

Spree Menü GmbH
Böttcherstraße 5, 12555 Berlin
Tel.: (030) 63987106, (0176) 10155029
Fax: (3212) 1235837
e-mail: kontakt@spree-menu.de

Buffet-Vorschlag für 20 Gäste (Preis, incl. Anlieferung: 410,00 €) **mediterran**

1. Warmes Buffet

Das warme Buffet wird im Chafing Dish auf dem Buffet eingesetzt.

Lachsfilet , **ca. 2,0 Kg**
auf gebutterten Bandnudeln

Gratiniertes Kaisergemüse mit Käse überbacken **ca. 2,0 Kg**

2. Kaltes Buffet

Die Roheinwaage , ohne Brot und Aufstrich, soll ca. 310 g je Gast betragen.

Käseplatte „Europa“ **ca. 1,5 Kg**
1 x ca. 1,5 Kg
Hartkäsespieße auf frischer Mini-Ananas
2 x Hartkäse, Blauschimmel, Brie, Harzer, Nusskäse,
Ziegenkäse, Weichkäse

Aufschnittplatte **ca. 0,5 Kg**
1 x ca. 0,5 Kg
Mailänder Salami, Parmaschinken an Melonenspalten, Roastbeef rosa, geräucherte
Putenbrust

Antipasti **ca. 1,0 Kg**
1 x 1,0 Kg
Mozzarella mit Tomate und Basilikum
eingelegte mediterrane Gemüse in Knoblauch-Kräuter-Marinade

Salate **ca. 1,2 Kg**
Rindfleischsalat ca. 0,4 Kg,
Geflügelcoctail ca. 0,4 Kg,
Apfel-Lauch-Salat ca. 0,4 Kg,

Dessert **ca. 2,0 Kg**
5 Gl. Rote Fruchtgrütze, dazu Vanillesoße
5 Gl. Zitonencreme
5 Gl. Mousse au Chocolat
5 Gl. Waldmeister-Götterspeise

Butter/Schmalz

Buttervariationen

ca. 0,4 Kg,

Hausgemachtes Griebenschmalz

ca. 0,2 Kg.

Brot

Partyrad, Brötchen, Mischbrot, Körnerbrot