



Big Buffett #2 Deichblick Buffett Manufaktur

Für Ihre Feierlichkeit ab 50 Personen.

Unser Buffetsortiment für eine hungrige Gäste Schaar mit vielen verschiedenen Geschmäckern.
Wir wünschen einen guten Appetit.
Alle unsere Speisen verzichten auf Konservierungsstoffe und weitgehend auf Weizenmehl.

Kalte Speisen # BIG BUFFET #2 – Cross Over

Brotzeit Mix

Ein bunter Vorspeisen Mix mit variablem Angebot aus:
Schinken, Käse, Camembert, Käsewürfelchen, Weintrauben, Nüssen, 3 Dips,
Italienischer Salami, Serano Schinken, kleinen Hackbällchen, Bratenaufschnitt, Kapernäpfeln

Tomaten Mozzarella Salat, auf der Platte angerichtet,
in der Mitte der Platte ein pikanter **Avocado Mozzarella Salat** mit Kürbiskerndressing

Pikante Spießchen

Vom Chicken Filet – in würziger Marinade gebraten – dazu ein pikanter Dip mit Dijon Senf

Tortilla Wraps

im Fingerfood Format geschnitten

Mini Brioche Burger

gefüllt mit Schinken -Ei – Käse Patty & Gürkchen

Bunter Brotkorb

Steinofen Baguette, Mini Brötchen, Kürbiskernbrot, etc – dazu die Dips der Brotzeitplatte und
Unsere Hausmarke „Preiselbeerschmalz“

Tiramisu

Mit hauseigener leichter Creme, Aprikosen Sirup & Espresso

Obst Spießchen mit Mini Pancakes

Zum Teil Schokoliert

Warme Speisen # BIG BUFFETT #2 – Cross Over

Zarter Braten vom Rind

Langsam bei Niedrigtemperatur gegart, dazu eine würzige Rotwein Kirsch Sauce mit Lorbeer und Knobi.
Dünn aufgeschnitten.

Schweine Lachs Röllchen

Mit einer Füllung aus Kasseler, Gemüse und Feta Käse, angerichtet in pikanter Sauce mit Sahne und
gehackten Tomaten.

Kleine Schnitzelchen vom Schwein zweierlei Panaden,
in krosser Brösel Haferflocken Panade und Klassisch

Hähnchen Filet Medallions, würzig mariniert,
gratiniert mit gebratenen Zuchinis, Feta Käse und würziger Tomatensauce





Big Buffett #2 Deichblick Buffett Manufaktur

Fisch & Meeresfrüchte		
Seelachsfilet, angerichtet auf gebratenem Spinat, gratiniert mit einer Chilli – Orangen Sauce & gebratenen Garnelen		
Heiße Beilagen # BIG BUFFETT #2 – Cross Over		
Kartoffel Weisskohl Gratin (Glutenfrei) mit würziger Joghurt – Ei – Käse Sauce gratiniert		
Rosmarinkartoffeln , mit Zwiebeln & Gewürzen aus der Pfanne		
Penne Gemüse Pfanne – Barilla Pasta in Hauseigener Pesto geschwenkt, angerichtet mit gebratenem Paprika & geschmorten Zwiebeln		
Frisches Beilagengemüse nach Angebot für Ihre Gästeanzahl. Mindestens 3 Sorten		
Buffett Preis pro Person: 26,80€		
Optional zum Buffett für 3,00 € p.P. Geschirr und Bestecke Pauschale, inkl. Anlegebestecke für die Speisenentnahme, inkl. verschmutzter Rückgabe	Ja will ich.	Nein will ich nicht.

Hiermit möchte ich das Buffett BIG BUFFETT #2 verbindlich bestellen.			
Vorbehaltlich der Kapazitäten der Deichblick Buffet Manufaktur, welche erst von Seiten des Auftragnehmers Bestätigt sein müssen.			
Name des Bestellers			
Private Adresse			
Telefon Nummer	Kontakt per Whats App gewünscht:	Ja	Nein
Liefertermin:	Lieferzeit von – bis gewünscht:		
Lieferadresse:			
Lieferbedingungen:	Ausschließlich Ebenerdig in Laufnähe.		
Personenzahl:	Ich bestelle mein Buffet für: _____ Erwachsene	Kinder zw. 5 und 12 als halbe Person planen	
Anlieferung:	Inkludiert.		
Rückholung:	Verschmutzt am Tag nach der VA zw. 14 und 16 Uhr	Buffet Preis: _____ x 26,80€= _____	Geschirr: _____ x 3,00€= _____
Bezahlung:	<input type="checkbox"/> Ich habe den Betrag _____ Angezahlt. <input type="checkbox"/> Datum Anzahlung _____	<input type="checkbox"/> Restsumme überweise ich bis Donnerstag vor der Lieferung. <input type="checkbox"/> Ich zahle Restbetrag am Liefertag in Bar.	
Unterschrift :	Betrag Gesamt Restsumme:		

AN: Deichblick Restaurant & Partyservice | Iserbegka 20

06895 Zahna-Elster | Sende an: 034922.66498 Fax | 0163.86 89 220 Foto Whats Ap

