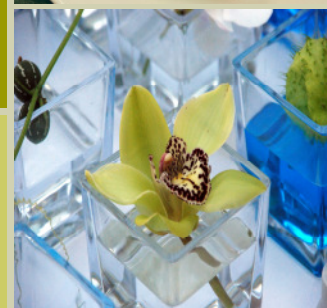


Hamburger
Gastmahl

Kontor für Veranstaltungs-Gastronomie



Frühlings Buffet

Kalte Speisen

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit jungen Gemüse und Kräutersauce

Rotzungenroulade

auf Kartoffel-Linsen-Vinaigrette

Panzanella

Italienischer Brotsalat mit Olivettitomaten, Basilikum, Büffelmozzarella,
Staudensellerie und ligurischem Olivenöl

Gefüllte Tranchen von der Maishähnchenbrust

auf marinierten Pfifferlingen

Wildkräutersalat mit Croutons, und Cherry-Tomaten

dazu feines Balsamicodressing

Verschiedene Brot- und Brötchensorten,

gesalzene und ungesalzene Butter

Warme Speisen

Lachs auf der Haut gebraten

auf Safran-Gemüse mit Rahm

Dialog von Rinderlende und Perlhuhn

mit glasierten Schalotten und überbackenen Kartoffeln

Dessert

Saisonale Dessertauswahl von Cremes,

Mousse und frischen Früchten

serviert im Mini-Weckglas

**Pro Person
EUR 35,50
Ab 15 Personen**

Das Catering-Angebot beinhaltet die beiliegende Speisenauswahl, sowie Geschirr, Besteck, Gläser, Rechauds sowie die Anlieferung und spätere Abholung nach Vereinbarung

Gern beraten wir sie persönlich und individuell telefonisch unter **040 431 79 46 14** oder per E-Mail unter **verkauf@hamburger-gastmahl.de**

Ergänzungen und Änderungen realisieren wir selbstverständlich gerne. Auf Wunsch stellen wir zusätzlichen Dienstleistungen wie Service-Mitarbeiter, Köche, Mobiliar, Ausstattung und Zelte zur Verfügung. Mehrkosten werden nach Aufwand gesondert berechnet. Dieser Aktionspreis versteht sich inkl. MwSt.