

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Drei Gänge (ab 15 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):
Getrüffeltes Selleriesüppchen, tomatisiertes Kartoffelsüppchen usw.

Warme Gerichte:

Braten vom Nossentiner Biorind in Rosmarinsauce
Mediterranes Sommergemüse mit saisonalen Gemüsen

oder

Gebackene Keulen vom Severiner Bio-Hähnchen
auf saisonalem Pfannengemüse im Kräuterrahm

oder

Gebackenes Müritzer Welsfilet unter einer Brokkolihaube
auf Apfel-Zwiebelgemüse

dazu

junge Kartoffeln im Kräuterschmand oder
Kartoffelgratin

Desserts im Glas:

Vanille-Panna Cotta mit Himbeermark
Drenkower Topfencrème mit Mangokompott

Preis pro Person: 38,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

- Anzahlung von 50% der Gesamtsumme bis 10 Tage vor Veranstaltung
- **Barzahlung** des Restbetrages am Veranstaltungstag
- Das Cateringequipment wird durch Sie und nach Absprache organisiert. Sollen wir die Abholung durchführen, fallen Transportkosten an.

Hinweis: Da zurzeit nicht absehbar ist, wie sich die Preise für Lebensmittel entwickeln, behalten wir uns vor auf eventuelle starke Erhöhungen reagieren zu müssen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Fix & Fertig (ab 30 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):
z.B. sonnig und heiß: Geeistes Kräuter-Gurkensüppchen mit Joghurt vom Demeterhof
kühler: Getrüffeltes Selleriesüppchen, tomatisiertes Kartoffelsüppchen usw.

Salate:

asiatisch gewürzter Couscoussalat mit Gemüse
Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico

Warme Gerichte:

Braten vom Nossentiner Biorind in Rosmarinsauce
Mediterranes Sommergemüse mit saisonalen Gemüsen
Gebackenes Müritzer Welsfilet unter einer Brokkolihaube
auf Apfel-Zwiebelgemüse
junge Kartoffeln im Kräuterschmand

Fingerfood:

2 Sorten Hot Wrap Spezial, halbiert
Blätterteiggebäck, Hähnchenspieße

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen
vom Siebengeibelhof Drenkow in Demeterqualität
dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion und Antipasti
Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,
dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Apfelcrumble mit Topfencrème und Streuseln
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person: 44,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

- Anzahlung von 50% der Gesamtsumme bis 10 Tage vor Veranstaltung
- **Barzahlung** des Restbetrages am Veranstaltungstag
- Das Cateringequipment wird durch Sie und nach Absprache organisiert. Sollen wir die Abholung durchführen, fallen 20,- Euro Transportkosten an.

Hinweis: Da zurzeit nicht absehbar ist, wie sich die Preise für Lebensmittel entwickeln, behalten wir uns vor auf eventuelle starke Erhöhungen reagieren zu müssen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Delikat vom Grill (ab 60 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):
z.B. sonnig und heiß: Geeistes Kräuter-Gurkensüppchen mit Joghurt vom Demeterhof
kühler: Getrüffeltes Selleriesüppchen, tomatisiertes Kartoffelsüppchen usw.

Salate und Vorspeisen:

Bulgursalat mit saisonalen Gemüsen und Raz el Hanout-Vinaigrette
Apfel-Sprossensalat mit Wasabidressing

Vom Grill und aus der Pfanne:

Marinierte Steaks vom Rind
Marinierte Hähnchenbrust
Wildbratwurst von Fleischer Pöcker aus Parchim
Gebackenes Müritzer Welsfilet unter einer Brokkolihaube
Kartoffel-Gemüsepfanne frisch zubereitet in der Großpfanne
dazu Käsesauce

Fingerfood:

2 Sorten Hot Wrap Spezial, halbiert
Blätterteiggebäck

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen
vom Siebengebelhof Drenkow in Demeterqualität
dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion und Antipasti
Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,
dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Götterspeise vom Apfel mit Topfencreme
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeermark
Schokoladencreme mit Karamellsauce

Preis pro Person: 42,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

- Anzahlung von 50% der Gesamtsumme bis 10 Tage vor Veranstaltung
- **Barzahlung** des Restbetrages am Veranstaltungstag

Hinweise:

- Da zurzeit nicht absehbar ist, wie sich die Preise für Lebensmittel entwickeln, behalten wir uns vor auf eventuelle starke Erhöhungen reagieren zu müssen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Der Aufbau erfolgt in der Regel nach Absprache vor der Veranstaltung. Wir benötigen einen trockenen, luftigen Standort. Sollten wir ein Zelt mitbringen müssen, fallen einmalig 50,- Euro dafür an. Der Abbau erfolgt i.d.R. am folgenden Tag.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Feine Küche (ab 30 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):
z.B. sonnig und heiß: Geeistes Kräuter-Gurkensüppchen mit Joghurt vom Demeterhof
kühler: Getrüffeltes Selleriesüppchen, tomatisiertes Kartoffelsüppchen usw.

Vorspeisen:

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico
Vitello Tonnato von Kalb oder Truthahn mit frittierten Kapern
Asiatischer Reismudelsalat mit Kräutern und Gemüse

Warme Gerichte:

Geschmortes Ochsenbäckchen in Burgunder-Jus
Saltimbocca vom Müritzer Welsfilet vom Grill
Marinierte Filets vom Bio-Hähnchen vom Grill
Salsiccia (Ital. Bratwurstspezialität) vom Grill

Kartoffelgratin

frisch zubereitete saisonale Gemüsepfanne

Fingerfood:

Wraps, frisch gebacken, Blätterteiggebäck

Käsebrett mit verschiedenen internationalen Käsespezialitäten
dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion und Antipasti
Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,
dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Kirsch-Crumble mit Topfencrème und Streuseln
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeermark
Mousse au Chocolate

Preis pro Person: 60,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

- Anzahlung von 50% der Gesamtsumme bis 10 Tage vor Veranstaltung
- **Barzahlung** des Restbetrages am Veranstaltungstag
- Das Cateringequipment wird durch Sie und nach Absprache organisiert. Sollen wir die Abholung durchführen, fallen 20,- Euro Transportkosten an.

Hinweise:

- Da zurzeit nicht absehbar ist, wie sich die Preise für Lebensmittel entwickeln, behalten wir uns vor auf eventuelle starke Erhöhungen reagieren zu müssen. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Bei diesem Büfett sind wir mit vor Ort und bereiten einige Speisen frisch zu. Wir benötigen einen Standort für Grill und Großpfanne in einem belüfteten Raum und mehr Platz für die Speisenzubereitung.