

Niehus

EVENT-CATERING

Buffet - Variationen



Lassen Sie sich von
unserer Buffet-Auswahl inspirieren!

Herzlich Willkommen

bei Niehus Event-Catering!

Wir richten Buffets für Veranstaltungen aller Art, sowohl privat als auch geschäftlich für Sie aus.

Um Ihnen einen kleinen Einblick in das Repertoire des Niehus-Küchenteams zu gewähren, lassen Sie sich von unseren Buffetvariationen inspirieren. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Wünsche.

Die Buffets von Niehus Event-Catering verwöhnen Ihre Gäste, angefangen mit Suppe und Vorspeise, über eine Vielzahl heimischer und internationaler Hauptgerichte bis hin zum Dessert als krönenden Abschluss eines genussreichen Mahls.

Ihr Team von
Niehus Event-Catering

www.niehus-catering.de



Buffet 1 - Stilecht

Vorspeise

Frische Salate mit zweierlei Dressing und **angemachte Salate**

Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Tomate & Mozzarella an frischem Basilikum

Baguette

Hauptgang

Honig-Rosmarin Braten an kräftiger Senfsauce

Gebratenes Seelachsfilet an Dill-Schmorgurken in Rahm

Jasmin Duftreis

Kräuterkartoffeln

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert - in Gläschen angerichtet

Fruchtgrütze mit Vanillesauce

Schokoladencreme mit Fruchthaube

Pro Person 18,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Buffet 2 - Klassik

Vorspeise

Auswahl an **frischen Salate** mit zweierlei Dressing und **angemachten Salaten**

Wildkräutersalat mit Früchten der Saison

Anti Past Auswahl und **Tomate & Mozzarella** an frischem Basilikum

Baguette

Hauptgang

Zarter Rinderbraten an Barolosauce

Hähnchen-Gemüse Ragout an Curryrahm

Kartoffel-Gemüse Auflauf (vegetarisch)

Salzkartoffeln

Basmati-Reis

Gemischte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Dessert - in Gläschen angerichtet

Joghurt-Fruchtcreme

Panna Cotta mit Fruchthaube

Pro Person 21,05 € (inkl. 7% MwSt.)

Buffet 3 - Italia

Vorspeise

Frische Salate mit gebratenen Champignons, Früchten & Granatapfel-Vinaigrette

Vitello Tonnato an Thunfischsauce

In Olivenöl **gebratene Zucchini, Aubergine & Paprika**

Schalotten in Rotweinjus gegart, Oliven

Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum

Hauptgang

Brust von der Maispoularde an mediterranem Grillgemüse & tomatisierter Sauce

Medaillons von Schweinefilet an Kohlrabi-Pilzragout

Kartoffelrisotto

Breite Bandnudeln

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert - in Gläschen angerichtet

Panna Cotta mit Himbeermark

Mousse von dunkler Schokolade

Pro Person 24,05 € (inkl. 7% MwSt.)

Buffet 4 - Leichter Genuss

Vorspeise

Frische Blattsalate mit Avocado & gegrillten Scampi, dazu Himbeer-Vinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Parmesan-Chips & hausgemachter Remoulade

Anti Pasti Auswahl: Gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Schalotten, Tomaten- & Mozzarella-Perlen, sowie italienische Salami

Hauptgang

Piccata von der Hähnchenbrust in Parmesan Kruste an gebratenen Champignons und Kirschtomaten in Rahm

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Ragout von Kohlrabi & Zucchini

Kartoffelgratin

Spätzle

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert - in Gläschen angerichtet

Aprikosen-Mascarpone Creme

Frisches Obst der Saison mit Vanillesauce

Pro Person 26,40 € (inkl. 7% MwSt.)

Buffet 5 - Gelassene Festlichkeit (ab 40 Pers.)

Vorspeise - auf Etagern angerichtet, am Tisch serviert

Romanasalat mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, Parmesan-Chips, Früchten & Kräuter-Vinaigrette

Gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Tomate-Mozzarella Kugeln an Balsamico-Crema

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) an hausgemachter Remoulade

Kräuter- und Chili-Dip

Baguette und Partybrötchen

Hauptgang - in Buffetform

Salatauswahl bestehend aus Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Möhren, Schafskäse, Sonnenblumen-Kerne, Croutons und Sylter- sowie Kräuterdressing

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffersauce

Norweger-Lachs (in der Folie gegart) auf Gemüsebett

Tranchen von der Hähnchenbrust an mediter. Grillgemüse & tomatisierter Sauce

Nudel-Gemüse Auflauf, überbacken (vegetarisch)

Jasmin Duftreis

Spätzle

Rosmarinkartoffeln

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert - in Gläschen angerichtet

Mousse von heller und dunkler Schokolade

Grüne Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu Creme

Pro Person 28,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Buffet 6 - Genuss pur (ab 40 Pers.)

Vorspeise

Auswahl an **frischen Salate** mit zweierlei Dressing und **angemachten Salaten**

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Tomate-Mozzarella Kugeln an Balsamico-Crema

Romanasalat mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und Parmesan-Chips

Westfälischer Schinken an fruchtiger Melone

Baguette Auswahl, Partybrötchen & Dips

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce - am Buffet tranchiert -

Lachs im Ganzen, mit Gemüse in Folie gegart

Mediterran gefüllte Hähnchenbrust an Kerbelsauce

Vegetarische Nudelpfanne

Jasmin Duftreis

Spätzle

Rosmarinkartoffeln

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Käseauswahl mit Trauben und Cracker

Liebevoll garnierte **Kuchenhäppchen**

Dessert - in Gläschen angerichtet

Mousse von dunkler Schokolade

Panna Cotta mit Früchten

Pro Person 32,30 € (inkl. 7% MwSt.)