

KALTE VESPER 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.

Kaltes Büffet 441

Strauch-Tomaten gefüllt mit Krebsmayonnaise
ausgarniert mit Spargelspitzen

Edellachsröllchen mit Feta und hausgeräuchertem Butterfisch
mit Sahnemeerrettich

Bündnerfleisch und Parmaschinken, an Ogenmelone

Rispentomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Feiner Aufschnitt mit:

Roastbeef

Kalbsbraten

Schweinerücken

Hähnchen

roher und gekochter Schinken

garniert mit Tomatenrosen, Spargelspitzen und saurem Gemüse

Cocktail von Poulardenbruststreifen, rosa Grapefruit,
Apfel filets und Walnüssen

Französisches Käsebrett mit Salzmandeln, Käsegebäck, Butterkugeln
und Weintrauben

Pastasalat mit Kirschtomaten, Schinkenstreifen, Paprika und Mozzarellaperlen

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Dessert

Feiner Fruchtsalat mit Maraschino