

PRIVAT-CATERING

Fingerfood – Tapas - Flying Buffet – Buffet - Cocktails & Specials – Location & Co.

Ihr Tag, Ihre Veranstaltung

Als Cateringprofi organisieren wir Ihre private Feier - ob in kleinem oder großem Rahmen. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch unser Team aus Köchen, Servicepersonal, Buffetbetreuung, Sommelier, Fotografen und vielem mehr zur Verfügung - um Ihre Feier unvergesslich werden zu lassen.

Gerne entwickeln wir für Sie ein Gesamtkonzept, bei dem Sie Ihre Feier in vollen Zügen genießen können, und wir erledigen alle anfallenden Arbeiten für Sie.

Auf der zweiten Seite finden Sie eine Auswahl an köstlichen Buffets – gerne servieren wir auch ein Bankett oder Flying Fingerfood. Sprechen Sie uns einfach an!



Buffet Beispiel

Buffet ~Zartes Frühlingserwachen~

Süppchen á la "Frankfurter Grüne Soße", im Mini-Glas serviert
Opulente Vorspeisenplatte: Mit Ziegenkäse gefüllte Datteln im Speckmantel,
Spießchen mit Mozzarella und Kirschtomaten, Vitello-Tonnato
(Kalbsfleischscheibchen mit Thunfischcrème und Kapern)
Großes, Frühlingsfrisches Salatbuffet mit Dressing und feinem Essig und Öl
Französischer Brotkorb mit gesalzener Butter

*

Deutscher Spargel mit feinem Schinken, hausgemachte Sauce Hollandaise und
Kartoffelspalten

Kaninchenrücken auf jungen Bohnen mit Kartoffel-Möhrenstampf

Alternativ:

Gebratenes Lammkotelett mit buntem Frühlingsgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Ab 50 Personen:

Seeteufelmedaillons á la Saltim Bocca, dazu Safranreis und Tomaten-Zucchini-Gemüse

*

Crème von der Bourbon-Vanille mit frischen Erdbeeren

Bunter Obstsalat mit Häubchen

Bitte nehmen Sie für Preise und Details Kontakt zu uns auf!

Weiterer Green Times-Service

Getränkepauschale inklusive Gläsern und Spülpauschale

Servicepersonal und weiteres Personal

Equipment, z.B. Tische, Bestuhlung, Hussen, Dekoration,...

Preise und Details gerne auf Anfrage

Sie benötigen noch einen Ort für Ihre Feier? Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Partner-
Locations.

