

Stehimbisse

Stellen Sie sich Ihren Stehimbiss zusammen:

Auswahl an Baguetteschnitten und kaltem Fingerfood:

Kleine Baguette-Canapees belegt mit:
Frischkäse oder Emmentaler
Tortenbrie oder Tomaten-Mozzarella
Geräucherter Putenbrust oder Mailänder Salami
Schwarzwälder Schinken oder Roastbeef
Räucherlachs oder Shrimps

Grissinistangen mit Serranoschinken
Spieße von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln
Spieße mit frischen italienischen Antipasti
Gemüsesticks mit Dip

Auswahl an Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Rucolaschaumsuppe mit Garnelenschwanz
Deftige Gulaschsuppe, hausgemacht
Italienische Gemüsesuppe mit Fadennudeln
Tomatencremesuppe von der Romanatome mit Parmesankrusteln
*oder fragen Sie nach unserem saisonalen Suppenangebot

Auswahl an warmen Gerichten:

Gebackene Hähnchennuggets mit Kräuterdip
Kleine Fleischbällchen in feuriger Sauce
Kleine Frühlingsrollen und gefüllte Teigtaschen mit Chilisauce
Satéspieße mit Hühnerfleisch und Erdnusssauce
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut
Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln
Leberkäse mit scharfem Senf und Kartoffelsalat
Spinattortellini mit geschwenkten Champignons
Karoffelrollis mit Frischkäse
Kleine Semmelknödel mit Rahmchampignons

Auswahl an Desserts:

Frischer Obstsalat
Frische Quarkcreme mit Früchten im Glas
Miniwindbeutel mit Schokoladensauce
Obst- und Cremeschnitten
Muffins und Donuts
Gespritzte Schokoladencreme mit Sauerkirschen
Tiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Imbiss mit 3 Baguetteschnitten oder Fingerfood, Suppe und 2 Desserts Euro 18,00

Imbiss mit 3 Baguetteschnitten oder Fingerfood, Suppe, 2 warmen Gerichten und 2 Desserts Euro 23,50

Imbiss mit 3 Baguetteschnitten, Suppe, 4 warmen Gerichten und 4 Desserts Euro 27,50

(Mindestabnahme 25 Personen)

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2010.

Stehbuffets

Stehbuffet „Holiday Inn“

Garnierte Putenmedaillons mit Früchten
Serranoschinken an Melonenschiffchen
Crevetten-Mango-Salat an Cocktaildressing
Pumpernickel mit Frischkäse
Geräuchertes Entenbrustfilet auf Vollkornbaguette
Griechischer Bauernsalat
Antipastiauswahl mit Brotkorb und Butter
☆☆☆
Kleine Fleischbällchen in feuriger Sauce
Putengeschnetzeltes in Kokossauce
Tortellini mit Ricottafüllung in Sahnesauce
Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüsestrudel
☆☆☆
Kuchenauswahl mit Muffins, Bagels, Miniwindbeuteln und Donuts
Gespritzte Schokoladencreme mit Sauerkirschen
Frischer Fruchtsalat
☆☆☆

pro Person Euro 24,50

Stehbuffet „Asiatisch“

Salat von Meeresfrüchten mit Gemüse und Sojasauce
Tintenfischsalat mit jungem Lauch und Bambus
Sprossensalat mit feurigen Enten- und Rindfleischstreifen
Chinakohlsalat mit Shiitake-Pilzen und Kroepok
Reisnudelsalat mit mariniertem Huhn
☆☆☆
Süß-sauer-Suppe mit Glasnudeln
☆☆☆
Hühnerspieße mit Gemüse auf Sprossen und Erdnusssauce
Gebratener Fisch mit Kokossauce (scharf)
Große Frühlingsrollen mit Soja und Chilidip
☆☆☆
Gebratene Mie-Nudeln, Basmatireis
und knackiges Gemüse aus dem Wok
☆☆☆
Exotischer Fruchtsalat mit Sake
Gebratene Bananen mit Honig-Creme-fraîche
Lycheekompott
Milchreis mit Papaya
☆☆☆

pro Person Euro 27,50

(Mindestabnahme 30 Personen)



Stehbuffet „Mediterran“

Wraps mit Putenbrust und Tomaten oder Paprika, Fetakäse und Zwiebeln
Frischkäseterrine auf Ruccola mit Paprikasugo
Andalusische Crevetten auf Salat von Linguini
Tomaten mit Mozzarellakugeln an Basilikumpesto
Salat von Gurken, Tomaten, Oliven und Schafskäse mit Kräutern der Provence
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

☆☆☆

Klare Gemüsesuppe

☆☆☆

Putensteaks mit geschmorten Zucchini
Rotbarbenfilet mit Kräutern und Cherrytomaten
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Bunter Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse vom Markt

☆☆☆

Panna Cotta mit Himbeermark
Salat von frischen Früchten
Joghurtmousse mit Sauerkirschen im Glas
Eistörtchen auf Biskuitsockel

☆☆☆

pro Person Euro 26,50

(Mindestabnahme 30 Personen)



Stehbuffet „Vegetarisch“

Gefüllte Tomaten, Gurken und Eier
Lachsrosen auf Tramezzini
Gebackene Mozzarellasticks
Rohkostsalate und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Reissalat, Nudelsalat, Gemüsesalat, Sprossensalat

☆☆☆

Cremesuppe vom Marktgemüse

☆☆☆

Spinatstrudel mit Fetakäse auf Zwiebellauchsauce
Gebackene Zucchinischeiben mit Tomatensauce
Kleine Semmelknödel mit Rahmchampignons

☆☆☆

Auswahl von exotischen Früchten

Tiramisu

☆☆☆

pro Person Euro 21,50

Stehbuffet „Bayerisch“

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Obazda von Frischkäse mit Brez'n
Regensburger Wurstsalat

Gefüllte Bratenröllchen mit garnierten Eiern

☆☆☆

Kartoffelsalat, Krautsalat

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

☆☆☆

Brätspätzlesuppe mit Schnittlauch

☆☆☆

Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut

Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln

Leberkäse mit scharfem Senf & süßem Senf

Schupfnudeln

☆☆☆

Apfelkühle mit Vanillesauce

Bayerische Creme mit Himbeermark

Topfenstrudel mit Beerenkompott

☆☆☆

pro Person Euro 23,00

(Mindestabnahme 30 Personen)