



BUFFETANGEBOT FÜR FAMILIENFEIERN & HOCHZEITEN & PARTYS

Buffetvorschlag „mit Erweitertermöglichkeiten“

Preise in der Basisversion inkl. Vorspeisen:

ab 30 Personen ab	33,90 €
ab 50 Personen ab	31,50 €
ab 90 Personen ab	28,90 €

ggf. zuzügl. Besteck und Anlieferung

Für Beratung, Fragen und Wünsche stehen wir
Ihnen gerne zur Verfügung.

VOSS

Das *Schokoladen* Hotel

Voss, das Schokoladenhotel, 26655 Westerstede, Tel. 04488/519-0
www.Schokoladenhotel.de; Info@schokoladenhotel.de



Vorspeisenbuffet- Basis:

- *Variationen von Anti Pasti: gefüllte Tomaten, gebratene Aubergine, Paprika, Zucchini, gefüllte Champignons und Peperoni...*
- *Frische Champignons mit frischen Kräutern in Kräuterbutter mariniert.*
- *Norwegischer Lachs in verschiedenen Variationen zubereitet, dazu Dips und Soßen.*
- *Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Basilikum*
- *Toskana- Nudelsalat mit Fetakäse und Kirschtomaten, Olivenöl.*
- *Cous-Cous-Salat mit Minze und Zitrone abgeschmeckt.*
- *Kleine Auswahl klassischer Salate*
- *Baguette Variation und Butter*



zu erweitern unter anderem mit:

- *Zarte Kalbshüfte, rosa gebraten in Artischocken-Kapernsoße, garniert mit eingekochtem Balsamicoessig. + 1,50*
- *Matjesfilets mit eingelegten Gurken und Äpfeln und Zwiebeln, „Hausfrauenart“ + 1,00*
- *Zweierlei Schinken mit gehobeltem Parmesan und Grissini + 1,20*
- *Rindercarpaccio mit Pesto verfeinert, garniert mit Parmesanspäne + 1,90*
- *Krabbenscocktail Hawaii, mit Ananas, mariniert mit Cocktaildressing und Ananas. + 2,00*
- *Salat von gebratenen grünem Spargel + 0,80*



Weitere Wünsche auf Anfrage bzw. Absprache



Warme Speisen Basis:

- *Hausgemachte Gnocchi mit Basilikum und gehobeltem Parmesan*
- *Hähnchenbrustfilet in Frühlingslauchsoße und Butterreis*
- *geräucherter Spanferkelbraten auf gestovtem Spitzkohl, wahlweise mit Schokoladen-Salbeisoße oder Pernod-Pfeffersoße*
- *Hausgeräucherter Lachs auf toskanischen Gemüsen*
- *Frisch zubereitetes Wokgemüse, kanarische Kartoffeln, Salzkartoffeln*

zu erweitern unter anderem mit:



* *Spinat-Kräuterklößchen mit zerlassener Butter und gehobeltem Parmesan* 0,80

* *Roastbeef und Spießbraten, am Buffet tranchiert, Kräuterbutter, Pfeffersoße (inkl. 1 Koch zum Schneiden)* 3,50



* *Kalbshülfe sousvide gegart, mit gestovtem Spitzkohl* 2,80

* *Brust von der Maispoularde mit gebratenen Früchten und Currysoße, Basmatireis* 1,80

* *Gegrillte Schweinemedallions auf Austernpilzen à la creme, dazu Butterbohnen und Thymiankartoffeln* 2,20



* *Verschiedenen Wok-Gerichte am Buffet zubereitet (vegan möglich) inkl. 1 Koch.* 2,90

* *Zarte Schweineschnitzelchen mit Pilzen in Rahmsoße, Speckbohnen* 1,80

* *Am Buffet zubereitete hausgemachte Nudeln, im ganzen Parmesan geschwenkt, dazu Pesto (inkl. 1 Koch)* 2,40



* *Saisonal: Hiesiger Stangenspargel mit kleinen Schnitzelchen und Ammerländer Schinken, Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln* 5,00

* *Gratinkartoffeln* 0,60



Dessert Basis:

- *Tiramisu mit Schokolade verziert*
- *Klassische rote Grütze mit Vanillesoße*
- *Grießflammerie mit Erdbeermark*
- *Mousse au Chocolate*



zu erweitern unter anderem mit:

- | | |
|---|---------------|
| * <i>Hausgemachtes Creme brulée am Buffet flambiert</i> | 1,20 |
| * <i>Wenn möglich Eis mit Früchten garniert</i> | 1,20 |
| * <i>Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme</i> | (Saisonpreis) |
| * <i>Schokoladenbrunnen mit Früchten und Maschmallows</i> | 2,00 |

Bitte verstehen Sie diesen Buffetvorschlag als Besprechungsgrundlage. Sollten Sie weitere Änderungswünsche oder Ergänzungen haben, unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

VOSS

Das *Schokoladen* Hotel