

Buffetvorschlag

ALLERLEI

Antipasti mit Gemüse, Wurst & Käse

-

Roulade von Tomate-Mozzarella auf Rucola

-

Gouda, Brie & Emmentaler an Erdbeeren & Trauben

-

Kleine Salat Auswahl

-

Brot & Brötchen

-

Öl - Essig - Salz - Pfeffer

Spinatcremesuppe mit Tomaten-Shrimp-Salsa

Saftiges Hähnchen „Caprese“ auf Ratatouillegemüse & frischer Kräuterpasta

-

Zarter Braten vom Schweinefilet gefüllt mit Süßkartoffeln, Cheddar & Kräutern, im Baconmantel gebacken auf dreierlei Rahm Ackerfrüchten (Karotte, Kartoffel, Kohlrabi)

-

Backfisch vom Kabeljau auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat dazu Remoulade

Panna Cotta an Waldbeeren Ragout

-

Mango-Papaya-Mousse

-

Frisches Obst auf der Etager

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen (siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene. Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*



Preis p.P.
30,00 Euro netto

Franke Catering

Buffetvorschlag

EINSCHULUNG

Tomate-Mozzarella, Antipasti , Wraps gefüllt mit Thai Curry
Kichererbsen, warmer Feta mit Grillgemüse

-

Brot & Brötchen mit verschiedenen Dips

Karotten Ingwer Suppe / Tomatencreme Suppe
Käse-Lauch-Hack Suppe

Panierte Hähnchenkeulen mit Sweet Chili Dip

-

Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse

-

Kleine Steaks vom Schweinefilet mit Tomate Mozzarella
überbacken dazu Rahmspinat & Rosmarinkartoffeln

-

Backfisch auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat

Panna Cotta mit Waldbeeren

-

Schokoladencreme

-

Obstauswahl

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen
(siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*



Preis p.P.
30,00 Euro netto

Franke Catering

Buffetvorschlag

GRILLABEND

Roastbeef mit Sauren Gurken, Meerrettich & Remoulade

-

Rohmilchkäse Auswahl mit Erdbeeren & Trauben
dazu Feigensenf

-

Kleine Salat Auswahl

-

Brot & Brötchen

-

Öl - Essig - Salz - Pfeffer

Chilli con Carne mit Fladenbrot

Schweinefilet, Rinderfilet , Hähnchenoberkeule und
dreierlei Bratwurst von Holzkohlegrill

-

Pulled Beef mit Krautsalat & Burger Bun

-

Kräuter-Knoblauch-Kartoffeln gebacken & mit Brie gratiniert

-

Paella mit Meeresfrüchten, Geflügel und Gemüse dazu Aioli

Panna Cotta an Waldbeeren Ragout

-

Schwarzwälder Kirsch Creme

-

Frisches Obst auf der Etager

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen
(siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*



Franke Catering

Preis p.P.
35,00 Euro netto

Buffetvorschlag
LÄNDLICH

Geräucherter Schinken & Salami, Käse & Trauben
mit Feigensenf und Frischkäse Dip, dazu Essiggemüse

-

Kleine Salatauswahl

-

Brot & Brötchen

-

Öl - Essig - Salz - Pfeffer

Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln & frischen Kräutern

Zarter Rinderbraten an Rotkohl & Klößen

-

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pilzen im Rahm,
dazu gebutterter Reis

-

Im Bierteig ausgebackenes Welsfilet auf
Karotten-Kohlrabi-Gemüse und cremiger Pasta

Panna Cotta an Waldbeeren Ragout

-

Schoko-Sahne-Pudding

-

Frisches Obst auf der Etagerer

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen
(siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*



Preis p.P.
28,00 Euro netto

Buffetvorschlag

MEDITERRAN

Antipasti Auswahl mit Gemüse, Wurst & Käse

-

Kleine Salatauswahl

-

Brot & Brötchen

-

Öl - Essig - Salz - Pfeffer

Paprika-Basilikum-Suppe mit Parmesancroutons

Geschmorrtter Kabeljau mit Tomaten, Kapern & Kräutern,
dazu Bandnudeln

-

Kalbsragout „Ossobuco“ an Schmorrgemüse &
Rosmarinkartoffeln

-

Schweinefilet im Parmesan-Ei-Mantel gebacken
auf Caponata & Kartoffelgratin

Panna Cotta an Waldbeeren Ragout

-

Mousse au chocolate mit Valrhona-Schokoladen-Staub

-

Frisches Obst auf der Etagerer

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen
(siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*



