



# Buffetvariationen

*by*

[www.golden-catering.de](http://www.golden-catering.de)

# Golden Catering Menues

## Information

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Menüs aus unserem Angebot. In allen Preisen sind inbegriffen: Lieferung, Servicepersonal, Köche zum Anrichten, Abholung, Küchen- und Transport-Equipment, StoffServietten, Stoff-Tischdecken, Geschirr, Besteck, Abwasch. Die Preise gelten ab 50 Personen.

Natürlich stellen wir gerne weitere Menüs nach Ihren Wünschen zusammen – aus den nachfolgenden Menüvorschlägen, aus den Speisen unserer Buffetangebote und gerne auch nach Ihren eigenen Ideen und Wünschen.

Wir empfehlen Ihnen für Ihre für Ihre Tagesveranstaltung ein 3-Gang-Menü, für eine Abendveranstaltung mit Party ein 4-Gang-Menü, und für Ihre Dinnerveranstaltung ein festliches 5-Gang-Menü.

p.P.	3-Gänge	4-Gänge	5-Gänge
Menü Preisklasse 1	50,00 EUR	55,00 EUR	60,00 EUR
Menü Preisklasse 2	55,00 EUR	60,00 EUR	65,00 EUR
Menü Preisklasse 3	60,00 EUR	65,00 EUR	70,00 EUR
Menü Preisklasse 4	65,00 EUR	70,00 EUR	75,00 EUR
Menü Preisklasse 5	75,00 EUR	80,00 EUR	85,00 EUR



# Menu *Classic 1*

## **Sommerliche Blattsalate**

in leichter Himbeervinaigrette  
mit Scheiben von der Holsteiner Spargelterrine

## **Risotto mit frischer Rauke**

und kross gebratener Dorad

## **Medaillon vom Kalbsfilet**

auf grün-weissem Spargelgemüse aus dem Wok  
mit Nusskartoffeln

## **Panna Cotta**

mit glasierten Aprikosenfilets

# Menu *Classic 11*

## **Gebratene Gänseleber**

auf Linsengemüse und  
Aceto-Balsamicojus

## **Bretonischer halber Babyhummer**

auf feinen Gemüsespaghettini  
in leichter Pesto-Vinaigrette

## **Dialog vom Bressehuhn**

auf zartem Babygemüse und  
kräftiger Terijakisauce

## **Creme Brulé**

auf warmem Vanille-Calvados-Schaum

# Menu *Classic III*

## **Spinatcremesuppe**

## **Salatvariationen an Trüffelcreme**

mit Nüssen

## **Knusprige Entenbrustscheiben**

In Orangenjus mit Linsensprossen und Reis

## **Tiramisu**

mit frischen Früchten umlegt

# Menu *Classic IV*

## **Kartoffel-Trüffelcreme**

mit Büsumer Krabben

## **Grüner Spargelsalat**

mit Früchten und Rosalinpfeffer

## **Kleine Rinderfilets unter der Kräuterkruste**

mit sahnigen Blattspinat und Haselnußkartoffeln

## **Weißes Minzmousse**

mit Himbeermark