



Charlie's

EVENTLOCATION

Buffet-Variante 6 - Veggi

Vorspeise:



Niederrheinischer Ziegenfrischkäse auf Apfel-Lauchsalat
Mozzarella auf Baby-Romanasalat mit Mango-Paprika-Chutney
Bratkartoffelsalat mit Oliven, Tomaten, Frühlingslauch in Balsamico-Vinaigrette
Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
mit Dattel-Balsamessig und Parmesan
Mediterrane Gemüse-Quiche mit Blattsalaten
Brotauswahl mit hausgemachter Kräuterbutter

Hauptgang & Beilage:



„Crespelle“ - feine Pfannkuchen mit Spinat- Ricottafüllung,
Tomatensauce & Parmesan
Bulgur-Risotto mit Tomate, Zucchini-Tatar und Schafskäseflocken
Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Tomaten und Parmesan-Käse
Ofenfrisches Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten
Lupinengeschnetzeles mit Waldpilzen & Kräuterreis

Dessert:



Mousse von weißer Schokolade mit saisonalen Früchten
Joghurt-Limetten-Tiramisu mit Kapstachelbeeren und Minze



Preis pro Person: 50,00 *Inkl. MwSt.*

*ab 50 Personen

*inkl. Besteck & Gerschirr