



# BUFFET

Wählbar sind 4 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Beilagen und 1 Dessert.  
Aufpreis von 13€ p.P.: +3 Vorspeisen, +1 Hauptspeise, +1 Beilage und +1 Dessert.

## Vorspeisen:

- Gebratenes Lachsfilet an Zitronenbuttersauce
- Gebratener Kabeljau
- Rinderroulade
- Gulasch vom Rind
- Rinderbraten mit kräftiger Sauce
- Paniertes Schweineschnitzel
- Kartoffelgratin mit Bohnen im Speckmantel
- Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce
- Paniertes Putenschnitzel
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce
- Hähnchenspieße
- Hähnchenbrust
- Frühlingsrolle auf Süß-Sauer-Sauce<sup>3</sup>
- Antipastiplatte<sup>3</sup>
- Marinierte Oliven mit Feta<sup>2</sup>
- Caprese Classico<sup>2</sup>
- Vitello Tonnato
- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
- Bulgursalat mit Paprika & Lauchzwiebeln<sup>3</sup>
- Rote Bete Linsen Salat<sup>3</sup>
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Wokgemüse & Sojasauce<sup>3</sup>
- Rotkrautsalat mit Geräuchertem Tofu<sup>3</sup>
- Kartoffelsalat mit Mini Frikadelle
- Algensalat mit Garnele
- Tomate-Mozzarella Spieße<sup>2</sup>
- Käseauswahl<sup>2</sup>

vegetarisch<sup>2</sup>  
vegan<sup>3</sup>

**EVENTLOFT**  
SEMINARE | TAGUNGEN | TEAMBUILDING





# BUFFET

Wählbar sind 4 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Beilagen und 1 Dessert.  
Aufpreis von 13€ p.P.: +3 Vorspeisen, +1 Hauptspeise, +1 Beilage und +1 Dessert.

## Hauptspeisen:

- Gebratenes Lachsfilet an Zitronenbuttersauce
- Gebratener Kabeljau
- Rinderroulade
- Gulasch vom Rind
- Rinderbraten mit kräftiger Sauce
- Paniertes Schweineschnitzel
- Kartoffelgratin mit Bohnen im Speckmantel
- Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce
- Paniertes Putenschnitzel
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce
- Hähnchenspieße
- Hähnchenbrust
- Hähnchengeschnetzeltes an Kokos-Curry-Limettensauce mit Wokgemüse
- Penne Arrabiata<sup>3</sup>
- Penne Bolognese
- Nudel-Brokkoli-Auflauf<sup>2</sup>
- (Vegane<sup>3</sup>) Lasagne
- Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln & Apfelstücken an Essig & Öl
- Ceaser Salad
- Vegetarisch gefüllte Paprika mit Käse überbacken<sup>2</sup>
- Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce<sup>2</sup>

vegetarisch<sup>2</sup>  
vegan<sup>3</sup>

**EVENTLOFT**  
SEMINARE | TAGUNGEN | TEAMBUILDING





# BUFFET

Wählbar sind 4 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Beilagen und 1 Dessert.  
Aufpreis von 13€ p.P.: +3 Vorspeisen, +1 Hauptspeise, +1 Beilage und +1 Dessert.

## Beilagen:

- Mediterranes Gemüse<sup>3</sup>
- Sauerkraut<sup>3</sup>
- Rahm-Spinat<sup>2</sup>
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln<sup>2</sup>
- Kartoffel-stampf<sup>2</sup>, -rösti<sup>3</sup>, -gratin<sup>2</sup>
- Kroketten<sup>3</sup>
- Gnocchi<sup>2</sup>
- Penne<sup>3</sup>
- Reis<sup>3</sup>
- Djuvec-Reis<sup>3</sup>

## Dessert:

- Mousse au Chocolat<sup>2</sup>
- Vegane Mousse au Chocolat<sup>3</sup>
- Tiramisu<sup>2</sup>
- Panna Cotta<sup>2</sup>
- Himbeer-Mascarpone Dessert<sup>2</sup>
- Mini Cheese Cake<sup>2</sup>
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus<sup>2</sup>
- Apfelstrudel mit Vanillesauce<sup>2</sup>
- Kleine Schokoküchlein<sup>2</sup>



vegetarisch<sup>2</sup>  
vegan<sup>3</sup>

**EVENTLOFT**  
SEMINARE | TAGUNGEN | TEAMBUILDING

# EVENTLOFT

SEMINARE | TAGUNGEN | TEAMBUILDING

## KALT

### VORSPEISEN

Tartar vom Simmenthaler  
Rinderfilet

Käsevariationen

Slices vom schottischen Lachs  
mit Soja, Miso und Limette

Burrata mit getrockneten  
Tomaten, Basilikum und  
Pinienkerne

*UPGRADE:*

## LIVE COOKING

*MIT MARCUS BUNZEL*



## WARM

### HAUPTSPEISE

Tagliatelle in Trüffelcreme, im  
Parmesanleib geschwenkt,  
garniert mit frischen Trüffeln



## DESSERT

### NACHSPEISE

American Cheesecake  
mit Erdbeeren und Sauce

