* **Sektempfang:** Separate Rechnung *Sekt oder Sekt mit Orangensaft*

**Sommer** **Feelings - Büfett**

(*Sekt 17,00€ pro Fl. O-Saft 1L 7,00€)*

* **Vorspeisen**

*1.Schinkenröllchen Gefüllt mit Spargel*

*2.Frikadelle „Gourmet“ mit Creme Dip*

*3.Rote Beete Carpaccio mit Knoblauch - Olivenöl Vinaigrette*

*4.Gemischter Räucherfisch Platte*

*5.Melone mit Schinken*

* **Salatbuffet**

D*en Jahreszeiten entsprechendes Salatbüffet,*

*mit*

*hausgemachten Rohkostsalaten*

* **Hauptgang**

*1.Hähnchenbrustfilet mit Sahnesoße*

*oder*

*2.Schweinenacken Á la Chef" am Stück gebacken* *mit Rahmsauce*

*oder*

*3.* [*Geflügelgulasch*](http://www.kochbar.de/rezepte/gefl%C3%BCgelgulasch.html) *in Rahmsoße/Ananassauce/Spinatsauce*

*oder*

*4.Schnitzel „Wiener Art“* *Braten/Rahmsauce Separat*

*----------------*

*1.Schollefilet mit Butter-Zitronensoße oder Weißweinsauce*

*2.Bandnudeln mit Räucherlachs-Sahnesoße*

***Büfett extra***

***für Vegetarier\* oder Veganer \*\*\****

*1.\*Semmelknödel mit frischen Champignons in cremiger Sauce*

*2.\*\*\*Paprika mit Reis füllung in Tomatensauce*

* **Beilagen**

*1.Aromatische Rosmarinkartoffeln*

*2.Butterspätzle mit frischer Petersilie*

*3.Nudelreis mit Käse und Tomatensoße*

*4.Butterreis mit frischer Petersilie*

*5.Butternudeln*

*6.Pommes Frietes/Ketchup*

*7.Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise\*(möglich Separat)*

* **Dessert**

*1. Diverse Blechkuchen*

*2. Diverse Creme*

*3. Obstsalat mit frischen Früchten*

*4.Tiramisu*

*4. Cremiger griechischer Joghurt mit Karamellsauce und Krokant/ Kokosraspeln*

* ***Inkl Mwst. Preis ohne Getränke\* Inkl. Getränke\****

*Nach Absprache/Termin 21,00 € für 6 Stunden\*\*\**

* *Sekt, Champagne und Spirituosen wird Extra berechnet\* Alles Inkl.\*\*\**
* *Kuchengedeck 0,80€ pro Teller Inkl. Dessert Besteck*
* *Sektgläsern ausleihen 0,89 € pro stück Inkl. Kühltheke, Stehetische und Hüssen*