La Luz event

Eine Auswahl unserer Buffets für Ihre persönliche Veranstaltung

Buffet „Zilles Milliöh“ |Buffet „Toscana“ |Buffet „Barcelona“

LaLuz Catering
Oudenarder Straße 16-20
13347 Berlin

info@laluz.de
www.laluz.de
+49 30 450 89 230

Buffetvorschlag „Zilles Milljöh“

Vornewech

Kartoffelcrèmesuppe „Kaiser Willem“

***

Berliner Minibuletten mit Senf
Gemischte, rustikale Braten-Schinkenauswahl bestehend aus:
Schweinebraten, Kasseler und
Katenrauchschinken, dazu Senfdip
Fischvariation mit Rollmops und Brathering
Tomatensalat mit Schinkenstreifen und Eierspalten
Gurkensalat in Dill-Essig-Dressing
Salatbar mit gemischten Blattsalaten,
dazu zweierlei Dressings

***

Watt Warmet

Kasseler Braten
mit Schmorkohl und Kartoffelgratin

hausgemachtes Hühnerfrikassee
mit Reis

grüne Bohnen mit Speck
Buttermöhrchen

***

Und watt Süsset oder Herzhaftet hinterher

Hausgemachter Streuselkuchen vom Blech
Rote Grütze mit Vanillesauce
Grießspeise mit Beerenfrüchten

Rustikale Käseauswahl mit Trauben
Brotkorb und Butter

Buffetpreis 19,00 € pro Person
(Angebot gilt ab 30 Personen, Aufpreis 2€,-p.P. von 15-29 Personen)

Buffetvorschlag „Toscana“

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Vitello Tonnato
Prosciutto di Parma auf Melonenschiffchen
Antipasti der Saison mit marinierten Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Paprika und roten Zwiebeln
Auswahl frischer Blattsalate mit getrockneten Tomaten,
dazu Balsamico Dressing

***

Toscanisches Gemüsehuhn in tomatiger Barolosauce
mit Thymiankartoffeln

Saltimbocca vom Schwein in Balsamicojus
dazu Gnocchi

Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt in Tomaten–Basilikumsauce
mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Broccoliröschen mit Mandelbutter
Blumenkohlröschen mit Venezianischer Sauce

***

Tiramisu
Obstsalat von frischen Früchten
Crema Caramel mit Beerenfrüchten

***

Mediterrane Käseauswahl mit Oliven und Trauben
Brotauswahl mit Ciabatta und Butter

Buffetpreis 25,00 € pro Person

Als Ergänzung zu diesem Buffet empfehlen wir folgendes Fischgericht:
Gebratenes Lachssteak mit Limonensauce, dazu Reis
Buffetpreis inklusive Fischgericht 28,50 € pro Person

(Angebot gilt ab 30 Personen, Aufpreis 2€,-p.P. von 15-29 Personen

La Luz event

Buffetvorschlag „Barcelona“

Tapasvariation mit
Tortilla
Queso Manchego
Serranoschinken, Gebratene Chorizo
Fuet (katalanische Salami)

Gambas al ajillo
(gebratene Garnelen mit Knoblauchsauce)
Albondigas en Salsa picante (Hackbällchen in pikanter Sauce)
Gebratene und marinierte Champignons, Zucchini und Paprika

***

Lammkoteletts
mit grünen Bohnen und Rosmarinbackkartoffeln

Pollo al Ajillo (Hähnchen mit Knoblauchsauce)
mit Gemüse-Reispfanne

In Butter gebratener Seehecht
mit Zitrone

***

Crema Catalan (Katalanischer Eierpudding mit gebrannter Zuckerkruste)
Galizischer Mandelkuchen
Churros (ausgebackenes Spritzgebäck)

***

Brotauswahl mit Butter

Buffetpreis 30,00 € pro Person
(Angebot gilt ab 30 Personen, Aufpreis 3€,-p.P. von 15-29 Personen)

Als Ergänzung zu diesem Buffet empfehlen wir:
Zu Beginn auf den Tischen: eingelegte Oliven, Aioli und Stangenbrot

Buffetpreis inklusive Vorspeise 30,50 € pro Person