

Kalt-warme Spezialbüffets & Fondue Chinoise

**Sehr geehrte Damen und Herren,
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.

Vorschläge für Speisenstände 421

Pro Stand ab 50 Portionen

(Portion 300 g)

Nr. 1

Italienische Antipasti

Verschiedene Minigemüse wie Auberginen, Zucchini, Paprika, Edelpilze, Blumenkohl,
Brokkoli und grüner Spargel sautiert und rezent mariniert
Eingelegte Riesenoliven
Buschtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Parmaschinken und Mailänder Salami an Tricolore von Melonen
„Vitello Tonato“ mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Römischer Spaghettisalat
Avocadosalat mit Shrimps
Frische Sizilianische Meeresfrüchte mit frischem Gemüse
Knoblauch- und Estragondressing
Italienisches Weiß und Fladenbrot

Nr. 2

Italienisches Pastabüffet warm

Tortellini, Gnocchi, Tagliatelle und Spaghetti
mit verschiedenen Füllungen und Saucen
dazu gebackene gefüllte Oliven, Mozzarellaperlen im Bierteig

Nr. 3

Kartoffelbüffet warm

Folienkartoffeln aus dem Backofen
oder Westernkartoffel mit
Kräuterquark, Shrimpsjoghurt oder Anchovisquark
Kartoffel-Gemüseauflauf mit Mozzarella gratiniert

Nr. 4

Internationale Salatbar

mit Feinkost und Rohkostsalaten der Saison
Baguette

Nr. 5

Mexikanischer Stand

Tacos und Tortillas mit zwei verschiedenen Füllungen

Nr. 6

Schwäbischer Pfannkuchenstand

Kräuterpfannkühle frisch aus der Pfanne
gefüllt mit:

Edelpilzragout, Gemüseragout oder Geflügelragout

Nr. 7

Flammkuchenstand

Straßburger Flammkuchen frisch aus dem Ofen belegt mit:

Reichlich frischem Gemüse
oder Paprika, Edelpilzen und Schinkenstreifen
oder Lauchstreifen, Shrimps und Thunfisch

Nr. 8

Suppenstand

Schwäbische Kartoffel-Gemüsesuppe mit Würstle

Klare Minestrone mit Pasta

Ochsenuppe „Bombay“

Hausgemachte Ungarische Gulaschsuppe

Brotkorb

Nr. 9

Strudelstand - frisch aus dem Backofen

Lachsstrudel

Edelpilzstrudel

Gemüsestrudel

dazu Schnittlauch- oder Kressensauce

Fondue Chinoise 250

Würfel und Streifen spießgerecht gerichtet

Rinderfilet * Schweinefilet * Kalbsrücken * Kalbsleber

Putenbrust * Perlhuhn * Poularde

Riesengarnelen * Seewolf * Seeteufel * Jakobsmuscheln

Riesenchampignons

Babygemüse

Karotten, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten

Asia-Gemüse

Bambus, Artischocke, Staudensellerie, Oliven gefüllt, Maroni etc.

Mini-Balls

Kleine Klösschen aus Gemüse- und Kartoffelmasse
Gnocchi mit Spinat

dazu

Fünf verschiedene Saucen und Dips
süß, süßsauer, pikant und scharf

Frisches Baguette und Fladenbrot

oder

Basmatireis

Nicht ohne Zubehör möglich