

die Culinarier

— IHR FEINSCHMECKERSERVICE

Abiball



Sehr verehrte Gäste, liebe Feinschmecker,
liebe Abiturienten und Abiturientinnen,

Ihr seid noch auf der Suche nach einem leckeren Essen für den Abi-Ball
und einem professionellen Dienstleister, der Euch hier unterstützt?
Dann seid Ihr bei uns genau richtig!

Wir bieten Euch regionale und leckere Speisen zu fairen Preisen!

Unsere Buffetpreise beinhalten folgende Leistungen:

Inklusive 2 Personen für bis zu 200 Personen, für die professionelle
Buffetbetreuung während der Veranstaltung

Inklusive dem komplett benötigtem Buffetequipment

Inklusive der Anlieferung in einem Umkreis
von 30 km von Quirnheim

Sollet Ihr auch noch entsprechendes Geschirr und Besteck benötigen,
bieten wir euch einen Preisnachlass auf unsere Pauschalen an.

Alle Preise verstehen sich inkl.
der gesetzlichen Mehrwertsteuer von aktuell 19 %.

Auf den folgenden Seiten findet Ihr unsere Speisenvorschläge zum selbst
zusammenstellen und die preisliche Gestaltung.

Viel Spaß beim Appetit holen!

Weitere Informationen erhaltet Ihr gerne telefonisch
unter 06359 - 94 92 24 oder per E-Mail an info@dieculinrier.de

Wir freuen uns darauf, Euch mit unserem Service unterstützen zu dürfen!

Die Culinrier

VORSPEISEN & SALATE

Caprese – Tomate-Mozzarella in hausgemachtem Basilikum-Pesto

Caponata Sicilliana – Mediterranes Grillgemüse mit Oliven und Kapern in Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette

Auswahl an Melonen und verschiedenem Schinken

Pasta-Gemüse-Salat mit Parmesan und Rucola

Geflügelsalat mit Ananas und Champignons an Thousand-Island-Dressing

Gegrillte und marinierte Kräuterseitlinge und Champignons

Auswahl an verschiedenen Schinken mit Mini-Fleischpflanzerln, Pfefferbeißer, Rohesser, Salami, Brühwürstchen, Radieschen, Tomaten, Gurken und Senf

Große Salatstation mit 4 verschiedenen marinierten Gemüsesalaten und Blattsalaten, dazu zwei verschiedene Dressings

Kichererbsen-Salat mit Schafskäse, Gartenpaprika und Frühlingszwiebeln

Couscous-Salat mit Minze, Koriander und orientalischen Gewürzen

Gemügesticks mit Dip – Paprika, Gurken, Karotten mit Kräuterquark, Aioli, Tomaten-Chili-Salsa und Oliventapenade

Auswahl an verschiedenen Brötchen und Baguettes, dazu Kräuterquark und Oliven-Tomatenbutter



HAUPTGÄNGE mit FLEISCH/FISCH

Poulardenbrust „Piccata“ in der Parmesanhülle an Tomatensauce

Wiener Backhähnchen in Cornflakes paniert an pikanten Dips

Putenschnitzel in Knusperpanade mit Zitrone

Saftige Schweinesteaks in Champignonrahm

Hähnchenbruststeak „Caprese“ mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumsauce

Zitronen-Pfeffer-Hähnchen an Kräuter-Jus

Geflügelstreifen „Thai-Style“ in pikanter Kokos-Zitronengras-Sauce,
mit Grillpaprika, Champignons und Sprossen

Sarsuela – gegrillte Edelfische der Saison in Tomaten-Weißwein-Safransauce

Seelachsfilet „Picata“ in der Parmesankruste an Tomaten-Basilikumsauce

Tafelspitz vom Rind in SchnittlauchsaUCE

Rinderschmorbraten in kräftiger Burgundersauce



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH / VEGAN

Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken

mit Champignons, Babyspinat, Grillgemüse an Tomatensauce

Gemüsestrudel auf Ragout von geschmolzenen Tomaten, Schalotten und Oliven

Überbackene Käse-Gnocchi mit pikantem Brokkoli und veganer Mandelsauce

Pasta Verdure mit gebratener Aubergine, Zucchini, Paprika, Basilikum und Pinienkernen

Gemüsebratlinge auf Quinoa-Sauce



BEILAGEN

Marktfrisches Gemüse nach der Jahreszeit

Hausgemachtes Kartoffelgratin

Butterspätzle

Schupfnudeln mit Mohn und Sesam gebraten

Penne Rigate mit Cherrytomaten, Pesto und Parmesan

Rosmarinkartoffeln in Olivenöl gebraten mit Meersalz und Lorbeer

Jasmin duftender Basmatireis mit Cashewkernen und pikantem Brokkoli

Kartoffelplätzchen aus dem Ofen

DESSERT

Vanille-Panna Cotta an Fruchtmark

Rote Grütze mit Beeren und Kirschen an Vanillesauce

Joghurt-Trifle mit Schokoladen-Grumble, Karamellbananen und Orangensauce

Schokoladen-Kaffee-Mousse

Caipirinha-Mousse mit Limone, Rum und brauner Zucker

Auswahl an Kuchen-Canapés mit Schlagsahne





Preise

B U F F E T 1

- 3 verschiedene Vorspeisen
- 2 verschiedene Hauptspeisen mit Fleisch oder Fisch
- 1 vegetarischer Hauptgang
- 2 verschiedene Sättigungsbeilagen
- 1 Gemüsevariation nach der Jahreszeit und dem Marktangebot entsprechend
- 1 Dessert

P R E I S P R O P E R S O N 2 3 , 9 0 €

B U F F E T 2

- 5 verschiedene Vorspeisen
- 2 verschiedene Hauptspeisen mit Fleisch oder Fisch
- 1 vegetarischer Hauptgang
- 3 verschiedene Sättigungsbeilagen
- 1 Gemüsevariation nach der Jahreszeit und dem Marktangebot entsprechend
- 2 Dessert

P R E I S P R O P E R S O N 2 7 , 5 0 €

B U F F E T 3

- 5 verschiedene Vorspeisen
- 2 verschiedene Hauptspeisen mit Fleisch oder Fisch
- 1 vegetarischer Hauptgang
- 2 verschiedene Sättigungsbeilagen
- 1 Gemüsevariation nach der Jahreszeit und dem Marktangebot entsprechend
- 3 Dessert

P R E I S P R O P E R S O N 2 8 , 5 0 €



die Culinarier
— IHR FEINSCHMECKERSERVICE