

Kalte Platten und Vorspeisen

Artikel	Plattenpreise pro Platte bei		
	Kaltem Buffet mit 3-4 Platten zur Auswahl für 10-12 Personen	Kalt-Warmen Buffet oder kaltes Buffet ab 5 Gerichte/Platten zur Auswahl für 10-12 Personen	Buffets ab 13 Personen oder mehr Oder Einzelplattenpreise
Fischplatte mit Räucherlachs, Forelle, marinierten Shrimps, Makrele und diversen Räucherfischen und Fischmarinaden Ab 15 Personen auf Wunsch mit ganzer garnierter Lachsforelle	€ 85,00	€ 75,00	Auf Anfrage
Bratenplatte mit kalt aufgeschnittenem Rinder-, Puten- und Schweinebraten Ab 15 Personen auf Wunsch mit rosa gebratenem Roastbeef	€ 65,00	€ 55,00	Auf Anfrage
Aufschnittplatte mit verschiedenen Frischwurstspezialitäten, Salami-Auswahl und Streichwurst	€ 65,00	€ 55,00	Auf Anfrage
Käseplatte mit Gouda, Emmentaler, Brie, Blauschimmel, Frischkäse, diversen Weich- und Hartkäsen, Fruchtgarnitur	€ 75,00	€ 65,00	Auf Anfrage
Schinkenbrett mit Schwarzwälder, Serrano und Kochschinkenvariationen Ab 25 Personen auf Wunsch mit ganzer Schinkenkeule	€ 85,00	€ 75,00	Auf Anfrage
FrISChe Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und 3 Dressings zur Auswahl	€ 35,00	€ 30,00	Auf Anfrage
Rohkostplatte (verschiedene Gemüsestifte mit Dipp)	€ 35,00	€ 30,00	Auf Anfrage

Alle angegebenen Preise sind Endpreise inklusive Zubereitung und Steuer.

Ars Cenandi

...die Kunst des Essens!

Tomate-Mozarella mit geschrotetem Pfeffer und Basilikum	€ 35,00	€ 30,00	Auf Anfrage
Garnierte Schweinemedallions auf Mexicogemüse	€ 39,00	€ 35,00	Auf Anfrage
Pute im Cornflakesmantel an Currydipp	€ 35,00	€ 30,00	Auf Anfrage
Mediterranes Gemüse an Feta	€ 35,00	€ 30,00	Auf Anfrage
Honigmelonenschiffchen mit rohem Schinken und Ananasschiffchen mit Räucherlachs	€ 35,00	€ 30,00	Auf Anfrage
Antipastiplatte mit mediterran marinierten Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons und Artischocken	€ 45,00	€ 35,00	Auf Anfrage
Vitello Tonnato Finto Tranchen von der Putenbrust mit Thunfischsauce	€ 45,00	€ 40,00	Auf Anfrage
Marinierte Oliven mit Feta und Pepperoni	€ 30,00	€ 25,00	Auf Anfrage
Verschiedene Sorten Quiche (zum Beispiel Quiche Lorraine, Spargel-Schinken-Quiche, Blattspinat-Ziegenkäse-Quiche)	€ 45,00	€ 40,00	Auf Anfrage
Marinierte Champignons mit Frischkäse gefüllt an Zucchini-Gemüse provencale	€ 35,00	€ 30,00	Auf Anfrage
Lachs- und Thunfischtartar auf Pumpernickel an Senf-Dill-Honigdipp	€ 45,00	€ 40,00	Auf Anfrage
Hausgemachte Fleischpasteten, Geflügelrillettes und Leberterrinen an Cumberlandsauce	€ 50,00	€ 40,00	Auf Anfrage
Orientalische Vorspeisenplatte mit Baba Ghanoush (Auberginenpaste), Humus (Kichererbsenpüree) und Tabouleh (libanesischer Petersiliensalat)	€ 45,00	€ 40,00	Auf Anfrage
Ziegenkäsepralinen und Datteln im Speckmantel auf Avocado-Carpaccio	€ 50,00	€ 45,00	Auf Anfrage
Räucherfischterrinen an Mango-Ananassalat und Pinienkernen	€ 50,00	€ 45,00	Auf Anfrage

Alle angegebenen Preise sind Endpreise inklusive Zubereitung und Steuer.

Ars Cenandi

...die Kunst des Essens!

- Spalte 1 versteht sich als Einzelpreis pro Platte bei einer Auswahl von 3-4 verschiedenen Platten für ein kaltes Buffet, zum Beispiel Fischplatte, Bratenplatte und Käseplatte = € 60 + € 55 + € 60 = € 175

- Spalte 2 versteht sich als Einzelpreis pro Platte bei einer Auswahl von 5 oder mehr verschiedenen Platten/Gerichten für ein kaltes oder kalt-warmes Buffet, zum Beispiel Fischplatte, Bratenplatte, Tomate-Mozzarella, Antipastiplatte und Käseplatte = € 60 + € 55 + € 30 + € 30 + € 60 = € 235 oder Fischplatte, Bratenplatte und Käseplatte PLUS warmer Hauptgang und Beilage = € 60 + € 55 + € 60 = € 175 plus Preis für Hauptgang und Beilage)