

## **Kalt-warme Brunchbüffets**

**Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir fertigen Büffets ab 20 Personen.  
Unsere Kostenkalkulation beruht auf 200 g Büffet pro Person.  
Die folgenden Büffetvorschläge dienen nur zur Anregung.  
Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschbüffet individuell und saisonal zusammen.**

### **Preisinformation** Gültig ab 01.04.2008

- I. Preise im Restaurant "Vernissage"**  
**Inklusive Tischwäsche, Servietten, sämtlichem Zubehör, Service und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.**
  
- II. Preise im Partyservice**  
**Ohne Zubehör und Tafelausrüstung**  
**Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart/Ludwigsburg**  
**ab einem Auftragswert von € 500,00**  
**zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer**
  
- III. Preise im Partyservice und Stadthalle**  
**Inklusive Teller, Besteck, Servietten, Vorleger und**  
**Ausgabegeräte, Chafing Dishes.**  
**Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart /Ludwigsburg**  
**ab einem Auftragswert von € 500,00**  
**zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.**

**Bei Großveranstaltungen gewähren wir Sonderkonditionen.**

## **Kalt-warmes Brunchbuffet 453**

### **Kalte Speisen**

Antipasti mit gebratenen und sautierten Auberginen, Zucchini, Brokkoli und Pilzen

\*\*\*

Gemischte Bratenplatte mit gebratenem Roastbeef und saftigem  
Schweinebraten

\*\*\*

Aufschnitt von schwäbischen Wurstspezialitäten

\*\*\*

Käseauswahl vom Holzbrett mit Früchten garniert

\*\*\*

Schwäbischer Kartoffelsalat

\*\*\*

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate dazu zweierlei Dressings

\*\*\*

Verschiedene Sorten Marmelade, Honig, Nuss-Nougatcreme

\*\*\*

Croissant, Partybrötchen und Laugengebäck, Butter

### **Warme Speisen**

Gemüsestrudel an Bärlauchsauce

\*\*\*

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Italienische Minestrone

### **Desserts**

Joghurt-Terrine auf Früchtespiegel

\*\*\*

Salat von einheimischen Früchten und Beeren mit Bananenlikör