



## KALT-WARMES BUFFET

Bei der Zusammenstellung kalter Platten oder eines kalt-warmen Buffets können alle einzelnen „Komponenten“ nach Belieben kombiniert werden.

In der Regel besteht ein kalt-warmes Buffet aus:

- Verschiedenen Salaten
- Einer vegetarischen Vorspeise
- Einem kalten Fischgericht
- Einem kalten Fleischgericht
- Ein bis zwei warme Gerichte
- Ein bis zwei Desserts
- Verschiedenem Käse
- Brötchen bzw. Brot

Diese Zusammenstellung kann beliebig erweitert werden.

### Mögliche Zusammenstellung:

#### BUFFET TOSCANA (KALT-WARMES BUFFET)

***Kalt:***

*Tomaten-Ricotta-Törtchen auf gebratenem Gemüse  
Eingelegte Auberginenröllchen mit Oliven  
Gegrillte Austernpilzkappen mit Balsamicoessig  
Gebratenes Poulardenfilet mit Schinken und Pinienkernen*



**WILKEN  
GOURMET**  
CATERING · EVENTLOCATION

*Fischvariation mit Meeresfrüchten, mariniertem Lachs mit Rucola und  
Limonen und Schwertfisch-Medaillons  
Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Ciabattabrötchen*

***Warm:***

*Involtini di Parma, Kalbfleischröllchen mit Schinken und  
Salbei, in Bardolinosoße geschmort  
Überbackener Seeteufel und Riesengarnelen mit Parmesan und Kräutern  
Gemüse, bunte Nudeln und Kartoffelgnocchi*

***Dessert und Käse:***

*Mandel-Mousse mit Cantuccini Gebäck  
Panna Cotta mit Beeren  
Früchteplatte  
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Oliven*