Unsere Preise ab 30 Personen:

Buffet BASIC:
2 Vorspeisen
4 Hauptgerichte
2 Salate
2 Nachspeisen

p.P. 29 €

Buffet „Es-darf-auch-etwas-mehr-sein“:
3 Vorspeisen
5 Hauptgerichte
3 Salate
3 Nachspeisen

p.P. 34 €

Buffet „ Genuss Pur“:
5 Vorspeisen
7 Hauptgerichte
4 Salate
4 Nachspeisen

p.P. 39 €

HASELNÜSSE

BIO-DELI-MARKT „3 HASELNÜSSE“
Pestalozzistr. 2
17268 Templin
T 03987 3670734
www.3haselnüsse.de

BUFFETS & CATERING

Essen ist Freude und Genuss.
Liebe geht durch den Magen.
Die Augen essen mit:
Willkommen in der Welt der
„3 Haselnüsse“.

weiteres Catering und Service

Fingerfood -

eine Liste finden Sie unter:

www.3haselnüsse.de/noch-mehr-service

Käse- und Aufschnittplatten

Mittagstisch Lieferung

Picknickkörbe

Kuchen, Torten & Cup Cakes

(auch vegan & glutenfrei)

Kochtraining & Ernährungsberatung

BUFFETVORSCHLÄGE

Die aufgeführten Speisen und Zusammenstellungen sind Vorschläge zur Inspiration. Damit ihr Buffet ein Highlight wird, planen und beraten wir Sie individuell und stellen das passende zusammen.. Auch wenn wir ganz klar vegan-vegetarisch ausgerichtet sind (auch ein rein veganes Buffet ist möglich), können wir Fleischgerichte als Beilage servieren.

Buffet „1001 Nacht“

Vorspeisen:
- verschiedene Tarteletts und Windbeutel, gefüllt mit gebackenen Roten Zwiebeln und Walnußsalsa, Frischkäsevariation mit Datteln und Schwarzkümmel
- Mechania (geröstetes Gemüse) & Rucolapesto
- geröstete Aubergine mit schwarzem Knoblauch

Hauptspeisen:
- Blumenkohl mit Safran
- Pilze und Maronen mit Za´atar
- Frikeh mit Datteln und Nüssen
- Rote Bete aus dem Ofen mit eingelegter Zitrone
- vegetarische Sarmas (gefüllte Kohlröllchen)
- gefüllte Spitzpaprika mit Paneer
- Auberginen mit Buttermilchsauce und Granatapfel
- persischer Liebesreis mit Tzatziki

Salate:
- grüner Salat der Saison mit Pistazien & Orangenblütenwasser
- Salat aus Zitrusfrüchten mit Mandelsalsa
- Tomaten mit Wasabimascarpone

Nachspeisen:
- persische Liebesküchlein,
- Kaffirlimetten-Posset mit frischer Papaya,
- gebackene Schokoladenganache mit pikanten Haselnüssen & Orangenöl, Baklava

Buffet mediterran:

Vorspeisen:
- marinierter Zitronenmozarella mit Basilikum
- Mini-Tarteletts mit Puy-Linsen und jungem Spinat
- gefüllte Weinblätter
- Bruschetta mit Birnen und Ziegenkäse
- Bete-Carpaccio mit Artischocken und Pilzen

Hauptspeisen:
- Gemüsesalat mit gefülltem Portobello
- Ziegenkäsekuchen mit gerösteter Paprika
- sizilianisches Schmorgemüse mit pochiertem Ei
- sizilianische Nudelrollen
- Aubergineninvoltini
- Pastinaken-Thymian-Tarte
- Tarte mit karamellisiertem Knoblauch und Ziegenkäse
- gefüllte Tomaten mit Kräutern

Salate:
- Trauben-Fenchel-Salat
- Ziegenkäse mit Zucchini und Sommertrüffeln
- Erdbeer-Kräuter-Salat mit Burrata
- Wildkräutersalat mit Blüten

Nachspeisen:
- Mousse au Chocolat
- weißes Mousse au Chocolat mit Orangenlikör
- Créme Brulée mit Lavendel
- gratinierte Feigen mit Orangenkaramellsoße