

BUFFET-ANGEBOT

Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier – ein gutes Buffet ist immer beliebt und wird dank Wunderwerk zu etwas ganz Besonderem. Wir legen nicht nur viel Wert auf eine hohe Qualität der Speisen sondern auch auf eine besondere Präsentation des Buffets. Mit viel Liebe zum Detail setzten wir die Speisen in Szene, denn das Auge isst bekanntlich immer mit!

Weil Geschmäcker verschieden sind und wir mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten arbeiten, wird ein Angebot immer individuell nach persönlichen Vorstellungen und Wünschen erstellt.

Für eine erste Vorstellung, welche Speisen wir anbieten können und mit welchen Kosten man rechnen muss, haben wir ein Beispielangebot zusammengestellt.

Der Preis kann auf Grund verschiedener Faktoren, wie zum Beispiel Termin und Personenanzahl variieren.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage! anfragen@wunderwerk-catering.de









SPEISEN VOM BUFFET

VORAB

BROTKORB

Verschiedene Brotsorten Dattelfrischkäse | Ajvar | Sour Cream

RÄUCHERLACHS

Wasabi-Meerrettich-Creme | Sour Cream Krone Petersilie | Ciabatta

SCHINKEN-VARIATION

Honigmelone | Parma | Serrano | Culatello

RUCOLA-SALAT

Birne | Feta | karamellisierte Walnuss | Vinaigrette

SPARGEL-SALAT

Wildkräuter-Salat | grüner Spargel | Kirschtomaten Mozzarella | Basilikum | Balsamico

FLEISCHLOS

ROSMARIN-DRILLINGE

Olivenöl | Muskatnuss | Thymian | Sour Cream

TORTELLINI

Gefüllte Pasta-Taschen | Ricotta & Spinat | Käse-Sahne-Soße

RATATOUILLE

Tomaten | Paprika | Zwiebeln | Zucchini | Aubergine Basilikum | Petersilie

MARKTGEMÜSE

Brokkoli | Karotten | Erbsen | Sauce Hollandaise

FALAFEL-BÄLLCHEN

Kircherbsen | Süßkartoffel | Zitrone | Kräuter











FLEISCH & FISCH

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS Paprika | Zwiebeln | Pfeffer-Rahm | Petersilie

LACHSFILET

Zitronen-Dill-Soße | Schnittlauch

HUHN IM SPECKMANTEL
Hähnchenbrustfilet | Speckstreifen | Weißwein-Rahm-Soße

ROASTBEEF

Schmorzwiebeln | Rosmarin | Thymian | Kräuterbutter

FÜR DANACH

MOUSSE AU CHOCOLAT Schokoladensplitter | Mandeln | Fruchtgarnitur

> MANGO-MINZE-PÜREE Joghurt-Creme | Limette | Honig

TIRAMISU

Schokoladensplitter | Fruchtgarnitur

Das Speisenangebot können wir Euch inkl.

Auf- und Abbau des Buffets (excl. Buffettische) Zubehör (u.a. Rechauds, Servierbesteck, Weck-Gläser, Schieferplatten, Beschilderung der Speisen) Kräutertöpfchen zur Dekoration | Gewürzstation

> für 44,90 € pro Person

Kinder zwischen 5 und 14 Jahren berechnen wir mit dem halben Preis.

anbieten.

Besteck und Geschirr stellen wir gerne auf Anfrage.









