

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Drei Gänge (ab 15 Personen)

Vorspeisen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):
z.B. Tomatisiertes Kartoffelsüppchen

oder

Bulgursalat mit frischem Gemüse und asiatischer Vinaigrette

Warme Gerichte:

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce
Mediterranes Sommergemüse mit saisonalen Gemüsen

oder

Bardiertes Filet vom Severiner Bio-Hähnchen
auf saisonalem Pfannengemüse im Kräuterrahm

oder

Gebackenes Kabeljaufilet
auf mediterranem Gemüse mit frischen Kräutern

dazu

junge Kartoffeln im Kräuterschmand

oder

Kartoffelgratin

Desserts im Glas:

Mousse au Chocolate
Drenkower Topfencrème mit Mangokompott

Preis pro Person: 39,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

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

Bemerkungen:

- Der Preis gilt für die Abholung, bzw. die Lieferung des Büfetts innerhalb Parchims. Für weitere Entfernungen berechnen wir u.U. Fahrtkosten für Lieferung und Abholung.
- Geschirr und Besteck ist nicht inklusive und muss gegebenenfalls gesondert angefragt werden.

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: Geeiste Gemüsesüppchen à la Gazpacho

kühler: z.B. Karotten-Ingwersüppchen

Salate:

Bulgursalat mit frischem Gemüse und asiatischer Vinaigrette

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico

Warme Gerichte:

Geschmortes Ochsenbäckchen in Thymiansauce

Mediterranes Sommergemüse mit saisonalen Gemüsen

Gebackenes Müritzer Welsfilet

auf mediterranem Tomatengemüse

junge Kartoffeln im Kräuterschmand

Fingerfood:

2 Sorten Hot Wrap Spezial (Pulled Chicken und Schafsfeta)

Blätterteiggebäck, marinierte 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:

Karamellcrème mit Vanille

Vanille-Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person: 46,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

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

Bemerkungen:

- Der Preis gilt für die Abholung, bzw. die Lieferung des Büfetts innerhalb Parchims. Für weitere Entfernungen berechnen wir u.U. Fahrtkosten für Lieferung und Abholung.
- Geschirr und Besteck ist nicht inklusive und muss gegebenenfalls gesondert angefragt werden.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Vegetarisches Fix & Fertig (ab 30 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):

z.B. sonnig und heiß: Geeiste Gemüsesüppchen à la Gazpacho

kühler: z.B. Karotten-Ingwersüppchen

Salate:

Bulgursalat mit frischem Gemüse und asiatischer Vinaigrette

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico

Warme Gerichte:

Seitanbraten in veganer Bratensauce

Mediterranes Sommergemüse mit saisonalen Gemüsen

junge Kartoffeln im Kräuterschmand

Gebackener Holsteiner Schafsfeta

mit Kirschtomaten, Kräutern und Olivenöl

Fingerfood:

2 Sorten Hot Wrap Spezial (Currywurst, vegan und Gemüse)

Blätterteiggebäck, frische Falafel mit Joghurt dip

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:

Karamellcrème mit Vanille

Vanille-Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person: 46,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

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

Bemerkungen:

- Der Preis gilt für die Abholung, bzw. die Lieferung des Büfetts innerhalb Parchims. Für weitere Entfernungen berechnen wir u.U. Fahrtkosten für Lieferung und Abholung.
- Geschirr und Besteck ist nicht inklusive und muss gegebenenfalls gesondert angefragt werden.

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: Geeiste Gemüsesüppchen à la Gazpacho

kühler: z.B. Paprikasüppchen mit Rauchsalz

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

Wildbratwurst von Fleischer Pöcker aus Parchim

Gebackenes Müritzer Welsfilet im Tomatenpesto-Sud

Gebackener Holsteiner Schafsfeta mit Kirschtomaten und Olivenöl

Kartoffel-Gemüsepfanne frisch zubereitet in der Großpfanne

dazu Käsesauce

Fingerfood:

2 Sorten Hot Wrap Spezial (vegane Currywurst und Gemüse)

Blätterteiggebäck, eingelegte Oliven

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen

vom Siebengebelhof Drenkow in Demeterqualität

dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion

Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,

dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Apfelcrumble mit Butterstreuseln

Vanille-Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person: 46,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

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

Hinweise:

- Ihr möchtet Euer Büfett lieber vegetarisch? Kein Problem! Auch weitere Änderungswünsche berücksichtigen wir nach Möglichkeit gern.
- Wir benötigen einen trockenen, luftigen Standort. Sollten wir ein Zelt mitbringen müssen, fallen einmalig 50,- Euro dafür an. Wir sind ca. 2 Stunden vor Fertigstellung des Büfetts vor Ort und benötigen 2 x 220V Stromanschluss, sowie eine Zufahrt zum Veranstaltungsort. Der Abbau erfolgt i.d.R. am folgenden Tag und nach Absprache.
- Je nach Entfernung zum Veranstaltungsort fallen eventuell Fahrtkosten an!

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: Parmesansüppchen mit Karottenpesto

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:

Saltimbocca vom Kalbsrücken in Burgunder-Jus
Müritzer Zanderfilet unter einer Kräuterhaube
Marinierte Filets vom Severiner 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: 66,- Euro

Zahlungsmodalitäten:

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

Hinweise:

- Ihr möchtet Euer Büfett lieber vegetarisch? Kein Problem! Auch weitere Änderungswünsche berücksichtigen wir nach Möglichkeit gern.
- Wir benötigen einen trockenen, luftigen Standort. Sollten wir ein Zelt mitbringen müssen, fallen einmalig 50,- Euro dafür an. Wir sind ca. 2 Stunden vor Fertigstellung des Büfetts vor Ort und benötigen 2 x 220V Stromanschluss, sowie eine Zufahrt zum Veranstaltungsort. Der Abbau erfolgt i.d.R. am folgenden Tag und nach Absprache.
- Je nach Entfernung zum Veranstaltungsort fallen eventuell Fahrtkosten an!