

## **Kalt-warme Exotische Büffets**

**Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir fertigen Büffets ab 20 Personen.  
Unsere Kostenkalkulation beruht auf 800-900 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 Kubanisches Büffet 412**

### **Kalte Speisen**

Salat von Meeresfrüchten mit Mango und Papaya

\*\*\*

Salat von Geflügelbrüstchen mit Zitrusfrüchten

\*\*\*

Rochentörtchen pochiert mit Riesengarnelen an Peperonisauce

\*\*\*

Kubanische Gemüsespezialitäten rezent mariniert mit Ziegenkäse

\*\*\*

Kaltgeräucherte Schinkenspezialitäten an Salat von Melonen

\*\*\*

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate an Mangodressing

\*\*\*

Brot- und Brötchenbüffet, Butter

### **Warme Speisen**

Geflügelbrüstchen „Havanna“ in einer scharf-pikanten Sauce dazu Süßkartoffelauflauf

\*\*\*

Ganze Jungschweinekeule mit Honig-Chili mariniert dazu Couscous

\*\*\*

Kubapfanne mit

Frischgemüse, Kartoffeln, Meeresfrüchte und Edelfischfilets

### **Desserts**

Kubanisches Früchtebüffet

dazu

Mandelcreme und Papayamousse

\*\*\*

Kubanische Spezialität:

Eingelegter Schafs- und Ziegenkäse mit Oliven und Kräutern

## **Kalt-warmes Asiatisches Büffet 413**

### **Kalte Speisen**

Tofusalat mit Sojasprossen

\*\*\*

Kreation von Sushi mit grünem Meerrettich und Sojasauce

\*\*\*

Crevettensalat mit Sojasprossen und Bambusmark

\*\*\*

Poulardenbruststreifen mit Bambus, Kokos, Sojasprossen, Lychees und Papaya

\*\*\*

Entenbrust mit Honig mariniert an Orangenfilets

\*\*\*

Wirsingblätter gefüllt mit Langkornreis und Baumüssen

\*\*\*

Scampi in Knusperpanade - Kokos, Paprika und Shiitakepilzen, exotisch gewürzt dazu Salat von der Sojasprosse und verschiedene Dips

\*\*\*

Geräucherter Thunfisch an asiatischem Gemüse

\*\*\*

Reissalat mit Früchten, Palmmark, Artischocken und Mango Chutney

\*\*\*

Blattsalate der Saison

### **Warme Speisen**

Ochsen – Tea - Soup

\*\*\*

Feine Streifen von der Entenbrust mit Honig, Chili und Zitronengras knusprig angebraten dazu Gemüse aus dem Wok und Duftreis

\*\*\*

Langustenschwänze mit asiatischem Zupfgemüse an Safranreis

\*\*\*

Sate-Spießchen vom Geflügel- und Schweinefilet in der Honig-Chilikruste, Kartoffelchips dazu verschiedene Dips

### **Desserts**

Variation von tropischen Früchten mit Dips und Saucen

\*\*\*

Gebackene Bananenspieße mit Ananas

\*\*\*

Orange "Orientale"