

## Buffettvorschläge

### Buffet Nr. 1 für ca. 10 - 12 Personen

Pute mit Früchten 6 - 8 Pers.	40,00
1 Kombinierte Edel/Käse 4 Pers.	40,00
1 Hackepeterigel 4 Pers.	19,80
15/2 Tomaten gefüllt	22,50
1 großer Fitnesssalat	16,00
2 St. Butter festlich angerichtet	12,90
1 große Kaviarstange hell	2,50
20 Brötchen, verschiedene Sorten	10,00

Gesamtpreis 163,70 €

(zzgl. Pfand 15,- € Auflaufform)  
(zzgl. Pfand 35,- € Thermobox auf Wunsch)

### Buffet Nr. 2 für ca. 13 - 18 Personen

Spanferkelkeule 6 - 10 Pers.	87,00
1 Kombinierte Edel/Käse 4 Pers.	40,00
1 Hackepeterigel 4 Pers.	19,80
1 Fischplatte 4 Pers.	61,80
2 St. Butter festlich angerichtet	12,90
1 kg Krautsalat angerichtet	10,22
1 kg Eiersalat hausgemacht angerichtet	16,34
2 große Kaviarstangen hell	5,00
30 Brötchen, verschiedene Sorten	15,00

Gesamtpreis 268,06 €

(zzgl. Pfand 50,- € Dish)

### Buffet Nr. 3 für ca. 18 - 25 Personen

1 Prager Schinken 10 - 15 Pers.	93,00
1 Näpfchen hausgemachtes Kräuterschmalz ca. 500 g	12,12
1 gr. Schale Hausmacherkartoffelsalat ca. 3 kg	28,35
1 Kombinierte Edel/Käse 4 Pers.	40,00
1 Fischplatte 4 Pers.	61,80
1 Bratenplatte 4 Pers.	42,40
1 Hackepeterigel 4 Pers.	19,80
25 Minibuletten	20,00
2 St. Butter festlich angerichtet	12,90
2 große Kaviarstangen hell	5,00
15 Schusterjungs	7,50
20 Brötchen, versch. Sorten	10,00
Gesamtpreis	352,87 €

(zzgl. Pfand 50,- € Brett+Kiste)