

Geburtstagsbüfett II

Hochzeitsuppe mit Eierstich

saftiger Backschinken
gebratene Hähnchenbrustfilet mit buntem Pfeffer
Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons
Pangasiusröllchen in einer Zitronen-Buttersoße

warme vegane Gemüseplatte
(Bohnen, Möhren, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl)
Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Möhren, Mairübchen, Minimais)
Rosmarienkartoffeln (vegan)
Gemüsewildreis (vegan)
Schupfnudeln

Käseplatte

buntes Salatbüfett
(roter Couscous-Salat; Graupen mit Joghurt und Knoblauch; Blattsalat mit
Oliven, Tomaten und Gurken)
Spreewälder Knoblauch- und Gewürzgurken

Brot und Brötchen – Auswahl

Quarkbar
(Quark natur und gesüßt, Quark mit weißer Schokolade, Vanillequark,
Schokoquark, Quark mit Mohn)

Toppings
(Mandelsplitter, Sonnenblumenkerne, rote Grütze, Schokostreußel)

Obstspiegel

Griebenschmalz mit Zwiebeln und Äpfel
veganer Schmalz

28,50 €/Person