

## **Kalt-warme Mediterrane 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.**

**Artikel 401 bis 403**

**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 Spanisches Büffet 401**

### **Kalte Speisen**

„Tapas“ gefüllt mit  
spanischem Gemüse wie Auberginen, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli, Paprika,  
Kirschtomaten, Edelpilzen rezent mariniert

\*\*\*

Thunfischcocktail "Madrilessa"

\*\*\*

Eingelegte Sardinen

\*\*\*

Garnelensalat "a la espanola"

\*\*\*

Kaltes Roastbeef "a la bilbaina"

\*\*\*

Gefüllte Eier auf spanischem Gemüsesalat

\*\*\*

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison mit Dressings

\*\*\*

Brot- und Brötchenauswahl, Fladenbrot, Butter

### **Warme Speisen**

"Pollos a la gallega"

Hähnchenbrust in Tomaten-Paprikasauce dazu Würfelkartoffel

\*\*\*

"Salmon a la catalana"

Lachsfilet mariniert vom Grill, Kapernsauce dazu Gratin Kartoffel

**oder**

"Bifstecs asados"

Rindersteaks mit Petersiliensauce, Gratin Kartoffel

### **Dessert**

Fruchtsalat mit Orangenlikör

\*\*\*

Mandelmousse an Ananassalat

\*\*\*

Gebrannte Creme Grande Catalania

## **Kalt-warmes Griechisches Büffet 402**

### **Kalte Speisen**

Griechischer Meeresfrüchtesalat

\*\*\*

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse

\*\*\*

Marinierte Fleischtomaten mit Schafskäse

\*\*\*

Thunfisch „Piräus“

Rezent mariniertes Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Paprika,  
Blumenkohl und Brokkoli mit Peca-Nüssen und Oliven

\*\*\*

Griechische Bauernplatte mit verschiedenen griechischen Räucherschinken  
und Wurstspezialitäten

\*\*\*

Gefüllter Schweinerücken mit frischen Feigen

\*\*\*

Brotbüffet mit griechischem Fladenbrot, Partybrötchen und Kümmelbrot, Butter

Salat von Staudensellerie und Walnüssen

Weißkrautsalat mit buntem Paprika

Edelpilzsalat mit Kirschtomaten

Griechischer Bauernsalat

Zucchinisalat "Piräus"

Karotten-Apfelsalat

Blattsalate der Saison mit Dressings

### **Warme Speisen**

"Moussaka" Auberginenauflauf mit Lamm, Tomaten und Käse

\*\*\*

Ganze Milchlammkeulen frisch aus dem Backofen  
dazu Gratin Kartoffel, Prinzessböhnchen und ZucchiniGemüse

\*\*\*

Griechische Fleischspießchen mit Tzatziki und Gemüsereis

### **Desserts**

Früchtekorb der Saison

## **Mediterranes Büffet – Neue Küche 403**

### **Kalte Speisen**

Törtchen von Rispentomaten, Mozzarellamousse und Pekanüsse mit Olivenöl  
und weißem Balsamico mariniert mit Rucola umlegt

\*\*\*

Mediterranes Gemüse und Edelpilze sautiert, mit Tomaten – Olivenessenz mariniert

\*\*\*

Dünne Crepes mit geräucherten Forellenmousse und Filets gefüllt  
dazu grüner Meerrettich

\*\*\*

Carpaccio von leicht angebratenem Thunfisch mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Spargelsalat vom weißen und grünen Spargel an Ei-Vinaigrette

\*\*\*

Vitello Tonato – eingelegtes Kalbfleisch an Thunfischsauce

\*\*\*

Eingelegte Oliven mit Ziegenkäse und Peperoni

\*\*\*

Spießchen von Coppaschinken und Melonenperlen

\*\*\*

Feine Feld- und Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Ciabattabrot hell und dunkel

### **Warme Speisen**

Saltimbocca von Seeteufelbäckchen und Garnelen  
an Steinpilztagliatelle

\*\*\*

Lammjobs “Provenzalische Art“ Zuckerschoten und Rosmarinkartoffel

\*\*\*

Feine Flädle vom Kalbsrücken mit Kalbsbriesle an Dion-Senfsauce, Röstinchen

### **Dessert**

Mediterranes Früchtebüffet,  
alles mundgerecht geschnitten und delik特 mariniert  
dazu Bananenpfannkühle mit Eierlikörschaumsauce und Schokostreusel