

Siventum®

Event- und Erlebnislocation

Suppen:

Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultäschchen und Eierstich

Gulaschsuppe hausgemacht

Vorspeisen:

Antipastiplatte gemischt

Fischplatte gemischt

Salami-Carpaccio

Hauptgang:

Gefüllter Schweinebraten (mit Jäger- oder Broccolifüllung) u. Soße

Rinderschmorbraten mit Soße

Burgunderbraten vom Rind mit Soße

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit Rostbratensoße

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße

Putenrollbraten gefüllt mit Blattspinat mit Soße

Rehbraten mit feiner Rotweinsoße

Partyschnitzel vom Schwein mit Soße

Partyschnitzel von der Pute mit Soße

Hähnchenschlegel gegrillt (Port. = 2 Stück)

Gemüselasagne hausgemacht -vegetarisch-

Beilagen:

Spätzle hausgemacht

Knödel

Kartoffelgratin

Siventum®

Event- und Erlebnislocation

Salate:

Verschiedene Rohkostsalate und grüner Mixsalat mit Dressing

Gemischte Gemüseplatte und gemischte Salate

Dessert:

Mousse-Variationen (Schoko, Vanille, Champagner) im Glas

Joghurt-Limetten-Creme

Obstsalat

Kalte Platten:

Gemischte kalte Platten mit Wurst- und Käsevariationen

Alle Preise auf Anfrage

Buffet- und Küchenservice, Liefer- und Abräumkosten inklusive.

Die Speisenzubereitung und Anlieferung erfolgt durch einen erfahrenen Partner-Lieferservice. Mindestabnahme 20 Portionen, 10 Portionen pro Gericht. Selbstbedienung am Buffet.

Angaben zu Zusatzstoffen:

(**) enthält Sulfite, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) mit Phosphat, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (13) gewachst, (14) mit Taurin