

Buffetvorschlag

# ALLERLEI

Antipasti mit Gemüse, Wurst & Käse

-

Tomate-Mozzarella-Spieße

-

Gouda, Brie & Emmentaler an Erdbeeren & Trauben

-

Kleine Salat Auswahl

-

Baguette Auswahl

---

Zucchini-Cremé-Suppe

---

Saftiges Hähnchen „Caprese“ an Tomaten-Olivengemüse & frischer Kräuterpasta

-

Zarter Braten vom Schweinefilet gefüllt mit Süßkartoffeln, Cheddar & Kräutern, im Baconmantel gebacken auf Bohnengemüse und Kartoffelgratin

-

Backfisch vom Kabeljau auf Kartoffel-Gurken-Salat dazu Remoulade

---

Panna Cotta an Waldbeeren Ragout

-

Mango-Papaya-Mousse

-

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.*



Franke Catering

Preis p.P.  
33,00 Euro netto

# EINSCHULUNG

Tomate-Mozzarella, Antipasti, Wraps gefüllt mit  
Knusperhähnchen, BBQ-Bouletten & Nudelsalat

-

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 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.*



Buffetvorschlag

# GRILLABEND

Roastbeef mit Sauren Gurken, Meerrettich & Remoulade

-

Rohmilchkäse Auswahl mit Erdbeeren & Trauben  
dazu Feigensenf

-

Kleine Salat Auswahl

-

Baguette Auswahl

---

Chilli con Carne mit Fladenbrot

---

Schweinefilet, Rinderfilet , Hähnchenoberkeule und  
dreierlei Bratwurst von Holzkohlegrill

-

Pulled Beef & Pulled Salmon 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 Etagere

*\*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.  
41,00 Euro netto

Franke Catering

Buffetvorschlag  
**LÄNDLICH**

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

-

Kleine Salatauswahl

-

Baguette Auswahl

---

Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln & frischen Kräutern

---

Geschmorte Ochsenbäckchen 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.  
3 1,00 Euro netto

Buffetvorschlag

# MEDITERRAN

Tomaten-Mozzarella-Spieße

-

Antipasti Auswahl mit Gemüse, Wurst & Käse

-

Kleine Salatauswahl

-

Baguette Auswahl

---

Schaumsuppe von getrockneten Tomaten

---

Saltimbocca vom Kabeljau an Spinat und Olivenreis

-

Coq au Vin an Schmorrgemüse &  
Rosmarinkartoffeln

-

Kalbsrücken im Parmesan-Ei-Mantel gebacken  
an Tomatenragout & Pasta

---

Panna Cotta an Waldbeeren Ragout

-

Mousse au chocolate

-

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.*



Franke Catering

Preis p.P.  
40,00 Euro netto

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*

Franke Catering

Buffetvorschlag  
**KLEINER EMPFANG**

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Zwei kleine Häppchen pro Person    | 3,00 Euro netto |
| -                                  |                 |
| Zwei Weckgläser pro Person         | 4,50 Euro netto |
| -                                  |                 |
| Ein Dessert im Weckglas pro Person | 3,00 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 19,00 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 19,00 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 19,00 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.*





# 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.*

