



Cateringvorschlag Frühjahr 2026

Büffet

Vorspeise:

mit Landbrot mit Tomaten-Paprika-Dip

- Anti-Pasti aus mediterranem Gemüse und Burrata
- Hummus mit geröstetem Blumenkohl und Granatapfelkernen
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Kartoffelwaffel
- Vitello tonnato

Saisonal:

- Spargelsalat mit Pinienkernen, Radieschen und Gartenkresse

Hauptgang:

- Saftiges Kalbsragout mit Tomaten und Kräutern auf Orichiette-Nudeln
- Zarte Maishähnchenbrust im Landschinken-Mantel mit Burgunder-Schalottenjus, glaciertem Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree
- Rosa Jungrindhüfte im Ganzen gebraten in Kräutern und Knoblauch mariniert, - zum Selbstaufschnneiden - mit Portwein-Schalottenjus
- Zanderfilet in Zitronenmarinade auf Weizenperlen-Risotto und Bärlauch
- Spargelpapillote mit wildem Brokkoli, Feta, Salzzitrone und jungen Kartoffeln

Dessert:

- Panna Cotta mit frischen Beeren
- Tobleronemousse
- Topfencrème mit frischem Rhabarberkompott

3 Vorspeisen/2 Hauptgerichte/1 Dessert (mind. 20 Personen): 58 EUR / Person

3 Vorspeisen/1 Hauptgericht/1 Dessert (bei weniger als 20 Personen): 54 EUR / Person

bei 3 Hauptgerichten: Preis auf Anfrage – je nach Personenzahl

2. Dessert + 6,50 EUR / Person

Preise inkl. Warmhaltebehälter, Brennpaste

Anlieferung: ab 30 EUR (je nach Entfernung)

Die Utensilien können ungespült am nächsten (spätestens übernächsten) Tag zurückgebracht
Abholung durch Stappen nach Rücksprache