

**Spree Menü GmbH**  
**Böttcherstraße 5, 12555 Berlin**  
**Tel.: (030) 902 97 2717, (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**

Brötchen hell und dunkel, zwei Brotsorten