

PAPILLON DELIKAT

CATERINGANGEBOTE

Vegetarisches Büfett:

Getrüffeltes Selleriesüppchen

Quiches à la Papillon:

Landlust (Gartengemüse-Cheddar) &

Mediterran (getrocknete Tomaten-Mozzarella)

Kartoffel-Gemüsepfanne mit Dijonsauce (frisch zubereitet)

Frisch gebackene Hot Wraps à la Papillon mit 3-Käse-Füllung

Gebutterte Pasta aus dem Wok mit Linsenbolognese (Kindergericht)

Schweizer Fondue mit verschiedenen Gemüsen zum Dippen

Bulgursalat mit Tomatencreme und frischem Lauch

Sommerliche Blattsalate (nach Möglichkeit mit Wildkräutern)

2 verschiedene Vinaigretten

Blätterteiggebäck

2 selbstgemachte Kräuterbuttern

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Kalter Apfelcrumble aus Bio-Äpfeln, mit Mascarpone und Butterstreuseln

Panna Cotta mit Erdbeermark

(beides in Gläschen)

Preis: ab 30 Personen 45,- Euro,

Preis: ab 50 Personen 39,- Euro,

inkl. MwSt. und Zubereitung einiger Speisen frisch vor Ort.

PAPILLON DELIKAT

CATERINGANGEBOTE

Sommerbüfett I

Kalte Speisen:

Kichererbsensalat „Zatar“ (in Glas oder Schale portioniert)
Geeistes Gurkensüppchen mit Joghurt und Dill
Wraps mit Cole Slaw a la Papillon und jungem Spinat
Bulgursalat mit getrockneten Tomaten
Gefülltes Blätterteiggebäck mit Tiroler Schinken und Käse

Warme Speisen, vor Ort zubereitet:

Frisch gegrilltes Lachsfilet im Buchenblatt aus dem Ofen
Bardiertes Schweinefilet frisch vom Grill mit Thymiansauce
Hähnchenspieße in Satésauce aus dem Ofen
Salsiccia (ital. Bratwürstchen) frisch vom Grill

Aus Wok oder Pfanne:

Kartoffel-Gemüsepfanne
Gebutterte Pasta (Kindergericht)
Tomatensauce und Käsesauce zu Pasta und Kartoffelpfanne

Käseauswahl mit verschiedenen Dips
Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
Tomatenbutter mit Meersalz
Dijonbutter

Joghurtcrème mit frischen Erdbeeren
Schokoladen Panna Cotta mit Minzcrème
(beides in Gläschen)

Preis: ab 30 Personen: 55,- Euro pro Person
Preis: ab 50 Personen: 49,- Euro pro Person
inkl. MwSt. und Zubereitung einiger Speisen frisch vor Ort

PAPILLON DELIKAT

CATERINGANGEBOTE

Lewitz

Tomatisiertes Kartoffelsüppchen mit Pfefferbeißer
Saisonale Blattsalate mit Honig-Senf vinaigrette
Schopskasalat mit Feta im Gläschen

Gefüllte Wraps mit Crème Fraîche und Räucherlachs
Verschieden gefüllte Minitartes (Kräuter-, Schinken-, Gorgonzolacrème)
marinierte Hähnchenspieße mit Erdnussdip

Gebackene Lachsfilets auf Apfel-Zwiebelgemüse
dazu Vanille-Senfsauce
Schaufelbraten vom Rind in Rotweinsauce
Mediterranes Ratatouillegemüse
Schmandkartoffeln im Kräuterrahm
Gemüse-Lasagne à la Papillon

Regionale Käseauswahl
Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
2 verschiedene Kräuterbuttern

Vanille-Topfenmousse mit Himbeermark
Mango-Götterspeise mit Crèmehaube
(beides in Gläschen)

Preis: ab 30 Personen: 33,- Euro pro Person, inkl. MwSt.

Liebe Interessenten,
wir vom Papillon Delikat möchten Ihnen einen besonderen Genuss bieten, der von saisonalen und möglichst regionalen Produkten bestimmt wird. Die hier beschriebenen Büfets sollen Ihnen einen kleinen Eindruck dessen vermitteln, wohin unsere gemeinsame kulinarische Reise gehen kann.

Am liebsten besprechen wir mit Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot und laden Sie herzlich ein, sich mit uns zu einem Beratungsgespräch, vielleicht auch zu einem Probeessen zu treffen.

Wir sind flexibel und freuen uns, wenn wir Ihre Feier geschmacklich unvergessen machen dürfen. Dazu sind wir auch gern dabei anwesend und bereiten einige Speisen frisch vor Ort zu.

Probieren Sie es aus!

Viele Grüße senden Ulli und Marcel vom Papillon Delikat in Parchim