

Danzinger

catering gastronomie



DIE SCHMANKERLKÜCHE

BUFFET 1

VORSPEISEN

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Räucherfischmousse
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße und Limetten-Krengervais
Brot & Gebäck mit Kräutergervais

HAUPTSPEISEN

Variation von gebackenen Schnitzeln und Surröllchen mit Dukatenchips
Schweinsmedaillons in Pilzrahmsauce mit Kräuterspätzle
Gegrilltes Zanderfilet auf Lauchnudeln
Petersilien-Risotto mit geschmolzenen Paradeisern

SALATE

Verschiedene knackig frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

NACHSPEISEN

Nougatknödel in Butterbrösel mit Heidelbeer-Kompott
Topfen-Limonen-Mousse im Glas

GUT ZU WISSEN

Alle Buffetangebote können miteinander kombiniert oder einzelne Speisen sowie Beilagen getauscht werden. Die Buffets können mit weiteren Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Zwischengerichten oder einer Käsevariation ergänzt werden.