

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Empfangs-Buffet

(ab 15 Personen)

- Brotkorb mit verschiedenen Dips
- Gefüllte Creme-Eier
- Schinkenkonfekt
(kleine Häppchen, hübsch dekoriert)
- Spargelröllchen mit hausgemachtem Backschinken
- Überbackene Tartlettes mit Filetgeschnetzelm
(Hähnchen und Schwein)
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Hackfleisch
- Fingerfood-Dessert „Schwarzwälder-Kirsch“
- Käsespieße mit Brie, Gouda und Trauben

Preis auf Anfrage

