

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Menü in drei Gängen (ab 15 Personen)

Vorspeisen (Variationen sind möglich)
Tomatisiertes Kartoffelsüppchen

oder

Honigmelonensalat mit Holsteiner Schafsfeta und Minzvinaigrette

Warme Gerichte:

Schmorbraten vom heimischen Weiderind in Burgundersauce
Mediterranes Sommergemüse mit saisonalen Gemüsen

oder

Bardiertes Filet vom Severiner Bio-Hähnchen
auf saisonalem Pfannengemüse im Kräuterrahm

oder

Gebackenes Kabeljaufilet
auf mediterranem Tomatengemüse mit frischen Kräutern

dazu

junge Kartoffeln im Kräuterschmand

oder

Kartoffelgratin

Desserts im Glas:

Mousse au Chocolate
Drenkower Topfencreme mit Mangokompott

Preis pro Person: 43,- Euro, inkl. 19% MwSt.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Fix & Fertig (ab 30 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):

z.B. sonnig und heiß: Geeiste Gemüsesüppchen à la Gazpacho

kühler: z.B. Karotten-Ingwersüppchen

Salate:

Apfel-Sprossensalat mit Wasabidressing

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico

Warme Gerichte:

Burgunderbraten vom heimischen Weiderind in Thymiansauce

Mediterranes Sommergemüse mit saisonalen Gemüsen

Gebackenes Müritzer Zanderfilet
auf mediterranem Tomatengemüse

junge Kartoffeln im Kräuterschmand

Fingerfood:

2 Sorten Hot Wrap Spezial (nach Absprache)

Laugenbrezeln, marinierte Hähnchenspieße

Käsebrett mit regionalen und internationalen Käsespezialitäten,
dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion und Antipasti

Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,
dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Kirsch-Crumble mit Vanillesauce

Kokos-Panna Cotta mit Heidelbeermark

Preis pro Person: 48,- Euro, inkl. 19% MwSt.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Vegetarisches Fix & Fertig (ab 30 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):

z.B. sonnig und heiß: Geeiste Gemüsesüppchen à la Gazpacho

kühler: z.B. Karotten-Ingwersüppchen

Salate:

Bulgursalat mit frischem Gemüse und asiatischer Vinaigrette

Apfel-Sprossensalat mit Wasabidressing

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico

Warme Gerichte:

Seitanbraten in veganer Bratensauce

Mediterranes Sommergemüse mit saisonalen Gemüsen

junge Kartoffeln im Kräuterschmand

Gebackener Holsteiner Schafsfeta

mit Kirschtomaten, Kräutern und Olivenöl

Fingerfood:

2 Sorten Hot Wrap Spezial (Currywurst, vegan und Gemüse)

Laugenbrezeln, frische Falafel mit Joghurtdip

Käsebrett mit regionalen und internationalen Käsespezialitäten,

dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion und Antipasti

Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,

dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Kirsch-Crumble mit Vanillesauce

Kokos-Panna Cotta mit Heidelbeermark

Preis pro Person: 48,- Euro, inkl. 19% MwSt.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Volle Kanne regional (ab 30 Personen)

Süppchen

Drenkower Joghurtsüppchen mit Gurke und frischem Dill

Salate:

Apfelsalat mit heimischen Nüssen und Möderitzer Honigvinaigrette
Tomate und Holsteiner Schafskäse mit Johannisbeervinaigrette

Warme Gerichte:

Schmorbraten vom heimischen Weiderind in Thymiansauce
Gebackenes Müritzer Zander- oder Welsfilet

Saisonale Gemüsepfanne

junge Kartoffeln im Kräuterschmand

Fingerfood:

Sandwiches aus Pahnkes Backstube
mit Drenkower Käse, Severiner Hähnchenbrust, Bauernmettwurst
Pahnkes Laugengebäck
frische Falafel von Alsaadi mit Drenkower Joghurdip

Käsebrett mit regionalen Käsespezialitäten,
dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion und Antipasti
Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,
dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Apfel-Quitten-Crumble mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Stralendorfer Erdbeeren (saisonale Abweichungen möglich)

Preis pro Person: 48,- Euro, inkl. 19% MwSt.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Delikat vom Grill (ab 60 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):
z.B. sonnig und heiß: Geeistes Gurkensüppchen mit Drenkower Joghurt und Dill
kühler: z.B. Paprikasüppchen mit Rauchsatz

