Gourmet Barbecue

35,00 € pro Person

Vorspeisen

Glasnudelsalat mit Chili und Honig-Roastbeef,
Rustikaler Barbecuesalat mit Schafskäse und sonnengereiften Oliven,
Jacobsmuscheln mit Paprikasalsa im Bananenblatt,
Black Tiger Riesengarnelen auf Tomaten- Avocadosalat,
Verschiedene gegrillte Antipasti,
Knoblauch-Kräuterbutter, Rosmarinbrot

Hauptgänge

Gegrillte Filetspieße von Ochse und Schwein,
Poularde nach Teriyaki Art,
Marinierte Rinder Loin Rips mit rauchiger Whiskeysoße,
Verschiedene gegrillte Steaks auf Ratatouille,
Gefüllte Ofenkartoffeln mit Cheddar überbacken,
Strauchtomaten mit Couscousfüllung,
Bombay-Kartoffeln

Dessert

Zitronen-Ingwer Crème brûlée
Schoko-Ananasspieße

Alle Buffets sind ab 25 Personen buchbar.
Buffetlieferung im Umkreis von 10 km kostenfrei, sonst zzgl. Anfahrtspauschale auf Anfrage!

Utensilienreinigung entfällt!
Alle Leihgegenstände sind innerhalb von zwei Werktagen zurück zu bringen.

Bitte leisten Sie vor der geplanten Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 50%.

Miete

Teller 28 cm - 2,00 € pro Stück
Suppenteller - 2,00 € pro Stück
Besteckset - 4,00 € pro Set
Stehtisch - 30,00 €

Zusatzleistungen

Buffet-Aufbau-Service - 100,00 €
Abholservice - 100,00 €
(zzgl. Anfahrtspauschale)

Mühlencatering
Restaurantqualität auf Rädern.

Zur Schiffsmühle 2
04668 Grimma OT. Höfgen

Tel.: (03437) 7 60 20

www.schiffsmuehle.de

Mühlencatering
Restaurantqualität auf Rädern.

Sächsisch-Rustikales Buffet

28,00 € pro Person

Kalte Speisen
Bunter Tomatensalat mit geröstetem Knoblauchbrot und frischen Gartenkräutern,
Hausgeschlachtetes vom Schwein mit Zwiebeln und Meerrettich,
Sächsischer Wurstsalat, heimische Käsevariation,
Brotkorb, Butter

Warme Speisen
Geschmorter Schweinenacken auf grünen Bohnen in Wachholder-Thymianjus,
Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl,
Seehechtfilet auf Buttermöhren

Beilagen
Kartoffelklöße,
Kartoffeldrillinge

Dessert
Quarkkeulchen
Rote Grütze mit Vanillesoße

Schiffsmühlenbuffet

30,00 € pro Person

Kalte Speisen
Tomatenschiffchen gefüllt mit Mozzarella-Bambinis und Rucolapesto,
Geräuchertes Schweinefilet mit Zwiebelvinaigrette,
Hausgebeizter Räucherlachs an Salatbukett und Mango-Senf-Dipp,
Couscous-Salat mit mediterranen Gemüse und Sesamöl,
Internationales Käsebrett mit Trauben und Oliven

Warme Speisen
Steaks vom Butterfisch auf Blattspinat,
Schweinemedaillons auf Champignonrahm,
Hähnchenbrust auf Grilltomaten

Beilagen
Pestolinguine,
Gemüsereis

Dessert
Mango-Limettencreme,
Biskuitröllchen gefüllt mit Preiselbeerragout

Italienisches Buffet

32,00 € pro Person

Kalte Speisen
Tomaten-Rucolasalat mit Büffelmozzarella und Pinienkernen,
Fein geschnittene Steakhüfte mit Olivenöl, Parmesan und frischen Kräutern,
Geröstete Garnelen auf Fenchel-Orangensalat,
Lachs-Rucola-Crepes mit zweierlei Kaviar,
Verschiedene Antipasti,
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Oliven,
Hausgebackenes Rosmarinbrot, Baguette und Butter

Warme Speisen
Gefüllte Lammkeule in Thymianjus auf Bohnen-Schafskäsegemüse,
Provencalisches Zitronenhähnchen auf Oliven-Tomatenragout,
Italienische Fischplatte auf Couscous-Gemüse

Beilagen
Gekräuterte Pappardelle,
Gratin von der Süßkartoffel

Dessert
Tiramisu, Schokoladenkuchen mit Vanillecreme,
Melonensalat mit Minze und Pinienkernen

Unsere Speisen enthalten Allergene & Zusatzstoffe. Bitte sprechen Sie uns hierzu an! Für weitere Fragen & Wünsche steht unser geschultes Eventpersonal jederzeit zur Verfügung.