



Beispiel einer Menübeschreibung für eine Geburtstagsfeier

Ein Tipp von uns – genießen Sie bereits beim Lesen!

A	Salate	 <i>Gurken-, Karotten- & Krautsalat</i> Am Buffet arrangiert, Gäste wählen selbst. Nur hausgemacht u. frisch zubereitet!
B	Hauptgang	 <i>Am Buffet in Chafing Dish angerichtet</i> - unser Service legt vor. Wir veredeln nur Fleisch v. unserem Hausmetzger!
		 <i>Schweinebraten vom Hals</i> , kross und saftig im Rohr gebraten, an herzhaft gewürzte Natursoße.
		 <i>Zanderfilet</i> , gold-braun gebraten, an Fischfond mit Rahm verfeinert.
C	Beilagen	 <i>Salzkartoffeln</i> m. frischem „Peterla“  <i>Fränkische Klöß</i>
D	Vegetarisch	 <i>Nudel-Brokkoli-Auflauf</i> ,
	N. d. Essen	empfehlen wir – einfach weil's gut tut: Kaffee Variationen z. B. Espresso – Cappuccino - Kaffee-Latte u. m.
E	Dessert	 Unsere Vorschläge, zur Wahl: <i>Panna cotta</i> (Frische Sahne vorsichtig erwärmt mit dem Mark mehrerer Vanilleschoten - dazu fruchtige Waldbeeren-Sauce  <i>Obstsalat</i> aus frischen Früchten nach „StrandhausArt“ . zusätzlich mit 1 Kugel Mövenpick Vanilleeis  <i>Dessertteller „Miami“</i> , auf Fruchtspiegel arrangierte versch. Eis- u. Mousse, mit frischen Früchten garniert  <i>Eisplatte „Jamaika“</i> , mit Eiscreme, Fruchtiscreme &Fruchteis, serviert m. Funkenwerfer. Für 25-30 Pers. 3 Kugeln gem. Eis mit frischer Sahne.  <i>„Mövenpick“ Vanille Eis auf Sauerkirschen</i> , heiß o. kalt m. Schlag.  <i>Zitronen-Sorbet</i> mit einem Schuss Wodka
	Dessert- Highlight	 Ideal in der warmen Jahreszeit, in geeisten Gläsern serviert Milchshakes Vanille- o. Erdbeere, Eiscappuccino – Eisschokolade