

## Buffet I

### Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat und frisch gehobeltem Parmesan

\*

Maiskörbchen gefüllt mit Salat von Kalbsfiletspitzen und Pinienkernen

\*

Thunfischwürfel in Limetten - Soja - Marinade gebraten auf Mangospalten und Frühlingslauch

\*

Serranoschinken mit saftiger Honigmelone

\*

Salat Taboulé - Cous Cous mit Tomaten, Gurken und frischer Minze

\*

Artischockensalat mit getrockneten Tomaten

\*

Avocadosalat mit Krebsfleisch

\*

Blattsalate der Saison mit französischem u. italienischem Dressing

\*

Ciabatta und Butter

Buffets ab 30 Personen

**CITY CATERING**

**HAMBURG**

*denn wir lieben was wir tun*

### Warm aus dem Chafing Dish

Ragout von Edelfischen mit Flußkrebsschwänzen und Scampis in leichter Tomaten - Kräutersauce mit Basmatireis

\*

„Saltimbocca“ vom Kalbsfilet mit Speck und Salbei ummantelt mit kleinen Rosmarinkartoffeln

\*

Tomaten - Auberginen - Mille Feuille

### Desserts

Mousse au chocolate mit Splittern von der Zartbitterschokolade

\*

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

**CITY CATERING**

**HAMBURG**

*denn wir lieben was wir tun*

## **Buffet II**

### Vorspeisen

Feldsalat mit französischem Ziegenkäse, rosa Grapefruitfilets und Dressing

\*

Wraps gefüllt mit Frischkäse, Ruccola und knusprigen Streifen vom Rind

\*

Scheiben von geräuchertem Lachs auf Orangenspalten

\*

Reis – Currysalat mit Saté vom Huhn

\*

Tomaten – Avocadosalat mit Minze

\*

Maki Rolls mit Avocado und Surimi

\*

Ciabatta, Olivenöl und Meersalz

### Suppe

Gelbes Zucchini-cremesüppchen

### Warm aus dem Chafing Dish

Zartes Kalbsragout mit Waldpilzen und erlesenen Kräutern dazu reichen wir hausgemachte Butterspätzle

\*

Gedämpfter Red Snapper mit Orangen – Curry – Sauce und Wildreis

\*

Süßkartoffeln mit Tofuspieß und Haselnussauce

### Dessert

Limetten Mascarponecreme mit Orangenfilets

\*

Frischer Obstsalat mit Maraschino

\*

Rohmilchkäse mit Tannenhonig und Walnüssen

Buffets ab 30 Personen

## Buffet III

### Vorspeisen

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten

\*

Ziegenkäseterrine auf Ruccolasalat mit Honig glasiert

\*

Vitello Tonnato – rosa gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsoße

\*

Mango – Spinatsalat mit gerösteten Cashewkernen

\*

Knoblauchmarinierte Riesengarnelen und Kapernäpfel an  
Eisperlensalat

\*

Melonen & Feigen mit Parmaschinken ummantelt

\*

Nuss-, Oliven- und weißes Ciabatta

\*

Kräuterdip und Butter

**CITY CATERING**

**HAMBURG**

*denn wir lieben was wir tun*

### Warm aus dem Chafing Dish

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel – Gurkensalat

\*

Kross gebratenes Zanderfilet mit Peperonata

\*

Maishähnchen in Chianti geschmort mit Schmorgemüse

\*

Rosmarinkartoffeln

### Desserts

Mascarponecrème mit Beerenfrüchten

\*

Limonencreme mit Grappakirschen

\*

Erdbeer - Tiramisú

Buffets ab 30 Personen