



Daniela Pohl
 Am Mühlenhope 2
 38464 Groß Twülpstedt
 OT Groß Sisbeck
 Tel.: 05364/966725
 Internet: www.buffet-pohl.de
 Email: das@buffet-pohl.de

Suppen

*** Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette	3,95 €
*** Hochzeitssuppe	3,95 €
*** Tomatensuppe mit frischen Tomaten, grünem Pfeffer und Sahnehaube	3,10 €
*** Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	2,80 €
*** Gurkenrahmsuppe „Doria“	3,50 €
*** Asiatische Gemüsesuppe mit Glasnudeln	3,30 €
*** Thailändische Selleriecremesuppe mit Kokosmilch und asiatischen Gewürzen (scharf)	3,70 €
*** Fenchelrahmsuppe mit kleinen Tomatenwürfeln und Sahnehaube	3,50 €
*** Räucherlachsschaumsuppe mit Sahnehaube und Dill	3,70 €
*** Fruchtige Curryrahmsuppe (mild) mit Reiseinlage	3,50 €
*** Hausgemachte Gulaschsuppe im Roggenbrotlaib (ab 20 Pers.)	5,50 €
*** Steinpilzrahmsuppe	4,50 €

Desserts

*** Rote Grütze mit Vanillesauce	3,20 €
*** Bayrisch Creme mit Erdbeermark	3,70 €
*** Frischer Obstsalat	3,50 €
*** Obstsalat mit exotischen Früchten	3,70 €
*** Mousse au chocolat	3,70 €
*** Weißweinsteinmousse mit Ananas	3,50 €
*** Limonenterrine mit Ananas-Kardamom-Kompott	3,50 €
*** Leichte Erdbeerschaumcreme mit Erdbeermark	3,50 €
*** Panna cotta mit Himbeermark	3,70 €
*** Leichte Tiramisu (kalorienreduziert)	3,50 €

Preise für Einzelposten von kalten Buffets

Ab 10 Personen, je Pers.

1)	Tomate- Mozzarella mit weißem Balsamicodressing und frischem Basilikum	2,75 €

2)	Gemischte Käseplatte mit Ziegenfrischkäserolle mit Pottasche, Fol Epi, Roucoulons, Kräuterfrischkäserolle, Brie, Käsespieße und Butterblüten	4,00 €

3)	Bressaola (luftgetrockneter Rinderschinken aus der Toskana) auf Honigmelonenspalten	4,00 €

4)	Käsespieße mit Weintraube und Physalis garniert 2 Stk.	1,40 €

5)	Kochschinkenröllchen mit Waldorfsalat gefüllt 1 Stk.	1,40 €

6)	Räucherfischplatte mit Räucherlachs, Räucherlachsroulade, Forellenfilets. Dazu Meerrettichsahne und Preiselbeersahnemeerrettich	4,75 €

7)	Räucherfischplatte mit Räucherlachs, Räucherlachsroulade, Forellenfilets, Stremellachspralinen, Krabbensalat. Dazu Meerrettichsahne und Preiselbeersahnemeerrettich	5,80 €

8)	Kleine gebratene Kräuterputenschnitzel mit italienischen Kräutern und Chutney von grünen Tomaten (je Stk.)	1,40 €

9)	Putensatespießchen (ca.35g) mariniert mit Zitronengras und asiatischen Gewürzen mit weißer Thai-Pflaumensauce (je Stk.)	1,40 €

10)	Kartoffel- Möhrenküchlein mit Feta und schwarzen Oliven	1,40 €

11)	Balkansalat mit Schafskäse und spanischen schwarzen Oliven. (je 1kg)	12,95 €

12)	Italienischer Nudelsalat von dreifarbigem Nudeln oder schwarz-gelben Schleifennudeln mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Basilikum. (je 1kg)	12,50 €

13)	Grünkernsalat mit Avokado, Paprika, Gartenkresse und Kürbiskernöl (je 1kg)	12,70 €

14)	Gemischter Brotkorb und Partybrötchen	2,00 €

15)	Mini Antipasti (gefüllte Weinblätter, eingelegter Schafskäse, gefüllte Minipaprikaschoten und gemischten Oliven)	3,50 €

16)	Gefüllte Eierplatte (pro Person drei halbe Eier) aus Freilandhaltung	1,80 €

17)	Frittierte Black Tiger prawn (Garnele) in Tempurateigmantel mit Knoblauchmayonnaisen-Dipp	1,50 €

18)	Schlesischer Kartoffelsalat (Kartoffeln aus biologischem Anbau) (je 1kg)	12,80 €

19)	Mais-Ananas-Lauchzwiebelsalat mit Schmand mariniert (je 1kg)	12,70 €

20)	Edelkäseplatte mit Manchego, Stilton, Morbier, Ziegenfrischkäserolle mit Pottasche, etc. und Butterblüten.	6,40 €

21)	Hausgemachte Antipasti (Aubergine, Zucchini, Paprika & Champignon). Ab 20 Pers. Je Pers.	3,50 €

22)	Vitello tonnato, gesottenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce (kalt). (Ab 20 Pers. Je Pers.)	4,00 €

23)	Nudelsalat mal ganz anders: Sepiatintennudelsalat (schwarz) mit marinierten Knoblauchgarnelen, Kirschtomaten und Pinienkernen (je 1kg)	14,95 €

24)	Tomate- Mozzarella von der Büffelkuh mit weißem Balsamicodressing und frischem Basilikum.	4,25 €

Preise jeweils pro Person incl. Mwst.. Fachgerechter Aufbau des Buffets. Mindestbestellwert 100 €. Änderungen vorbehalten.
Zusätzlich viele individuelle Angebote. Eine Woche vor Beginn der Veranstaltung wird eine Anzahlung von 30 % der Gesamtsumme erbeten. Das Geschirr ist innerhalb zwei Tagen gespült zurück zu liefern, bzw. gegen zu vereinbarenden Aufpreis erledigen wir das für Sie. Bitte ca. 10 Liter warmes Wasser bereitstellen!

Daniela Pohl, Küchenmeisterin, diätetisch geprüft.

Bankverbindung: Volksbank Helmstedt EG, BLZ.: 27190082, Konto 55114XXXX, St-Nr. 28/134/1778

gültig bis 31.03.2012