



# 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](mailto: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 €

