

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Live-Fire-Cooking Angebote

Live-Fire-Cooking Stilvoll

*Saftige Steaks vom Schweinenacken, zarte Hähnchensteaks,
Rostbratwurst, Zander & Grillkäse*

*hausgemachte Salate: Kartoffelsalat, Krautsalat, gemischter
Blattsalat*

mediterrane Gemüsepfanne, "Schmörkes"

hausgemachtes Baguette

hausgemachte Kräuterbutter

Grillsoßen nach eigener Kreation

Cooking - Meister für 1,5 Stunden

*Preis pro Person **32,90 €***

Live-Fire-Cooking Vegetarisch

Dreierlei von der Bruschetta

leicht gewürzte Maiskolben, marinierte Süßkartoffelspieße, gefüllte

Tomaten, Champignons, Auberginen-Pizzen, Gemüseomelette

hausgemachte Salate: Kichererbsen Salat, Möhrensalat,

mediterraner Nudelsalat, Rucola Salat mit Tomaten & Parmesan,

Monis Schlosssalat, Krautsalat

"Schmörkes", bunte Gemüsepfanne

*hausgemachtes Baguette, Kräuter und Blütenbutter, Grillsoßen nach
eigener Kreation*

Panecakes mit Eis und heißen Kirschen

Cooking Meister für 1,5 Stunden

*Preis pro Person **39,00 €***

Live-Fire-Cooking mediterran

Anti-Pasti-Platte, Tomate Mozzarella

saftige Steaks vom Schweinenacken, zarte Hähnchensteaks,

Käsekrakauer, marinierte Garnelenspieße, Lachs,

hausgemachte Salate: Nudelsalat mediterran, Krautsalat,

Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan, Couscous Salat, Möhrensalat

Rosmarinkartoffeln, mediterrane Gemüsepfanne

hausgemachtes Baguette

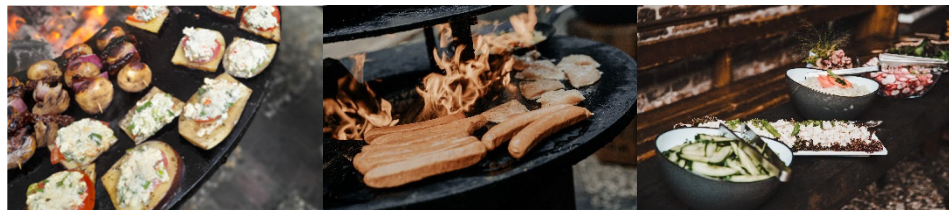
hausgemachte Kräuter- & Blütenbutter

Grillsoßen nach eigener Kreation

1 Dessert nach Wahl

Cooking Meister für 1,5 Stunden

*Preis pro Person **42,90 €***



Schnitzel-Bufferet



Frisch gebratene Schnitzel mit verschiedenen Soßen;

Pilzrahmsoße, Paprikasoße, Pommes, Kroketten, Krautsalat und einen bunten Salat

*Preis pro Person **27,50 €***

Pasta-Buffer



Tomate Mozzarella, Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und Dressing sowie eine kleine Antipasti-Platte

Hausgemachte Hähnchenlasagne, Spagetti Carbonara, scharfe Nudeln, Bandnudeln in Tomatensahnesoße mit Lachs, Nudeln mit Veggiespesto

1 Dessert nach Wahl

*Preis pro Person **32,50 €***

Ritterliches Festmahl

Kurze Fackelwanderung

Ritteressen im Schloss

Tafeley mit Spektakulum

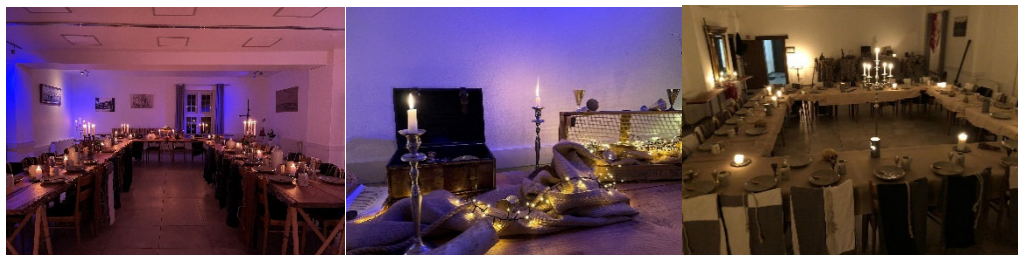
Haxe, Hähnchen, Sauerkraut, Püree, Baguette, Schmalz, Gersten- und Beerensaft

Dauer: ca. 3 Stunden

buchbar ab 10 Personen

nach 3 Stunden werden die Getränke nach Verzehr berechnet.

*Preis pro Person **85,00 €***



Buffet Schatzkarte

Sie können aus jeder Kategorie wählen:

1x Suppe oder 1x Vorspeise / 2x Hauptgang / 2x Beilage /
1x Gemüse / 2x Salate / 2x Dessert

Suppe:

Rindfleischsuppe / Tomatensuppe / Süßkartoffelsuppe

Vorspeise:

Tomaten-Mozzarella / Schinken-Melone / bunte Wrap-Variation

Hauptgang:

Schnitzel / veganes-Schnitzel / Schweinefilet in Currysoße

Hähnchen in mediterraner Soße

Hähnchengeschnetzeltes in Zwiebelsoße

Lachs auf Blattspinat / Zander in Weißweinsauce

Gemüsebratlinge

Beilage:

Schmörkes / Kartoffelgratin / Rosmarinkartoffeln

Pommes / Kroketten / Reis / Spätzle / Bandnudeln

Gemüse:

mediterrane Gemüsepfanne

Gemüseplatte der Saison mit Hollandaise / Speckbohnen

Salate:

Moni's "Schlosssalat" / Krautsalat / mediterraner Nudelsalat

Rucolasalat / bunter Blattsalat mit Wildkräutern / Gemüsesalat der
Saison

Dessert:

Herrencreme / Spagetticreme / Mangocreme

Mousse au Chocolat / Pannacotta mit Fruchtspiegel

Obstsalat mit Vanillesoße / Tiramisu / Creme Brûlée

Preis pro Person 39,90 €