
BUFFETAUSWAHL 2019



Wir servieren unsere Buffets ab 30 Erwachsenen

bootshaus

KUL Gastro GmbH
Hans-Reschke-Ufer 3
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767

Mail: info@bootshaus.net
Web: www.bootshaus.net



BUFFETAUSWAHL 2019

BUFFET I

VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"
Galia-Melone mit Parmaschinken
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
mariniertes Grillgemüse
eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen
ofenfrisches Brot

HAUPTGANG

Hähncheninvoltinis mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in Kräuterrahmsauce
hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout
Bandnudeln
knackiges Marktgemüse

DESSERT

Obstsalat
Panna Cotta mit Fruchtsauce

PREIS PRO PERSON € 33,50



BUFFETAUSWAHL 2019

BUFFET II

VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"
Galia-Melone mit Parmaschinken
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
mariniertes Grillgemüse
eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
Meeresfrüchtesalat
knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen
ofenfrisches Brot

HAUPTGANG

Schweinefilet mit würziger bootshaus Marinade im Ganzen gebraten in Pfefferrahmsauce
Spinat-Ricotta-Tortellini in Käsesauce
hausgemachte Kartoffelkrapfen
ligurisches Schmorgemüse

DESSERT

Obstsalat
Warmer Ofenschlupfer mit saisonalem Kompott

PREIS PRO PERSON € 36,00



BUFFETAUSWAHL 2019

BUFFET III

VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"
Galia-Melone mit Parmaschinken
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
Mariniertes Grillgemüse
Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
Meeresfrüchtesalat
Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen
Ofenfrisches Brot

HAUPTGANG

Schweinefilet mit würziger bootshaus Marinade im Ganzen gebraten in Pfefferrahmsauce
Seehechtfilet mit Gemüsestreifen und Basilikumschaum
hausgemachte Kartoffelkrapfen
ligurisches Schmorgemüse

DESSERT

Obstsalat
Warmer Ofenschlupfer mit saisonalem Kompott

PREIS PRO PERSON € 38,00



BUFFETAUSWAHL 2019

BUFFET IV

VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"
Galia-Melone mit Parmaschinken
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
mariniertes Grillgemüse
eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
Meeresfrüchtesalat
knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen
ofenfrisches Brot

HAUPTGANG

Schweinefilet mit würziger bootshaus Marinade im Ganzen gebraten in Pfefferrahmsauce
Hähncheninvolтинis mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in Kräuterrahmsauce
Spinatstrudel mit Feta und Tomaten-Olivensauce
kleine gebratene Kartoffeln
knackiges Marktgemüse

DESSERT

Mousse aus dunkler und weißer Schokolade
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Obstsalat

PREIS PRO PERSON € 43,00



BUFFETAUSWAHL 2019

BUFFET V

VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"
Galia-Melone mit Parmaschinken
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
mariniertes Grillgemüse
eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
Meeresfrüchtesalat
knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen
ofenfrisches Brot

HAUPTGANG

Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) in Barolosauce
Gnocchi mit Brokkoli und Ziegenkäse-Crumble in Safran-Tomatensauce
kleine gebratene Kartoffeln
ligurisches Schmorgemüse

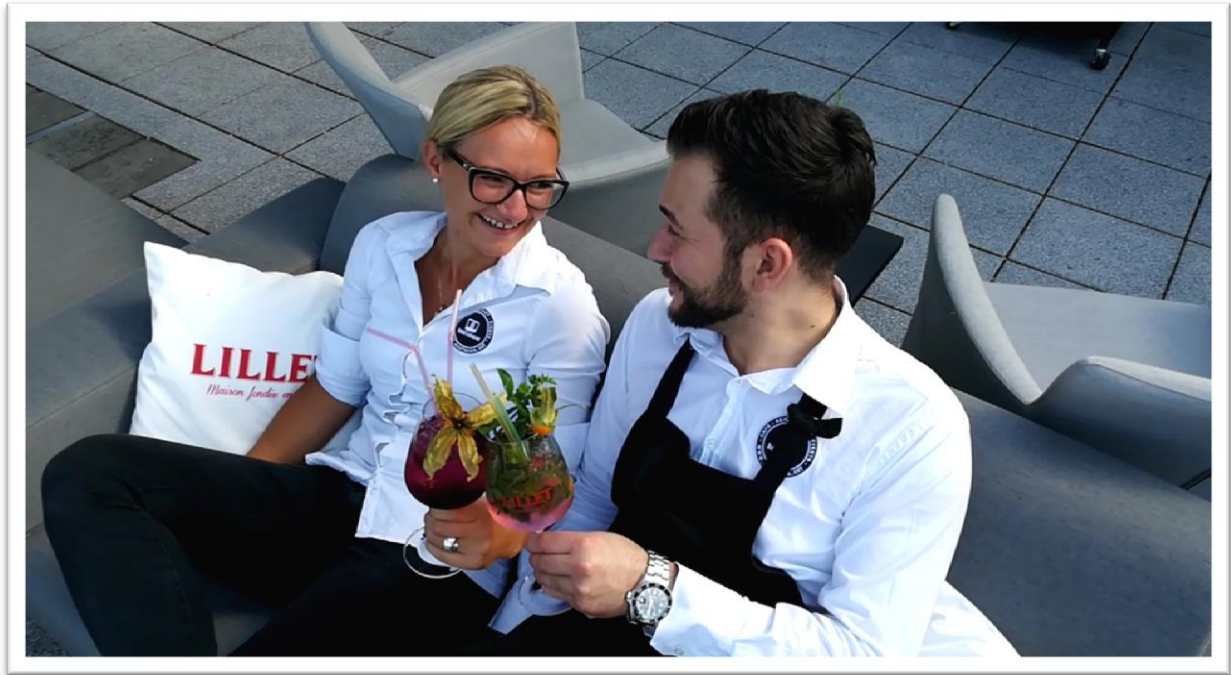
DESSERT

Mousse aus dunkler und weißer Schokolade
Beerenragout mit Topfen und Streuseln
Obstsalat

PREIS PRO PERSON € 48,00



BUFFETAUSWAHL 2019



FLIEßEND ENTSPANNT GENIEßEN!

