

Vorspeisen-Büffets

**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.

Vorspeisenbuffet 431

Fleischtomaten und Mozzarella, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl,
geschrotetem Pfeffer und frischem Basilikum

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

Coppaschinken, Parmaschinken und Mailänder Salami
an geeistem Melonensalat

Mailänder Shrimpsalat mit frischen Avocadofilets

Römischer Pastasalat mit Kirschtomaten, Paprika, Mozzarellaperlen und Edelpilze

Cocktail von Poulardenbrust mit Filets von rosa Grapefruit und Walnüssen

Griechischer Thunfischsalat mit viel frischem Gemüse

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison mit Rukola
und frisch gehobeltem Parmesan

Butter, Brot- und Brötchenauswahl mit Ciabatta- und Fladenbrot

Vorspeisenbuffet 432

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

Schiffchen von Galiamelone mit Coppaschinken

Röllchen von geräuchertem Balik-Lachs und Feta

Frisch geräucherter Butterfisch mit Senf-Dillsauce

Napoletanischer Meeresfrüchtecocktail mit Scampi, Tintenfisch, Muscheln

Kleine gefüllte Weinblätter und Peperoni mit eingelegten Oliven

Avocadosalat mit Riesengarnelen

Vitello Tonato- mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Turiner Roastbeefröllchen mit grünen Spargelspitzen

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Butter, Brot- und Brötchenauswahl mit Ciabatta- und Fladenbrot