



## Buffetvorschlag 5

Enten Pastete á l'orange Camparie Gelee und eingelegte Cassis Feigen

Kleine Pyramiden von Hummer und grünem Spargel

Bunte Auswahl

„Aus dem Meer und von der Angel“ mit Sahnemeerrettich und Dill Senf Sauce

Hausgemachte Anti Pasti Variationen

Rosa gebratener Rehrücken mit Rotweibirnen und Sauce Cumberland

Blatt-, und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings

Bunter Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

\* \* \* \* \*

Cremesuppe mit Steinpilzen

\* \* \* \* \*

„Front Cocking“

Asiatisches Wokgericht mit frischem Gemüse, Hummer und zartem Geflügel  
an Sauce von grünem Curry und Kokos dazu reichen wir gebratenen Reis

Stechfrischer weißer und grüner Stangenspargel vom

„Helmschder Wasserschloss“ an Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

dazu reichen wir feinsten Hinterschinken vom Landschwein,

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, hausgemachte Kräuterpfannkuchen und neue Kartoffeln

Variation von Seelachs und Lachs im Noriblatt

auf glaciertem Karotten Sesam Gemüse

mit Meerrettich Gurken Sauce und Koriander Duftreis

Rosa gebratener Rinderrücken unter der Kräuterkruste frisch am Buffet tranchiert  
an geschmorten Schalotten und Rotweinjus

serviert mit Keniabohnen im Speckmantel und hausgemachtem Kartoffelgratin

\* \* \* \* \*

Schokoladenbrunnen mit gespießten Früchten

Hausgemachtes Johannisbeer Tiramisu

Creme Brûlée frisch für Ihre Gäste mit braunem Zucker abgebrannt

Erdbeer-Romanoff mit Frischkäse und Basilikum Limettenessenz in der Schokoladenhülle

Träne von Schweizer Zartbitterkuvertüre

Kokoscreme mit geschmorter Ananas in Passionsfruchtfolie

Käse von Nah und Fern mit frischen Früchten

Nussbrot und Vollkornbaguette

Espresso und Kaffee



Servicezentrale:  
Feldbusch 3  
74934 Reichartshausen  
Inh.: Peter Jünger



FreeCall 0800 - 678 876 5  
Telefon 06262 - 91 55 66  
Mobil 0163 - 650 71 25  
Email info@pero-catering.de



Wir machen mehr draus

[www.pero-catering.de](http://www.pero-catering.de)