Joghurt Mango Mousse
Mousse au Chocolat | weiß und dunkel
Creme Brûlée von der Vanille
Fruchtsalat | Holunder

Einzelne Bestandteile des Buffets können gerne individuell
nach Ihren Wünschen getauscht werden.

Enthaltene Leistungen beim Buffetpreis:

Warmhalteboxen, Transportboxen, Buffet- Equipment wie Platten, Vorlege-Besteck, Rechaud.

Reinigung und Spülen

Abholung durch den Kunden im Scala

Lieferung und Abholung

Pauschale für

Lieferung, Auf- und Abbau (bis 20 km im
Umkreis Bad Waldsee)

90.00 EUR

Rent a Cook| Rent a Waiter

Sie hätten gerne eine Buffet Betreuung, durch einen Koch oder
Getränke Service durch uns?

Pro Mitarbeiter je Stunde

65.00 EUR

Besteck | Teller| Gläser

Gerne liefern wir Ihnen zum Buffet Besteck, Teller und Gläser nach
Bedarf

Leigebühr

00.80 EUR

inclusive Reinigung pro Teil

Andere Buffets und Live Cooking auf Anfrage

PERSONENZAHL

Ich bestätige hiermit, dass die Anmeldung der angegebenen Personenzahl verbindlich ist. Sollte sich eine Änderung ergeben, bitten wir Sie, diese spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Ansonsten erlauben wir für die reservierte Personenanzahl zu berechnen.

Servicepauschale bei Live Cooking mit dem Big Green Egg

Für unser Live Cooking berechnen wir eine Servicepauschale von 850€

Hier sind Aufbau, Lieferung, Teller und Besteck, Köche,

Betreuung des Buffets, Abbau und Reinigung enthalten.

In den Preisen für Speisen und Getränke ist die gesetzliche MwSt.
(19%) enthalten