



Angebot für Business-Caterings





Büffetvorschlag I

Quiche von bunten Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum Royal und gerösteten Pinienkernen

Niedrig gegartes Brisket vom Weiderind mit Cognac Sauce, Kräuter-Drillingen und glasierten Karotten

Vegetarische Pasta Penne mit provenzalischem Gemüse, gehobeltem Parmesan und Rucola

Schokoladenbrownie mit Vanillesauce

ab € 17,50 pro Person

Büffetvorschlag II

Süppchen von der Urkarotte mit Ingwer, kandiertem Schwarzbrot und Sauerrahm

Marinierter Wildkräutersalat mit Joghurt Dressing, frischer Rohkost und Croutons

Vegetarische Gnocchi von der Heidekartoffel mit Blattspinat in Rahm, Wiesenpilzen und Frühlingslauch

Buttermilch Panna-Cotta mit Kompott von Blaubeeren und Hafer-Crumble

ab € 21,50 pro Person

Büffetvorschlag III

Antipasti von gegrillter Paprika, Zucchini und Fenchel

Rosa gegartes Vitello Tonnato mit Paprikacrème und Feldsalat

Brust vom Freilandhuhn mit Pfefferrahm, Strauchbohnen und Kartoffelstampf

New York-Cheesecake mit Shortbread und Karamellsauce

ab € 21,50 pro Person



Büffetvorschlag IV

Süppchen von der Süßkartoffel mit Zitronengras und Wurzelchips

Kleine Focaccia-Cubes mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Pecorino-Käse

Tranche vom Wildlachs mit Babyspinat-Risotto und geschmolzenen Cherrytomaten

Weißes Machwitz-Kaffeemousse mit Mango Coulis

ab € 21,50 pro Person

Büffetvorschlag V

Bunter Gemüse-Couscous mit Koriander-Dip und getrockneten Feigen

Geflämmtter Ziegenkäse mit Aprikosen-Chutney und mariniertem Grillgemüse

Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste mit Rahmlauch und Wildreis

Schokoladen-Tarte mit marinierten Himbeeren

ab € 21,50 pro Person

Büffetvorschlag VI -Vegane Variation-

Marinierte Kichererbsen mit Tomaten-Salsa, Zitronen-Vinaigrette und veganem Fladenbrot

Pikante Crèmesuppe von roten Linsen mit Olivenöl-Emulsion, Koriander und Harissa Gemüse

Gelbes Kokos Curry mit Duftreis, asiatischem Gemüse, Mungosprossen und schwarzem Sesam

Bio Joghurt Mousse mit Sesam-Honig Crunch und saisonalen Beeren

ab € 21,50 pro Person



Ausstattung

Geschirr und Besteck (bei Bedarf)
Pauschal € 5,00 pro Person

Büffetequipment
Pauschal € 25,00

Transportkosten Catering & Equipment (Stadtgebiet Hannover)
Pauschal € 40,00

Allgemeines

Das Angebot ist unverbindlich und frei bleibend.
Alle Preise sind netto und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Leistungen die nicht enthalten sind werden separat berechnet.
Die Preise beziehen sich auf eine Personenzahl von mindestens 5 Gästen.
Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Unternehmens indigo-EVENTS, Inhaber Andreas Heine.