

## Der Tafelfreuden "Klassiker"

### Heiß aus dem Chafing Dish

Zartes Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit frischem Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

#### Alternativ

Zartes Rahmgeschnetzeltes vom Landschwein mit Edelpilzen, frischen Kräutern und Butterspätzle

#### Alternativ

#### Vegetarisch

Provenzalische Kartoffel-Gemüse Pfanne,

mit aromatischen Kräutern und Schafskäse überbacken

### Kalte Speisen

Jahreszeitliche Blattsalate mit unserem Hausdressing

Glacierte Möhrenscheiben mit Ingwer, Orange und Curcuma

# Tafelfreuden Partyservice

---

Geschmorte Steinchampignons mit frischen Kräutern und feinen Balsamico

Salat von Strauchtomaten mit eingelegtem Mozzarella

und Basilikum

Gebratene Streifen von roter und gelber Paprika mit gerösteten Pinienkernen

Salat von Spirelli tricolore mit Pesto

und frischem Parmesan

Kleine Käseauswahl mit Weintrauben

Ofenfrisches Brot und Butter

## **Dessert**

Leichtes Joghurt-Limonen Mousse

mit Waldbeeren Topping

# Tafelfreuden Partyservice

---

Für diesen Vorschlag berechnen wir Ihnen einen Betrag von

ab	20 Personen	pro Person	28,50 €
ab	50 Personen	pro Person	28,00 €
ab	100 Personen	pro Person	27,50 €