



Indoor-Soccer • Sportsbar • Eventlocation • Catering



Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahme von 20 Personen voraussetzen.

### Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola  
Tomate mit Büffel Mozzarella und hausgemachter Basilikum-Pesto  
Brokkoli-Salat mit Blaubeere, Feta und Cashewkerne  
Rosa gebratene Entenbrustscheiben mit Honig lackiert an Blattsalat  
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und feinem Zupfsalat  
Grillgemüse mit Safran-Aioli und hausgemachter Rucola-Walnuss-Pesto  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander  
Kleiner Lauchkuchen mit Speck und Kräuterquark  
Quiche mit Tomaten, Ziegenkäse und Kräutern der Provence  
Gemischter Bunter Salat mit Rohkost, Nüssen und Hausdressing  
Marinierte Cantaloupe-Melone und Serrano Schinken

### Baguette mit Butter oder Dip

Humus mit Sesam  
Thunfischdip mit Frühlingslauch  
Kräuterquark  
Salzbutter  
Aioli mit Safran  
Avocado Dip  
Piment d'Espelette Dip  
Rosmarin-Zitronen Frischkäse

### Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Karotten-Erbsengemüse und Spätzle  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
Rinderschmorbraten in Burgundersauce an Mischgemüse und Kartoffelstampf  
Rosa gebraten Lammhüfte mit Ratatouille Gemüse und Thymian-Polenta  
Kalbsrahmbraten mit glacierten Karotten und Bandnudeln

Gebratene Poularden-Brust auf Schmorgemüse mit Basilikum-Gnocchi  
Geschnetzeltes Züricher Art mit Putenbrust, geschmelztem Blumenkohl und  
Basmatireis

Lachsschnitte auf Kartoffelragout mit Artischocken, Fenchel, Kapern und  
Kirschtomaten

Gebratener Zander auf Perlgrauen-Risotto mit gebratenen Pilzen und  
Frühlingslauch

Loup de mer auf provenzalischem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln

### **Hauptgänge vegetarisch**

Penne mit Tomatensugo, Rucola, Kapern und Pinienkerne  
Blumenkohl-Curry mit Joghurt, Chili, Koriander und Erdnüssen  
Südfranzösisches Bohnen Cassoulet  
Pasta mit Linsen-Bolognese und Parmesan  
Feines Risotto mit Tomaten, Artischocken, Fenchel und Rucola

### **Dessert**

Mousse au Chocolat  
Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeercouli  
Kleine Windbeutel mit Zitrone und Blaubeere  
Kleiner Streuselkuchen mit Früchten der Saison  
Weißes Schokoladenmousse mit Estragon und Erdbeere  
Klassische creme Brûlée  
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce  
Joghurt-Limettencreme mit marinierten Erdbeercouli  
Karamellcreme mit Meersalzflocken

### **Buffet Varianten und Preise**

#### **Variante 1**

2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 2 Dessert

33,00 €

#### **Variante 2**

3 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 vegetarischer Hauptgang und 2 Dessert

39,00 €

#### **Variante 3**

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 3 Dessert

46,00 €

#### **Variante 4**

4 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 1 Vegetarischer Hauptgang und 3 Dessert

52,00 €

Bei allen Buffets ist Baguette enthalten sowie 2 Dips zur Wahl entsprechend der Personenanzahl.