Salate und Vorspeisen:

Mediterraner Nudelsalat mit Tomate und frischen Kräutern
Vitello Tonnato von Truthahn mit frittierten Kapern
Apfel-Sprossensalat mit Wasabidressing

Vom Grill und aus der Pfanne:

Marinierte Steaks vom Rind
Wildbratwurst von Fleischer Pöcker aus Parchim
Gebackenes Müritzer Zanderfilet im Tomatenpesto-Sud
Gebakener Holsteiner Schafsfeta mit Kirschtomaten und Olivenöl
Kartoffel-Gemüsepfanne frisch zubereitet in der Großpfanne
dazu Käsesauce

Fingerfood:

2 Sorten Hot Wrap Spezial (nach Absprache)
Laugenbrezeln, eingelegte Oliven

Käsebrett mit regionalen und internationalen Käsespezialitäten,
dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion und Antipasti

Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,
dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Apfelcrumble mit Butterstreuseln
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person: 48,- Euro, inkl. 19% MwSt.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Büfett: Feine Küche (ab 30 Personen)

Süppchen

(hier variieren wir gern und reagieren auf Wetter und saisonale Möglichkeiten):
z.B. sonnig und heiß: Geeistes Kräuter-Gurkensüppchen mit Joghurt vom Demeterhof
kühler: Parmesansüppchen mit Karottenpesto

Vorspeisen:

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und Balsamico
Vitello Tonnato vom Truthahn mit frittierten Kapern
Honigmelonensalat mit Reis und Mangochutney

Warme Gerichte:

Saltimbocca vom Kalbsrücken in Burgunder-Jus
Müritzer Zanderfilet unter einer Kräuterhaube
Marinierte Filets vom Severiner Bio-Hähnchen vom Grill
Salsiccia (Ital. Bratwurstspezialität) vom Grill
Kartoffelgratin
frisch zubereitete saisonale Gemüsepfanne

Fingerfood:

Wraps, frisch gebacken, Butterbrez´n
Käsebrett mit verschiedenen internationalen Käsespezialitäten
dazu verschiedene Dips aus eigener Produktion und Antipasti
Brotauswahl von Bäcker Pahnke, Parchim,
dazu 2 verschiedene Kräuterbuttern aus eigener Produktion

Desserts im Glas:

Kirsch-Crumble mit Topfencrème und Streuseln
Vanille-Panna Cotta mit Erdbeermark
Mousse au Chocolate

Preis pro Person: 69,- Euro, inkl. 19% MwSt.

PAPILLON DELIKAT CATERINGS

Allgemeine Bemerkungen

Zahlungsmodalitäten:

- Anzahlung von ca. 50% der erwarteten Gesamtsumme bis 10 Tage nach Rechnungseingang. Der Zahlungseingang gilt als Auftragsbestätigung!
- **Barzahlung** (alt. EC, Überweisung oder PayPal) des Restbetrages bei Abholung oder Lieferung

Hinweise:

- Ihr möchtet Euer Büfett lieber vegetarisch oder vegan? Kein Problem! Auch weitere Änderungswünsche berücksichtigen wir nach Möglichkeit gern.
- Sollten wir Eure Speisen direkt vor Ort zubereiten (Büfett DELIKAT VOM GRILL oder FEINE KÜCHE) benötigen wir einen windgeschützten und gut belüfteten Ort, an dem wir unser Zelt aufbauen können, sowie eine freie Zufahrt mit unserem Transporter. Zudem benötigen wir 2 x 220V Stromanschlüsse, die getrennt voneinander abgesichert sind!
- Besteck, Geschirr und Servietten sind im Angebot nicht enthalten. Solltet Ihr Equipment benötigen, bieten wir das gern mit an, bzw. verweisen Euch an einen Dienstleister.
- Je nach Entfernung zum Veranstaltungsort fallen eventuell Fahrtkosten an!
- Die Abholung unseres Equipments, bzw. die Rückgabe durch Euch erfolgt i.d.R. am Tag nach der Veranstaltung.
- Benötigt Ihr Servicepersonal? Fragt uns gern!
- Wir haben reichlich Erfahrung in der Durchführung von Feiern aller Art und beraten Euch gern!
- Es gelten unsere aktuellen AGBs.