

Ideen für das Buffet zur Konfirmation



Buffet 1

Feine Spargelcremesuppe mit Kokosmilch und grünem Spargel

Gefüllte Rindfleischröllchen mit Pflaumen, Schinken und Rotweinsauce

Rosmarin-Röstkartoffeln

Möhrengemüse im Orangensud mit Kräutern

Bunte Blattsalate mit Avocado, Mango, Mozzarella, Balsamikosauce

Zitronenmousse mit Erdbeeren und gerösteten Mandeln

Pro Person 32,00 € (bei etwa 20 Personen)

Buffet 2



Kerbelpastasuppe mit Pastinake, Sellerie und Kartoffel

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße

Gefüllte Zucchinirollchen mit Ricotta, Parmesan, Pinienkernen

Spinattortilla mit Schafskäse und Rosinen

Salat mit grünem und weißem Spargel, Zuckerschoten, Balsamikosauce

Baguette, Ciabatta

Lachsklößchen und Meeresfrüchte in Safransauce

Gefülltes Schweinefilet mit Schinken, Thymian, Käse und Walnuss

Rosmarin-Röstkartoffeln und Basmatireis

Bundmöhren in Orangenkaramel

Mousse au Chocolat

Erdbeertiramisu

Pro Person 34,00 € (bei etwa 20 Personen)

Buffet 3



zum Empfang:

Datteln im Speckmantel und Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs

Feine Spargelcremesuppe mit Kokosmilch und grünem Spargel

Honigmelonenspieße mit Serranoschinken

Spinattortilla mit Schafskäse und Rosinen

Mozzarella mit Tomaten, Mango und Basilikum

Räucherforelle mit Gurke, Kräutern und Zitrone

Gefüllter Putenbrustrollbraten in Gemüsesahnesauce

Rosmarin-Röstkartoffeln oder Pasta

Möhrengemüse aus dem Orangensud

Frischer Salat mit grünem Spargel, Radieschen und Frühlingszwiebeln

Balsamikosauce und Jogurtdressing, Baguette

Panna cotta mit Erdbeersauce

pro Person 39,00 € (bei etwa 20 Personen)

im Jahr 2013

(Preise inkl. MwSt.)