

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

Feinschmecker-Buffet „Petit“

(ab 20 Personen)

- Canapes belegt mit Lachs, Forellenfilet, Wachtel- Spiegelei, Schinken und Brie
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Mini-Quiche-Lorain
- Hähnchenbrustfilet „Florida“, überbacken mit Ananas und Käse in leichter Currysauce auf Bandnudeln
- Französischer Rohmilchkäse mit Brotkorb

Preise auf Anfrage

