



Catering 2024

Buffet „Stappens Klassiker“

Vorspeisen

- Landbrot mit Dip
- Saftiges Vitello vom Kalb mit Basilikum-Crème
- Gebeizter Orangen-Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Gurken-Salat
- Taboulé-Salat mit Tomaten-Chili-Relish und Saté-Spieß
- Anti-Pasti aus mediterranem Gemüse und Pesto mit Büffelmozzarella (veg.)

Hauptgerichte

- Rosa Jungrindhüfte im Ganzen gebraten in Kräutern und Knoblauch mariniert, am Büffet als Food-Station von uns aufgeschnitten, mit Portwein-Schalotten-Jus
- Zanderfilet und Riesengarnele mit Pinienkernspinat und Chardonnay-Velouté
- Gefüllte Gnocchi mit gebratenen Pilzen und mariniertem Ruccola (veg.)

Beilagen

- Gebratene Drillinge und frische, bunte Gemüse der Saison

Dessert

- Tobleronemousse mit Mangocoulis
- Leichte Panna Cotta mit Beeren

Inkl. Anfahrt, Aufbau des Büffets mit Decken, Dekoration und Büffetbeschilderung, Warmhaltebehälter, Büffetbetreuung während des Essens durch unsere Stappen-Crew, Abbau: je nach Entfernung

Alternativen finden Sie auf der nächsten Seite



Catering 2024

Büffet-Alternativen

Vorspeisen

- Spicy Wassermelonen-Salat mit Feta-Käse und Minze (veg.)
- Fruchtig, scharfer Hummus mit wildem Brokkoli und Minze (veg.)
- Mango-Tomatensalat mit cremiger Burrata (veg.)
- Salat von rote Beete mit Fetakäse und Gartenkresse (veg.)
- Curry-Reisnudelsalat mit Paprika und Frühlingslauch (veg.)
- Salat von weißem und grünem Bio-Spargel mit italienischem Landschinken (April bis Juni)

Hauptgerichte

- Saftige Maispoularde in Kräutern und Zitrone mariniert, mit Ratatouillegemüse und Frühlingslauch
- Medaillon vom Iberico-Schwein auf gegrillter Spitz-Paprika und Balsamico-Zwiebeln
- Doradenfilets auf Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Zitronen-Pesto
- Tortelloni mit Frischkäse gefüllt auf Tomaten-Rucolasugo (vegetarisch)
- Pasta mit Ricotta, Pistazien, Bohnenragout und Kräuterschmand (vegetarisch.)
- Gelbes Thai-Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und Cashewkernen, dazu Jasminreis (vegan)
- Würziges Spüßkartoffel-Zuckerschoten-Ragout mit geräuchertem Tofu und Raz-el-Hanout (vegan)

Dessert

- Dunkle Mousse au Chocolat mit Beerensauce
- Himbeer-Trifle mit Mascarpone und Löffelbisquit
- Klassische Crème brûlée
- Mango-Joghurt mit frischem Obstsalat (auch vegan mit Soja-Joghurt möglich)

Der Preis richtet sich nach der Auswahl.