

## Business Lunch - Buffet

Mit den verschiedenen Menüvarianten in SMALL MEDIUM und LARGE werden sicherlich keine Wünsche offen bleiben Sprechen Sie uns gern für weitere und auch individuelle Vorschläge an.

Innerhalb Hamburgs kostenfreie Lieferung.

### Buffet – SMALL

#### VORSPEISE

Tomate Mozzarella mit Pinienkernpesto und frischen Basilikum

\*\*\*

Karotten-Orangensalat

ODER

Kartoffelcremesuppe mit Speckluft

#### HAUPTGANG

Kräuter Risotto an Ratatouille Gemüse und Parmesanschaum

\*\*\*

Hühnerblankett von der Maispoularde mit Butterreis und glasierten Möhren

#### DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Hausgemachter Vanillesauce

Preis pro Person 24,50 € netto exkl. Lieferung

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Erhöhung von Lebensmittelpreisen vor.

## Business Lunch - Buffet

Mit den verschiedenen Menüvarianten in SMALL MEDIUM und LARGE werden sicherlich keine Wünsche offen bleiben Sprechen Sie uns gern für weitere und auch individuelle Vorschläge an.

Innerhalb Hamburgs kostenfreie Lieferung.

### Buffet – MEDIUM

#### VORSPEISE

Karamellisierter Ziegenkäse auf Raukesalat, Kürbis-Senf-Dressing und Apfel Chutney

\*\*\*

Ciabatta Salat mit bunten Tomaten und knackigen Nüssen

\*\*\*

Gelbe Paprikasuppe mit Lauchzwiebel

#### HAUPTGANG

Zweierlei Fischfilet in milder Senfsauce auf Karpfern-Kartoffeln aus dem Ofen und sautierten Spitzkohl

\*\*\*

Rinderstreifen in grüner Pfeffersauce auf Kräuterbandnudeln und confierten Kirschtomaten

#### DESSERT

Tonkabohnen Creme Brulée aus dem Glas

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Preis pro Person 37,50 € netto exkl. Lieferung

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Erhöhung von Lebensmittelpreisen vor.

## Business Lunch - Buffet

Mit den verschiedenen Menüvarianten in SMALL MEDIUM und LARGE werden sicherlich keine Wünsche offen bleiben Sprechen Sie uns gern für weitere und auch individuelle Vorschläge an.

Innerhalb Hamburgs kostenfreie Lieferung.

### Buffet – LARGE

#### VORSPEISE

Dreierlei Vorspeisenvariation

\*\*\*

Weißer Tomatensauce mit Tomatencroutons

\*\*\*

Involtini vom Iberico mit Steinpilzfarce an Sherry Sauce

#### HAUPTGANG

Gebratener Kabeljau in Safransauce geschmorten Champagnerkraut

\*\*\*

Buntes Pfannengemüse an Rosmarinkartoffeln und Gewürzreis

#### DESSERT

Tiramisu aus dem Glas

\*\*\*

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Mascarpone Trifle mit frischen Früchten und Mangotopping

Preis pro Person **44,90 €** netto **exkl. Lieferung**

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Erhöhung von Lebensmittelpreisen vor.