

## Abschlussfeier

### Kalte Spezialitäten vom Buffet

Buntes Antipasti-Gemüse mit eingelegten Paprika, Zucchini & Champignons

Bunter Salat mit 2erlei Dressing

Tomatensalat mit Schafskäse & Pesto

Lauchsalat & Apfel-Möhrensalat

Melonenschiffchen mit Landschinken

Kleine Hackbällchen & Chicken Wings mit Dipsaucen

Brotauswahl & Buttervarianten

### Heiß aus dem Rechaud serviert

Gegrillte Putenbrust mit Backobstsauce

Spießbraten mit Champignonsauce

Kartoffel-Gemüsegratin

Lasagne vom Lachs mit Spinat

Penne mit Ratatouillesauce (vegetarisch)

### Zum Dessert reichen wir

Hausgemachtes Tiramisu, Rote Grütze mit Vanillesauce & Obstsalat mit braunem Zucker

*Preis pro Person ab 250 Personen*

**€ 20,00**

### Optional

**Gedeckpreis** (Geschirr analog zur Buffetauswahl) **pro Person € 2,95**

Evtl. Bruch und Verlust werden zum Wiederbeschaffungspreis zusätzlich in Rechnung gestellt



***Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer, Anlieferung, Aufbau, Buffetkoch, Abbau und Abholung!***



## ABI-Ball

### Kalte Spezialitäten vom Buffet

Ital. marinierte Champignons  
Karamellisierte Möhrchen in Honig-Balsamico  
Gegrillte Zucchini in Tomatenpesto  
Bauernsalat mit Schafskäse & Vinaigrette  
Tomaten-Mozzarellasalat  
Frühlingszwiebelsalat mit Champignons & Trauben  
Luftgetrocknete Salami & Seranoschinken mit Oliven  
Brotauswahl & Buttervarianten

### Heiß aus dem Rechaud serviert

Rinderbraten mit Pfifferlingen  
Geschnetzeltes vom Geflügel „Züricher Art“  
Bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin & Spätzle  
Bandnudeln mit Lachswürfeln in Limonensauce  
Gemüsepaella mit Paprikasauce (vegan)

### Zum Dessert reichen wir

Mousse au chocolat, Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

*Preis pro Person ab 250 Personen*

**€ 22,00**

### Optional

**Gedeckpreis** (Geschirr analog zur Buffetauswahl) **pro Person € 2,95**

Evtl. Bruch und Verlust werden zum Wiederbeschaffungspreis zusätzlich in Rechnung gestellt



**Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer, Anlieferung, Aufbau, Buffetkoch, Abbau und Abholung.**



## Abi-Fete

*Frisch vor Ort in Riesenpfannen zubereitet*

Geschnetzeltes von der Pute in Champignonsauce

Pfannengyros mit Balkangemüse

buntes Gartengemüse mit Kräutern

*dazu reichen wir*

Röstkartoffeln & Reis

Bunter Bauernsalat mit 2erlei Dressing

Kraut- und Lauchsalat, Tzatziki & Baguettebrot

*Preis pro Person ab 150 Personen*

**€ 14,50**

### Optional

**Gedeckpreis** (Geschirr analog zur Buffetauswahl) **pro Person € 2,50**

Evtl. Bruch und Verlust werden zum Wiederbeschaffungspreis zusätzlich in Rechnung gestellt



***Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer, Anlieferung, Aufbau, Buffetkoch, Abbau und Abholung.***