

VIP

Catering



Exklusivmenü

Vorspeise:

Krabbencreme Suppe mit frischem Lauch

Hauptgerichte & Beilage:

Frisch gegrillter Schaschlik (russische Art)

Gebratener Stöhr mit Gemüsefüllung

Goldene Ente mit Rosinen-Reis Füllung

Hähnchenroulade gefüllt mit Apfelstückchen
ummantelt mit Blätterteig

Butterreis mit Kräutertropfen

Kartoffelklößchen mit Petersilie Soße

Kalte Platten:

Farbtupfer auf dem Fingerfood
mit Lachs und Schwarzem Kaviar

Frische Bruschetta mit Basilikum und Olivenöl

San Daniele Schinken auf Brotschiffchen mit Oliven

Salate:

Bunter Meeresfrüchte Salat
mit Lollo Bionda & Olivenöl

Eierkuche-Ruccola-Salat
mit Wachteleiern

Dessert:

Melonen-Papaya-Salat in einer frischen Waffel mit Vanille Eis

Unsere Preise:

Das Oben angegebene Menü kostet 45,- Euro

In diesem Preis sind INKLUSIVE:

Lebensmittel die für die Zubereitung benötigt werden und die Arbeit der Köche sowie Dekoration jeder Platte, unser Geschirr und Platten aus Hotelporzellan und zwei Servicekräfte.

- Für die Frische und die Qualität bürgen wir mit unserem Namen.
- Für die Anfahrt berechnen wir 0,90 Euro pro Kilometer für einen Bus 3,5t
- Unsere Köche stehen Ihnen bis 23:00 Uhr am Tag der Veranstaltung zur Verfügung
- Unser Service Personal steht Ihnen bis 23:00 Uhr am Tag der Veranstaltung zur Verfügung

Ihr **VIP** *Catering* Team
