

Buffet vom Feinsten

Im Atelier Culinário

Art der Veranstaltung:	exklusives Buffet
Datum:	nach Vereinbarung
Dauer der Veranstaltung:	5 Std. bis max. 00:00 Uhr
Anzahl der Gäste:	mind. 16 bis max. 30 Personen
Ort:	Atelier Culinário
Menü:	10 Speisen Ihrer Wahl
Preis pro Person:	89,00€ (inkl. 19 % MwSt.)
Im Preis enthalten:	Buffet inkl. Auf- und Abbau, Begrüßungsgetränk, Wasser, Kaffee, Tee, Brotkorb mit diversen Brotsorten und Dips, Raummiete, Personal/Service, Endreinigung

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen ein exklusives Buffet im Atelier Culinário. Unsere Servicekraft wird Sie während dieses Events betreuen und dafür sorgen, dass es Ihnen an nichts fehlt. Zum Empfang reichen wir einen Aperitif. An Getränken halten wir zudem Wasser mit und ohne Kohlensäure, sowie Tee und Kaffee kostenlos für Sie bereit.

An zwei gedeckten Tafeln finden bis zu 22 Personen Platz. Weitere 8 Personen können es sich im Lounge- Bereich bequem machen. Auf Wunsch stellen wir einen weiteren kleinen Tisch und Bestuhlung zur Verfügung.

Alle Speisen werden vorwiegend mit Produkten aus biologischem und regionalem Anbau frisch zubereitet. Die Gäste können sich am Buffet bedienen, solange der Vorrat reicht. Bitte wählen Sie 10 Gerichte aus dem Menü auf Seite 2 aus.

Die Buchung für diesen Event umfasst max. 5 Stunden. Unabhängig vom Beginn der Veranstaltung endet sie verbindlich um 0:00 Uhr. Darüber hinaus und immer ab 0:00 Uhr berechnen wir pro Stunde 160 Euro zzgl. MwSt.

Nach Auftragsbestätigung bitten wir um eine Anzahlung von 600 Euro. Damit ist die Buchung verbindlich. Bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin gewähren wir eine kostenlose Stornierung. Bei einer späteren Stornierung erlauben wir uns, die Anzahlung einzubehalten.

Mit freundlichen Grüßen,

Sabine Hueck

MENÜ - BUFFET

Bitte entscheiden Sie sich für insgesamt 10 Speisen

Moqueca De Peixe

brasilianischer Fischeintopf aus dem Tontopf mit Kokosmilch, dazu Reis
und gewürzter Maniok Crumble – warm

gluten- und laktosefrei

oder

Bio-Rinderragout

in Schwarzbier, serviert mit Zitrus-Kartoffelpüree – warm

gluten- und laktosefrei

Orientalische Lammbuletten

an Sesam-Sauce und Mango-Ingwer Relish – warm

laktosefrei

oder

Coxinhas

panierte Hähnchenkroketten mit Chili-Koriander Sauce – warm

Pão de queijo

brasilianische Käse-Maniok-Bällchen – warm

vegetarisch, glutenfrei

Maniok-Kokossuppe

mit saisonalem Gemüse, Zitronengras und Tandoori-Kokoskrokant – warm

vegan, glutenfrei

Reis-Hirse-Bällchen

mit Minz-Koriander Dip – warm

vegetarisch

Rote Bete Carpaccio

serviert auf Rucola mit Dijoncreme

vegan, glutenfrei

Batatas

Kartoffeln aus dem Ofen Lissabonner Art – warm

vegetarisch, glutenfrei

**Marokkanischer Karottensalat
mit Zitronen-Arganöldressing**

vegan, gluten- und laktosefrei

Dinkel-Gemüse-Quiche
mit Walnüssen nach orientalischer Art – warm

vegetarisch

Gegrillte Auberinen
mit Tofu und Spinatsalat nach japanischer Art – lauwarm

vegan, gluten- und laktosefrei

Gegrillter Fenchel
geviertelt mit Olivenöl und Gewürzen verfeinert – warm

vegan, gluten- und laktosefrei

Blattsalat & Wildkräuter
mit Ahornsirup-Dressing und gerösteten Kürbiskernen

vegan, gluten- und laktosefrei

Thai-Belugalinsensalat
mit karamellisierten Schalotten – lauwarm

vegan, gluten- und laktosefrei

Käseplatte
mit zweierlei hausgemachtem Chutney

glutenfrei, mit laktosefreier Alternative

Schokoladen-Mandelwürfel

glutenfrei

Kokos-Pannacotta auf Portwein-Beeren-Sauce

glutenfrei

oder

Maracuja-Joghurt-Mouse

glutenfrei