



Unser Angebot

für unsere kalten und kalt-warmen Buffets

Ansprechpartnerin

Sandra Brigaldino

Gebäude 30, Raum 300.8

Tel.: 0631 205-3038

Fax: 0631 205-3192

E-Mail: s.brigaldino@studwerk-kl.de



Menü

für den exklusiven Geschmack:

Sektempfang

mit verschiedenen Canapés

VORSPEISE

Geminzte Erbsensuppe mit Erdnuss-Hähnchenspieß

HAUPTSPEISEN

Schweinefilet in würziger Sauce mit Nussbutterespätzle
und Gemüse nach Wahl
(saisonbedingt)

oder

Hähnchenbrust „Bruschetta“ mit Tagliatelle und
Mandelbroccoli

DESSERT

Cheesecake mit Mango-Chutney und
Vollkorncrumble (im Glas)



Menü

für den besonderen Geschmack:

VORSPEISE

Gemüse-Eintopf

HAUPTSPEISE

Hähnchenbrustfilet paniert mit Kartoffelgratin und
Kaisergemüse

oder

Seelachsfilet mit buntem Couscous und Limetten-Dip

DESSERT

Duett von hellem und dunklen Mousse au Chocolat
(im Glas)



Menü

zum selbst zusammenstellen

Vorspeisen und Salate oder kleinere Gerichte je nach Anlass

- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Griechischer Salat mit oder ohne (veganem Schafskäse)
- Antipasti-Platte (vegan)
- Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl (auch vegan)
- Caesar Salat mit marinierten Putenstreifen und Grana Padano
- Verschiedene Eintöpfe oder Suppe (auch vegan möglich) (z.B. Gemüsecremesuppe,
- Gemüseeintopf, Kartoffelcremesuppe oder Gulaschsuppe...)
- Geminzte Erbsensuppe mit Erdnuss-Hähnchenspieß
- Canapés verschiedener Art (Käse, Fisch, Wurst, Fleisch, vegan)

Hauptspeisen

- Schweinefilet in würziger Soße mit Nussbutterspätzle und Gemüse nach Wahl
- Hähnchenbrust „Bruschetta“ mit Tagliatelle und Mandelbroccoli
- Seelachsfilet mit buntem Couscous und Limetten-Dip
- Hähnchenbrustfilet paniert mit Kartoffelgratin und Kaisergemüse
- Wiener Würstchen/Rindswurst mit Weizenbrötchen
- Verschiedene belegte ½ Brötchen (Weizen oder Roggen)
- Falafel mit buntem Couscous und Gurken- oder Linsensalat(vegan)
- Vollkorn Pilz Bratling mit gebackenen Kartoffeln
- Grillgemüse (vegan)
- Schweine- oder Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut
- Wurstsalat mit Brötchen oder Bratkartoffeln

Desserts

- Cheesecake mit Mangochutney und Vollkorncrumble
- Obstsalat von frischen Früchten (als Salat in der Schüssel oder als Obstbecher)
- Frucht-Joghurts (Mandarinen, Himbeere, Kirsch, Mango, Pfirsich, Ananas)
- Pudding (Grieß, Schoko, Vanille, Noisette Milchreis)
- Verschiedene Cremes (Stracciatella, Tiramisu, Panna Cotta)
- Kuchenschnitten (Frankfurter Apfel, Käsekuchen, Kirschstreusel, Zwetschgen)
- Süßgebäckmischung (Kekse)
- Mini Plunderteilchen
- Mini Muffins
- Mini Donuts
- Mini Laugenteilchen