



**CATERING PARTNER**  
**GÖTTINGEN** cateringpartner.de

**FREIZEIT IN**  
Tagungs- und Eventhotel

**auswärts**

# VORSCHLÄGE FINGERFOOD

KALT | SUPPE | WARM | DESSERT

# *BUFFETVORSCHLÄGE*

## *FINGERFOOD*

### *KALT*

Tartelette mit Ratatouille-Frischkäsecreme  
Rindertartar auf Safran-Kroepoek  
mit Kräutercreme  
Salat von Büffelmozzarella, Feige und Tomate  
Lachstatar-Focaccia  
Crêpe-Röllchen Tandoorihuhn  
und Granny Smith Apfel  
Bruschetta von getrockneter Tomate

*4,00 €/PERSON & SPEISE*

### *SUPPE*

Tomatencreme

*4,00 €/PERSON & SPEISE*

### *WARM*

Geschmorte Ochsenbacke,  
Sellerie-Vanille-Püree, Röstzwiebeln  
Zanderfilet, Spitzkohl-Chorizo-Gemüse  
Gegrillter Lachs mit Zitronenpfeffer  
und Orangen-Fenchelsalat  
Würziges Kartoffelcurry mit Mango  
Gnocchi mit Grillgemüse und Parmesan

*6,00 €/PERSON & SPEISE*

### *DESSERT*

Schokoladentarte mit Himbeere  
Schokolierter Fruchtspieß  
Rote Grütze, Vanillesauce  
New York Cheese Cake

*4,00 €/PERSON & SPEISE*

Buffetpreise sind ab 30 Personen kalkuliert. Mindestabnahme sind 8 Stück pro Person.

