

Allergene: 1 -Lactose, 2 -Gluten, 3 -Ei, 4 -Senfsaat, 5 -Nüsse, 7 -Fische und Meeresfrüchte, 8 -Pilze

kalt – warmes Buffet - ab 15 Personen - „Basic“

ohne Aufbau und ohne Dekoration
auf Aufbau 1,50 € pro Person

bestehend aus einer kalten Strecke mit einer Fischplatte⁷, Käseplatte¹, Obstplatte, Bratenplatte mit Salami und verschiedenen Schinken, Hackepeter vom Schwein und verschiedenen Salaten – Rohkostsalat, Bohnensalat, Möhrensalat, Blumenkohlsalat, Rindfleischsalat, herzhaftem Kartoffelsalat und (alkoholhaltigem oder alkoholfreiem) Obstsalat,

Brot², Brötchen² und Butter¹;

einer warmen Strecken, bestehend aus: Sahneschnitzel^{1 2 3} mit Pilzen⁸, Kasslerkotelett, Kartoffelgratin¹ und einem Blumenkohl – Broccoli – Gratin¹

12,00 € pro Person

Neu im Sortiment

1 gebackener Truthahn für 20 Personen mit Wein, Weißkrautsalat und Baguette²

200,00 €

Bestellung unter:
Tel. 036254 / 71436
oder:
info@Fleischerei-Schwedesky.de

Allergene: 1 -Lactose, 2 -Gluten, 3 -Ei, 4 -Senfsaat, 5 -Nüsse, 7 -Fische und Meeresfrüchte, 8 -Pilze

kalt – warmes Buffet - ab 20 Personen - „Classic“

ohne Aufbau und ohne Dekoration,
auf Wunsch Aufbau 1,50 € pro Person

bestehend aus einer kalten Strecke mit Schinken – Salami Variationen, Käseplatte¹, Fischplatte⁷, frischem Hackepeter vom Schwein, gefüllten Eiern³, Tomate – Mozzarella¹ – Platte, Obstspießen⁵, einer dekorativ geschnitzten Melone, gefüllten Pfirsichen¹ und verschiedenen Salaten – Eisbergsalat, Gurkensalat¹, Blumenkohlsalat, Rindfleischsalat, Geflügelsalat¹, unserem herzhaftem Kartoffelsalat und (alkoholhaltigem oder alkoholfreiem) Obstsalat,

Brot², Brötchen² und Butter¹

einer warmen Strecke, bestehend aus: gebackener Schweineschulter, dazu deftiges Sauerkraut², Hähnchenfilet mit Champignons⁸ überbacken¹ und Steak „Strindbergh“^{2 3 4}, sowie ein Broccoli – Blumenkohl – Gratin¹ und ein Kartoffel - Gratin¹

als **Dessert** haben wir für Sie ein hausgemachtes Mousse au Chocolate^{1 2 5} und Zitronencreme¹.

18,00 € pro Person

Partyraum in Sonneborn

- mietfrei -
- für 30 bis 60 Personen -
- auch für Seminare geeignet -
- mit Musikanlage und Beamer -

Allergene: 1 -Lactose, 2 -Gluten, 3 -Ei, 4 -Senfsaat, 5 -Nüsse, 7 -Fische und Meeresfrüchte, 8 -Pilze 7 -Fische und Meeresfrüchte, 8 -Pilze

kalt – warmes Buffet - ab 30 Personen - „Premium“

inklusive Aufbau und Dekoration

bestehend aus einer kalten Strecke: verschiedenen Antipasti¹, Schweinefilet „Hawaii“ auf Toast^{1 2}, gefüllte Serrano – Schinken – Säckchen², Käseplatte¹, hausgebeizter Cravedlachs⁷, frischem Hackepeter vom Schwein, gefüllten Eiern³, Tomate – Mozzarella¹ – Spießen, Obstspießen⁵, Käsespießen¹, Crêpes^{1 2 3} mit Frischkäse¹ – Lachs⁷ – Füllung, einer dekorativ geschnitzten Melone, gefüllten Pfirsichen¹ und verschiedenen Salaten – Ruccolasalat, Ingwer-Möhren-Salat, Blumenkohlsalat, Rindfleischsalat, Geflügelsalat¹, Kartoffelsalat und (alkoholhaltigem) Obstsalat, Brot², Brötchen² und Butter¹

einer warmen Strecke: eine klare Brühe mit Eierstich³ und Gemüseeinlage, Tobiasröllchen^{2 3} (gefüllte Schnitzelchen mit Kräuter-Zwiebelfüllung), dazu eine gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise¹, Lendensteaks mit Champignons^{1 8} und Rosmarinkartoffeln im Speckmantel, einen mediterranen Putenrollbaten mit Kartoffelpüree¹

als **Dessert** haben wir für Sie ein hausgemachtes Tiramisu^{1 2 3} und Himbeertraum¹

28,00 € pro Person

