



BUFFET

Buffet „M“ : 3 Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Beilage | 29,00€*

Buffet „L“ : 4 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Beilagen, 1 Dessert | 38,00€* (im Premiumpaket enthalten)

Buffet „XL“ : 7 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Beilagen, 2 Desserts | 51,00€*

Vorspeisen:

- Canapes mit:
 - Räucherlachs & Sahne-Meerrettich
 - Pastrami & Remoulade
 - Trüffelsalami
 - Serrano Schinken
 - Hähnchenbrust
 - Camembert²
 - Bruschetta³
- Mini-Quiche mit:
 - Speck & Zwiebeln
 - Spinat & Feta²
 - Paprika & getrockneter Tomate²
 - Hackfleisch & Paprika
- Getrübelter Steinpilzravioli aus Tomatensugo²
- Frühlingsrolle auf Süß-Sauer-Sauce³
- Antipastiplatte³
- Marinierte Oliven mit Feta²
- Caprese Classico²
- Vitello Tonnato
- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
- Bulgursalat mit Paprika & Lauchzwiebeln³
- Rote Bete Linsen Salat³
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Wokgemüse & Sojasauce³
- Rotkrautsalat mit Geräuchertem Tofu³
- Kartoffelsalat mit Mini Frikadelle
- Algensalat mit Garnele
- Tomate-Mozzarella Spieße²
- Käseauswahl²

vegetarisch²
vegan³

*alle Preise angegeben in Brutto

EVENTLOFT
SEMINARE | TAGUNGEN | TEAMBUILDING





BUFFET

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 Arrabiata³
- Penne Bolognese
- Nudel-Brokkoli-Auflauf²
- (Vegane³) Lasagne
- Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln & Apfelstücken an Essig & Öl
- Ceaser Salad
- Vegetarisch gefüllte Paprika mit Käse überbacken²
- Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce²

vegetarisch²
vegan³

EVENTLOFT
SEMINARE | TAGUNGEN | TEAMBUILDING





BUFFET

Beilagen:

- Mediterranes Gemüse³
- Sauerkraut³
- Rahm-Spinat²
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln²
- Kartoffel-stampf², -rösti³, -gratin²
- Kroketten³
- Gnocchi²
- Penne³
- Reis³
- Djuvec-Reis³

Dessert:

- Mousse au Chocolat²
- Vegane Mousse au Chocolat³
- Tiramisu²
- Panna Cotta²
- Himbeer-Mascarpone Dessert²
- Mini Cheese Cake²
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus²
- Apfelstrudel mit Vanillesauce²
- Kleine Schokoküchlein²



vegetarisch²
vegan³

EVENTLOFT
SEMINARE | TAGUNGEN | TEAMBUILDING



OPTION 1

mit Sternekoch
Marcus Bunzel

3-GÄNGE MENÜ

Vorspeise

- Tartar vom Simmenthaler Rinderfilet
- Käsevariationen
- Slices vom schottischen Lachs mit Soja, Miso und Limette
- Burrata mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Pinienkerne

Hauptspeise

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

Nachspeise

- American Cheesecake mit Erdbeeren und Sauce

PREIS: 69,00€* PRO PERSON

Servierzeit: 3 Std.

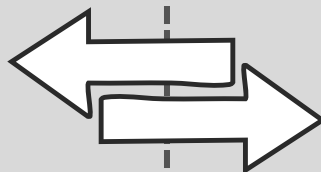
*Mindestumsatz 1380€**

*Im Premium Paket nur zzgl. 31,00€**



LIVE COOKING

UPGRADES



OPTION 2

FLAMMKUCHEN

- Speck, Zwiebeln, Käse
- Tomate, Mozzarella
- Ziegenkäse, Oliven
- Peperoni, Salami
- Rucola, Serrano Schinken

PREIS: 24,00€* PRO PERSON

Servierzeit: 2 Std. Flatrate

*Mindestumsatz 995€**

Im Premium Paket enthalten



**alle Preise angegeben in Brutto*