



Buffet Variationen Juni 2008



1.:

Wiesenkräutercreme mit Croutóns

*

Schweinefilet Medaillons krustiert mit spanischer Chorizo und Mozzarella auf Basilikumsauce serviert mit Tomatennudeln

*

Talapiafiletstreifen in Sauce von rotem Curry und Kokos mit Schlangenbohnen serviert mit Basmatireis

*

Hausgemachte Kräuterpfannkuchen mit Ragout von weißem und grünem Stangenspargel und frischen Champignons

*

Blatt-, und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings

*

Gebranntes Rhabarbermousse im Baumkuchen

*

Salat von frischen Früchten



2.:

Kartoffelcremesuppe mit frischem Meerrettich

*

Geräucherte Hochrippe vom deutschen Rind, rosa gebraten frisch am Buffet tranchiert an Rahmsauce mit grünem Pfeffer serviert mit Speckbohnenröllchen und feinem Kartoffel-Zucchini-Gratin

*

Hähnchenroulade „Valencia“ an weißer Mandelsauce dazu geben wir Kartoffel-Artischocken-Gemüse mit getrockneten Tomaten

*

Penne Nudeln mit jungem Blattspinat, getrockneten Tomaten, zartem Mozzarella, frischem Ruccola und hausgemachter Pesto

*

Blatt-, und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings

*

Marinierte Erdbeeren auf Vanillemousse

*

Indonesischer Reispudding mit Kokos und Passionsfrucht

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