

Buffet warm / kalt

ab 20 Personen

Variante 1: "Deftiges" 19,90 € / Pers.

- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Käseplatte mit Obst
- Partybouletten, kalt
- Rollmops
- Matjes auf Pumpenikel
- gefüllte Eier bunt garniert
- Kasslernackeln und Schweinenackeln auf Bratenjus
- Hähnchenbrust auf Rahmchampignons
- Bratkartoffeln und Salzkartoffeln
- Gemüseplatte mit Bohnen, Buttermöhren & Erbsen
- Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten dazu reichen wir eine Buttermischung und Schmalz
- Vanillepudding, portioniert im Glas



Variante 2: "Mecklenburg" 20,90 € / Pers.

- Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Mecklenburger Rauchwurststreifen
- Bunter Salat
- Bohnensalat, Mecklenburger Art
- Backpflaumen im Speckmantel
- Schinkenplatte
- Käseplatte mit Obst dekoriert
- Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken
- Fischplatte geräuchert, mit Pralinen von Lachs, Makrelenfilet mit Gewürzdekor & Schillerlocke
- Mecklenburger Nackenbraten gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln
- Entenbrust mit Orangensoße
- Kasslerlachsbraten auf Bratenjus
- Salzkartoffeln und Klöße

- Rotkohl
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren
- Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten
- Butterplatte
- Desserts: Schokomousse, Obstsalat (je große Schale), Vanillesoße extra

Variante 3: "Party" 21,50 € / Pers.

- Cole Slaw
- Bunter Salat
- Gurkensalat
- Geräucherte Fischplatte mit verschiedenen Sorten Fischhäppchen und Fischpralinen
- Käseplatte
- Bratenplatte mit Hausgemachter Remoulade
- gefüllte Eier, bunt garniert
- Tomatenplatte mit Tomate-Mozzarella, gefüllten Tomaten & getrocknete Tomaten in Öl
- Kasslerlachsbraten auf Bratenjus
- Hähnchenbrust überbacken mit Pfirsich und Käse
- Partybouletten
- Partyschnitzel, paniert vom Schwein
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Gemüseplatte mit Möhren geröstet, Blumenkohl und Bohnen
- Champignonrahmsoße
- Brotkorb mit Baguette, Partybrotscheiben und Kräuterbutter
- Obstplatte, Desserts (Mousse Zitrone, Schoko, Rote Grütze mit Vanillesoße), portioniert

Variante 4: "Norden" 21,90 € / Pers.

- gemischter Salat der Saison, bunter Nudelsalat
- Fischplatte geräuchert mit Fischpralinen, Lachsvariationen und Forellenfilet
- Senf-Dillsoße und Sahnemeerrettich
- Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel
- gemischte Bratenplatte (kalt) mit Remoulade, Gefüllte Eier bunt garniert
- Käseplatte mit Obstgarnitur
- Gurkentaler, dekorativ angerichtet
- Backpflaumen und frische Ananas im Speckmantel (angebraten, kalt)
- Putenbruststeaks in Rahm mit frischen Champignons
- Schweinefilet natur geschmort auf Bratensoße
- Schollenfilet „Büsum Art“ alternativ „Finkenwerder Art“
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
- Gemüse (Möhren - geröstet -, Speckbohnen, Romanesco)
- Brotkorb mit Baguette, Butterrosen
- Rote Grütze mit Vanillesoße, Schokoladenmousse



Variante 5: "Festlich" 24,90 € / Pers.

- gemischte Salatplatte der Saison mit Jogurtdressing
- Tomatenplatte mit Mozzarella und Tomaten, Balsamico, frischem Basilikum, gefüllten Tomaten & getrockneten Tomaten in Öl
- Honigmelone mit Serranoschinken
- Käseauswahl zum schneiden
- Geflügelsalat auf Pfirsichschiffchen
- Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade,
- Hausgemachte Antipastiplatte mit verschiedenen Spezialitäten in Olivenöl und Balsamicoessig
- Minilachsduetts mit Spinat im Blätterteig
- Garnelenspieße
- Fischpralinen geräuchert
- Schweinefilet mit Bacon gewickelt, geschnitten auf Rotweinjus
- Schweinefilet natur geschmort auf Pfefferrahmsouße
- Perlhuhn gefüllt mit Kräutern oder Lachstranchen auf Wirsinggemüse
- frische Champignons in Sahne, Mandelbroccoli, Karottenvariationen, geröstet
- Kartoffel-Lauch-Gratin, Kräuterkartoffeln, Baconkartoffeln
- Tomaten- und Kräuterbutter
- Korb mit verschiedenen Partybrötchen
- Obstplatte, mundgerecht aufgeschnitten
- Schokofrüchten
- Schokomousse portioniert in essbarer Schokotasse

Variante 6 : "Italien" 25,90 € / Pers.

- gemischte Salatplatte mit Eisberg, Ruccola, Tomaten
- Oliven und Schafskäse mit Balsamicodressing
- Garnelenspieße, gebraten, kalt angerichtet
- Tomatenplatte mit Tomate-Mozzarella, gefüllten Tomaten & getrockneten Tomaten in Öl
- Honigmelone mit Serranoschinken
- Vitello Tonnato mit Kapernsouße
- Käsebrett mit verschiedene Sorten und aufgeschnittenem Obst
- Bohnensalat ital. Art

- Zucchinitaler in Olivenöl geschmort gefüllt und dekoriert, kalt
- Hausgemachte Antipastiplatte mit verschiedenen Spezialitäten in Olivenöl und Balsamicoessig
- Roastbeef mit Feta-Kräuterkruste auf Kirschtomaten und roten Zwiebeln gebettet
- Thymianjus
- Schweinelachsbraten unter einer Kräuter-Senf-Haube
- Pestokartoffeln
- Kartoffel-Lauch-Gratin
- frische Pilze geschmort mit frischen Rosmarin
- Grillgemüse mediterran
- Kräuterbutter
- Korb mit verschiedenen Baguettes (Dunkel, Weizen, Olive)
- Panna Cotta mit Fruchtaufstrich, Mascarpone Creme



Natürlich ist auch eine andere Zusammenstellung des Buffets entsprechend Ihrer Wünsche möglich.

Wir liefern tischfertig ins Haus – für Feierlichkeiten jeglicher Art. Innerhalb von Wismar und im Umkreis von 10 km ab Wismar-Wendorf ist die Lieferung frei Haus. Darüber hinaus werden Anfahrtskosten von 1,20 € pro Kilometer berechnet.

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 03841 - 62 98 98 zur Verfügung.

Öffnungszeiten

Mo – Fr	09:00 – 18:00 Uhr
Sa – So	10:00 – 13:00 Uhr
Do	09:00 – 19:00 Uhr

Natürlich beliefern wir Sie auch außerhalb dieser Zeiten.

Gerne stellen wir Ihnen Wärmerechauds zur Verfügung.

Ihre BliEvent Veranstaltungsgastronomie

Unsere Speisen werden frisch für Sie hergestellt, deshalb enthalten sie keinerlei deklarationspflichtige Inhaltsstoffe. Die zu deklarierenden Allergene können Sie gerne bei unserem Fachberater für Allergene erfragen.

Die Preise sind ab dem 01.03.2019 gültig. Änderungen vorbehalten.