Preis p.P.
35,00 Euro netto

Franke Catering

Buffetvorschlag
UNTERNEHMER FRÜHSTÜCK

Brot & Brötchenauswahl/ Croissants

-

Live-Station mit Rührei, Spiegelei & gebratener Bacon

-

Butter, Margarine, Frischkäse, Honig, Konfitüre,
Nuss-Nougat-Creme, Müsli & Milch

-

Tomate-Mozzarella, Krabbensalat, Wurstsalat, Obstsalat

-

Verschiedener Wurstaufschnitt, frisches Gehacktes mit Zwie-
beln & saure Gurken, Käseaufschnitt, Rohmilchkäse,
geräucherter Fisch

-

Nürnberger Würstchen, kleine Bouletten, kleine Pfannkuchen

-

Senf, Ketschup, Meerrettich, Ahornsirup

Getränke am Platz

-

Kaffee, Saft & Wasser

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen
(siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*



Preis p.P.
25,00 Euro netto

Buffetvorschlag
KLEINER EMPFANG

Zwei kleine Häppchen pro Person	2,00 Euro netto
-	
Zwei Weckgläser pro Person	3,50 Euro netto
-	
Ein Dessert im Weckglas pro Person	2,50 Euro netto

AUSWAHL FÜR HÄPPCHEN

Baguette klassisch belegt mit Butter, Wurst, Käse oder
Schinken und zwei Garnituren

-
gefüllter Wrap mit gebratenem Gemüse oder
Räucherlachs und Rucola

AUSWAHL FÜR WECKGLÄSER

Rinderroulade auf Rotkohl und Klobß

-
*gebackener Fleischkäse auf lauwarmem Kartoffelsalat und
Honigsenf-Dressing*

-
gebratener Zander auf Wirsing und Kartoffelkräuterstampf

-
Kichererbsencurry auf Basmatireis

-
geschmorte Entenbrust auf Kartoffel-Karotten-Ragout

AUSWAHL FÜR DESSERT

Panna cotta an Beerenragout

-
Obstsalat

-
*Mousse in verschiedenen Variationen
(Schokolade, Erdbeere, Papaya-Mango etc.)*

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen
(siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*



DIE KLEINEN
ALTERNATIVEN

HERZHAFT

*Gebackenes Spanferkel auf Sauerkraut und
gebackenen Kräuterkartoffeln*

*Dazu reichen wir hausgemachtes Bauernbrot, Senf,
Meerrettich und Bratensud*

*Preis p.P.
ab 15,00 Euro netto*

LEICHT MEDITERRAN

*Gebackener Lachs auf Spinatgemüse an hausgemachter
Pasta und saisonalem Gemüse*

*Dazu reichen wir Baguette, Pesto,
Olivenöl, Zitronen und Meersalz*

*Preis p.P.
ab 15,00 Euro netto*

VEGAN LECKER

*Leicht scharfes Kichererbsencurry
in Thai-Kokos-Soße an gebratenem Reis*

*Dazu reichen wir Naanbrot mit Hummus, Kräuteröl und
Soja-Tzatzikicreme*

*Preis p.P.
ab 15,00 Euro netto*

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen
(siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*



Buffetvorschlag

ERGÄNZUNGEN

Im Folgenden finden Sie weiter Vorschläge um Ihr Wunschbuffet zusammenzustellen:

LIVESTATION

In jedem Buffetvorschlag ist es möglich, bestimmte Warengruppen ihren Gästen live zuzubereiten. Bei einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne.
(Ab 40 Personen)

KLEINE SALATAUSWAHL

Gurkensalat / Tomatensalat / Krautsalat
Kartoffelsalat / Asia Wok Salat / Schweizer Wurstsalat
Käsesalat / Thunfischsalat
(drei Salate je Buffet)

SUPPEN

Tomatencremesuppe / Basilikumsuppe
Paprikacremesuppe / Zucchini-cremesuppe

EINTÖPFE

Gulaschsuppe / Käse-Hack-Lauch-Suppe
Bohneneintopf / Berner Gerstensuppe
Karotten-Kassler-Eintopf

**auf Anfrage können wir gerne einzelne Gerichte mit den „Ergänzungen“ ersetzen
(siehe letzte Seite)*

*** all unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Bei Fragen können Sie sich gerne an uns richten.*

