



## **Stehempfang Nr. 1 – 900 CZK / Pers.**

### **Kaltes Büfett**

Salat Niccoise

Häppchen mit mariniertem Lachs

Schaum aus gebackenen Paprikaschoten

Aufschnitt aus mariniertem Schweinebauchfleisch

Marinierte rote Rübe mit geräucherter Forelle

Hühnerleberpastete

### **Warmes Büfett**

Gespickter Schweinebraten mit Senfsauce

Gebratener Lachs mit Zitrusfrüchten und Kräutern, Kräutersauce

Flankensteak mit Pfeffersauce

Hühnchen-Quesadillas mit Cheddar

Gebackene Garnelen mit Aglio Olio Sauce

Spinatlasagne

### **Beilagen**

Blanchiertes Gemüse mit Ingwer und Koriander

Gemüsereis

Grenaille-Kartoffeln

Gebäck

(Ciabatta, Weißbrot, Weizen-Roggen-Baguette und Brötchen)

### **Desserts**

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren

Limettenflammeri mit Orangen Zucker

Vanille-Panna-Cotta mit Blaubeeren

Dekoriertes Frischobst

Das Angebot für 1 Person umfasst 150 g kalte Vorspeisen, 250 g Speisen vom warmen Büfett, 150 g Beilagen.

Mindestanzahl: 40 Personen



## **Stehempfang Nr. 2 – 1.250 CZK / Pers.**

### **Kaltes Büfett**

Parfait aus geräucherter Rinderzunge

Marinierte Gurke mit frischer Meerrettichcreme

Häppchen mit Roastbeef

Marinierter Lachs mit Orangen

Wildbretpastete mit Brombeer Chutney

Tintenfisch-Carpaccio

Salat nach griechischer Art

### **Warmes Büfett**

Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Koriander, Cocktailsauce

Miesmuscheln in Wein mit Schalotten

Marinierte Hähnchenbrust mit Tomatensalsa

Putenbrust mit Karotten und grünen Bohnen, Kräutersauce

Filiertes Schweinefilet mit Pilzsauce

Rinderrippen Souse Vide, Gurke, Meerrettich

### **Beilagen**

Hausgemachte Kartoffelpuffer

Gegrilltes Gemüse

Jasminreis

Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebeln und Speck

### **Desserts**

Dekoriertes Frischobst

Schoko Crème Brûlée

Erdbeeren-Panna-Cotta mit Minzcreme

Aprikosenflammeri mit Kakaostreusel

Das Angebot für 1 Person umfasst 150 g kalte Vorspeisen, 250 g Speisen vom warmen Büfett, 150 g Beilagen.

Minimum: 50 Personen



## **Stehempfang Nr. 3 – 1.400 CZK / Pers.**

### **Kaltes Büfett**

Salat Caprese mit Basilikum Pesto

Häppchen mit Avocado

Spinatröllchen mit Gurke

Entenleberpastete mit Preiselbeeren

Seebrassengalantine mit Karottenpüree

Rinder Rostbeef mit Aglio Olio Sauce

Kaviarkorbchen

Salat Nicoise

### **Warme Speisen**

Entrecôte vom Rind mit gerösteten Champignons

Filiertes Flankensteak mit Pfeffersauce

Entenbrust mit Hagebuttensauce

Straßburger Ente

Hühnerroulade mit Füllung und Mandeln

Kalbsbraten mit gegrilltem Pastinak und Knoblauch

Schweinekamm gespickt mit Speck und Rosmarin

Gebratener Lachs mit Zitrusfrüchten und Kräutern

### **Beilagen**

Reis mit Gemüse, blanchiertes Gemüse, Grenaille-Kartoffeln, Kartoffelpüree, Gebäck

### **Desserts**

Himbeer-Scheiben

Mini-Tiramisu

Crème Brûlée

Panna Cotta

Schokoladenmousse

Frisches Obst

Das Angebot für 1 Person umfasst 150 g kalte Vorspeisen, 250 g Speisen vom warmen Büfett, 150 g Beilagen. Minimum: 50 Personen.