

UNSER BUFFETANGEBOT

Neben unseren drei Factory Buffet Optionen bieten wir Ihnen auch ein spanisches und vegetarisches Buffet an.

FACTORY BUFFET 1

FACTORY BUFFET 2

FACTORY BUFFET 3

Hausgebackene Focaccia mit wechselndem Feta Dip
Bauerbrot mit Salzbutter und Kräuterquark

Saisonal wechselnde Salat Bar u.a. mit Blattsalaten, Tomatensalat, Gurkensalat, Erdäpfelsalat, Krautsalat dazu Joghurt-Kräuter-Vinaigrette, French-Dressing, Parmesan-Dressing

Antipasti Variation mit mariniertem Gemüse, Oliven, eingelegten Champignons, Prosciutto Crudo und Pecorino

Asiatische Reismudeln mit
Gemüsestreifen, Koriander,
Soja-Ingwer-Sauce

Orecchiette mit Kirschtoma-
ten, Oliven, Walnüsse und
Rucola und tomatisiertem
Gemüsesud

Gefüllte Gnocchi mit Paprika-
streifen, Auberginenscheiben,
Kirschtomaten und
grünem Pesto

Rinderroulade auf Burgunder-
sauce und Champignons

Maishähnchen auf
spanischem Sherry-Rahm

Züricher Kalb
Geschnezeltes in cremiger
Champignonsauce

Sautiertes Seelachsfilet auf
Sauce Choron

Gebratenes Lachsfilet auf
Weißwein-Dill-Sauce

Gebratene Dorade auf
Kräutersud, Zitronenscheiben

Wählen Sie jeweils eine Sättigungsbeilage und eine Gemüsebeilage für den Fleisch- und Fischgang:

Kräuterreis
Semmelknödel
Petersilienkartoffel
Rosmarinkartoffel

Glasierte Erbsen & Karotten
Gegrillte Zucchini & Paprika
Gedämpfter Blumenkohl
Gedämpfter Brokkoli

Wählen Sie für Ihr Buffet jeweils drei Süßspeisen aus:

Dunkle Mousse au Chocolate
Kirsch-Mokka-Tiramisu
Crème brûlée

Matcha Panna Cotta
New York Cheesecake
Obstplatte

49,00€

54,00€

59,00€

SPANISCHES BUFFET

Bara de Pan mit Aioli und Mojo

Andalusische Salmorejo mit Ei- und Serrano-Würfeln

Platten mit kalten Tapas am Tisch eingesetzt:

Oliven, Serrano Schinken, Manchego, Pilze in Knoblauchöl, Thunfisch-Ei-Salat

Warme Tapas vom Buffet:

Fleischbällchen mit Tomatensauce, Kartoffel-Tortilla, gegrillte Paprika, Spanische Krokette, Gambas in Knoblauchöl, Gebratene Chorizo

Crema Catalana
Churros con Chocolate

53,50€

VEGETARISCHES BUFFET

Baguette mit Paprika-Tapenade und veganer Aioli

Gazpacho Verde, Kürbiskerne und Tortilla-Streifen

Gegrillte Antipasti Gemüse

Türkischer Karoffelsalat

Wassermelonen-Minz-Salat

Quinoa Salat mit gerösteten Süßkartoffeln, Paprika und Frühlingszwiebel

Spanische Gemüse Paella mit Ei, Zitronenspalten, Aioli und Brot

Panierte Saitan Schnitzel auf Rahmsauce mit Blattspinat

Pikante Süßkartoffelecken mit Spinat-Tomatenragout

Linsen-Dal mit Naan-Brot

Spanischer Milchreis mit Kokosmilch
Rote Grütze mit veganer Vanillesauce

55,50€