



BUFFETVORSCHLÄGE

— ALM —



INFORMATIONEN ZU IHRER BUCHUNG

Der Mietpreis inkl. Endreinigung beträgt 200,00 €.

Die Preise verstehen sich Brutto pro Person.

Die Buffetvorschläge sind ab 40 Personen bestellbar.

Ab 0:00 Uhr fällt eine Nachtpauschale von 150,00€ pro angefangener Stunde an.
(Nur nach vorheriger Absprache)

Kinder zahlen bis 11 Jahre die Hälfte des Buffetpreises.

10 Tage vor der Veranstaltung, muss die Personenzahl schriftlich bestätigt sein
(per Email: info@wof-zw.de)

Änderungen und Austausch von Gerichten innerhalb der Buffets oder
anderen, nicht aufgeführten Gerichten, berechnen wir
mit 2,50€ pro Person vorbehaltlich einer
Nachkalkulation des Wareneinsatzes

Stornierungsbedingungen:

Kostenfreie Stornierung bis 15 Tage vor Veranstaltungstermin

14 Tage vor Veranstaltungstermin 50% des Buffetpreises

7 Tage vor Veranstaltungstermin 100 % des Buffetpreises

Zahlungsbedingungen:

Die Bezahlung erfolgt am Veranstaltungstag in bar oder per EC/Kreditkarte



AMERIKANISCHES BUFFET

Vorspeisen

Chili-Cheese Balls

Chicken Fingers mit Buttermilchpanade

Chicken Wings mit Buffalo Marinade

Caesar-Salad mit Parmesan und Croutons

Coleslaw

BBQ, Salsa und Chili-Cheese-Dip

Hauptgerichte

Spare Ribs mit BBQ Sauce

Pulled Pork aus der Oberschale

Mac & Cheese

Spicy Potatoe Wedges

Gegrillte Maiskolben

Dessert

Brownie mit Karamellsauce und Nüssen

New York Cheesecake

Preis pro Person:

38,00 €



ITALIA BUFFET

Vorspeisen

Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Balsamico

Blattsalat mit dreierlei Dressings

Korb mit frischem Baguette

Hauptgerichte

Spinat-Ricotta-Lasagne

Saltimbocca vom Kalb mit Marsala-Jus

Gnocchis

Bandnudeln

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Waldfrüchten

Preis pro Person:

38,00 €



MEDITERANES BUFFET

Vorspeisen

Südtiroler Landschinken mit marinierten Champignons

Tomate-Mozzarella mit Balsamico

Falafelbällchen mit Rucola und Zitronendip

Pastasalat mit Erbsen, Tomaten und Parmesan

Blattsalat mit dreierlei Dressings

Korb mit frischem Baguette

Hauptgerichte

Zitronen-Pfeffer Hähnchen mit Frischkäsesauce

Braten vom Schwein gefüllt mit Feta, Zucchini und getrockneten Tomaten

Rosmarinkartoffeln

Penne

Dessert

Panna Cotta

Stracciatella-Mousse

Obstsalat

Preis pro Person:

39,00 €



BAYRISCHES BUFFET

Vorspeisen

Münchner Weißwurst mit Brezeln und süßem Senf

Fleischpflanzerl mit Essiggurken

Herzhafter Obazda

Blattsalat mit dreierlei Dressings

Korb mit frischem Baguette

Hauptgerichte

Schweinebraten mit Altbiersauce

Semmelknödel mit Weißkraut

Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Allgäuer Käsespätzle

Dessert

Bayrische Creme mit Obstsalat

Preis pro Person:

36,00 €



KLASSISCHES BUFFET

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce

Geräucherter Schwarzwaldschinken mit Cornichons

Blattsalat mit dreierlei Dressings

Quiche mit Gartengemüse und Emmentaler gratiniert

Korb mit frischem Baguette

Hauptgerichte

Zander in Thymianbutter gebraten mit Krustentiersauce

Rinderschmorbraten mit Dornfelder-Jus

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle

Buntes Marktgemüse

Dessert

Helle und Dunkle Mousse au Chocolat mit Himbeersauce

Preis pro Person:

42,00 €



SCHNITZEL BUFFET

Vorspeisen

Blattsalat mit dreierlei Dressings

Möhrensalat

Rotkohlsalat

Bohnensalat

Korb mit frischem Baguette

Hauptgerichte

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes

Kroketten

Saucen

Champignonrahmsauce

Paprikasauce

Dessert

Apfel-Streusel Kuchen

Preis pro Person:

33,00 €

