

## Kalte Buffets ab 20 Personen

Die hier aufgeführten Preise gelten für 250g kalter Speisen pro Person. Diese Buffets sind ideal für Empfänge, eine Vernissage oder als kleiner Snack bei einer Backstage-Versorgung. Sie können diese Buffets natürlich auch gern noch mit einer Suppe ergänzen.

### Kaltes Buffet „Briesetal“

Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikum

Schafskäse pikant mariniert mit Paprikawürfeln, Oliven, getrocknete Tomaten und Peperoni

Gurkensalat mit hausgemachtem Joghurt-Kräuter-Dressing

Geräucherte Filets von der Forelle mit Sahnemeerrettich

Wurst- und Salamispezialitäten

Sonnengereifte Honigmelone mit Landschinken

Fruchtige Beerengrütze mit Vanillesauce

Mousse von heller und dunkler Schokolade

Käseauswahl mit Trauben und Radieschen

Brot- und Brötchenauswahl im Brotkorb

Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 17,90€



Boddensee

Restaurant  
Seeterrasse  
Wintergarten

# Kalte Buffets ab 20 Personen



Boddensee

Restaurant  
Seeterrasse  
Wintergarten

## Kaltes Buffet „Briesetal“

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und zweierlei Dressings

Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Oliven und frischem Basilikum

Geräucherte Filets von der Forelle mit Sahnemeerrettich

Graved-Lachs mit einer Honig-Dill-Senf-Sauce

Landschinken hauchdünn geschnitten mit Honigmelone und Feigen

Salamispezialitäten dekorativ angerichtet

Roastbeef rosa gebratenes mit hausgemachter Remoulade

Entenbrusttranchen auf Rapunzelsalat mit fruchtiger Orangen-Sauce

Quarkmousse mit Pistazien auf gesüßten Beerenfrüchten

Mousse von heller und dunkler Schokolade

Käseauswahl mit Trauben und Radieschen

Brot- und Brötchenauswahl im Brotkorb, Butter und Kräuterbutter

**Preis pro Person 19,90€**