

ALMANI WEIHNACHTSBUFFET

Mediterraner Genuss für Gruppen ab 30 Personen
Festlich. Saisonal. Hausgemacht.

VORSPEISE – TAPASPLATTEN

1 Platte pro 4 Personen, serviert am Tisch

Beispielhafte Auswahl:

Zaziki, Feta-Creme, Oliven

Hackbällchen, Käsebällchen, Datteln im Speck

Auberginenpaste, Zucchini-sticks, Brot, Salat

Die Auswahl variiert täglich. Alle Komponenten sind austauschbar

HAUPTGERICHTE – AM BUFFET

 Wildlachs & Garnelen auf Rahmspinat

 Kikok-Hähnchen in Zitronensauce

 Couscous mit Zucchini & Paprika (vegetarisch)

Wir kalkulieren mit ca. 300g Frischware pro Person für den Hauptgang

BEILAGEN – 2 zur Wahl

Patatas Mediterran

Kartoffelgratin

Gemüse

Bulgur/Gemüse

Reis

Zwei Beilagen wählbar, ca. 200g gesamt



DESSERT - 2 zur Wahl

Beispiele:

Loukoumades mit Honig & Schoko
Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen
Orangen-Kardamom-Creme



Hinweise & Individualisierung

Dieses Buffet stellt ein Beispielangebot dar
Alle Komponenten sind flexibel tauschbar
Ein individuelles Buffetangebot nach Wunsch ist jederzeit möglich
All you can eat auf Anfrage gegen Aufpreis buchbar



PREIS

34,90 € pro Person

→ inkl. Vorspeise (Tapas), 1 Hauptgericht (300 g),
2 Beilagen (200 g) & 2 Desserts