

---

Die nachfolgenden Buffets sind Vorschläge. Sie können die einzelnen Positionen gern nach Ihren Wünschen verändern, und sich so Ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Entsprechende Warmhaltegeräte und Vorlegebestecke zur Miete sind in den Buffets einkalkuliert.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an uns.

□ **Nr. 1 KALTES RUSTIKALES BUFFET**

ab 20 Personen - pro Person 23,80 €

Schnitzelchen  
Hackbällchen  
Schinken-Bratenplatte  
Käse-Obstplatte  
Eisalat  
Hirtensalat  
Matjessalat  
mediterraner Nudelsalat  
Tomate-Mozzarella-Teller  
Curry-Dattel-Brotaufstrich  
helle und dunkle Franzosenbrote, Butterförmchen  
Vanillespeise mit Kirschgrütze und Schokolade

□ **Nr. 2 FINGERFOOD- BUFFET**

ab 20 Personen (10 Teilchen pro Person) - pro Person 22,90 €

belegte und garnierte Baguette-Schnittchen  
(Räucherlachs, Salami, Räucherschinken, Schnittkäse)  
Käse-Obstspieße  
Käse-Olivenspieße  
Tomate-Mozzarellaspieße  
bunte Antipasti-Spieße  
Hackbällchen  
Wraps mit Gemüsefüllung

□ **Nr. 3 WARMES HÄPPCHEN- BUFFET**  
ab 20 Personen - pro Person 28,40 €

Warmanteil

Wraps mit Blattspinat-Käsefüllung  
Tortellini-Tomatenspieße  
bunte Antipasti-Spieße  
Champignonköpfe mit Hackfleisch-Füllung  
Rosmarin-Puten-Spieße  
Hackbällchen  
Ofentomaten mit Mozzarella überbacken  
gebackener Fetakäse  
Rosmarinkartoffeln

Kaltanteil

Käse-Obst-Spieße  
Frischkäse-Kräuter-Dip  
Franzosenbrote

□ **Nr. 4 HÖFER'S HAUSBUFFET**  
ab 20 Personen - pro Person 31,95 €

Warmanteil

Sächsischer Winzerbraten vom Rind  
Putensteaks mit Rahmchampignons und Gouda überbacken  
Schnitzelchen von der Schweinelende  
Buttermöhren, grüne Bohnen  
Kartoffel-Kroketten  
Rosmarinkartoffeln

Kaltanteil

Räucherlachsplatte  
Käse-Obst-Platte  
Tomate-Mozzarella-Teller  
helles und dunkles Franzosenbrot, Butterförmchen  
Schokoladenmousse

- **Nr. 5 KLEINES MEDITERRANES BUFFET**  
ab 20 Personen - pro Person 27,20 €

Warmanteil

Zucchini-Cremesuppe  
Hackbällchen mit Mozzarellafüllung in Tomatensoße  
Gnocchi-Spinatpfanne mit Parmesan

Kaltanteil

Käse-Obst-Spieße  
gemischte Gemüse-Antipasti  
helles und dunkles Franzosenbrot  
Zitronenmousse

- **Nr. 6 GROSSES MEDITERRANES BUFFET**  
ab 30 Personen - pro Person 34,50 €

Warmanteil

Zucchini- Cremesuppe  
frischer Lachs auf Blattspinat  
Hähnchenbrust in Petersilien-Parmesansoße  
Hackbällchen mit Mozzarellafüllung in Tomatensoße  
Rosmarinkartoffeln

Kaltanteil

Bandnudeln  
buntes Pfannengemüse  
bunte mediterrane Platte  
gemischte Gemüse-Antipasti  
Frischkäse-Kräuter-Brottaufstrich  
helles und dunkles Franzosenbrot  
Schokoladenmousse  
Eierlikör-Panna cotta

□ **Nr. 7 FESTTAGS- BUFFET**  
ab 30 Personen - pro Person 37,70 €

Warmanteil

Tomaten-Aprikosencremesuppe  
frischer Lachs auf Blattspinat  
Hähnchenbrust in Petersilien-Parmesansoße  
Sächsischer Winzerbraten vom Rind  
gebackener Fetakäse  
Erbsen, grüne Bohnen  
Rosmarinkartoffeln  
Gnocchipfanne mit geschmolzenen Tomaten und Parmesan

Kaltanteil

Käse-Obstplatte  
helles und dunkles Franzosenbrot, Butterförmchen  
Schokoladenmousse  
Eierlikör-Panna cotta

□ **Nr. 8 VEGETARISCHES BUFFET**  
ab 20 Personen - pro Person 22,90 €

Warmanteil

Zucchinicremesuppe  
Gnocchi-Spinatpfanne mit Parmesan  
Gemüsebällchen auf Tomaten-Couscous  
gebackener Fetakäse

Kaltanteil

Käse-Obstplatte  
Hirtensalat  
Brotaufstriche  
dunkles Franzosenbrot

*Die Buffets enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7%.  
Unsere Buffetvorschläge sind zu den Konditionen vom März 2026 erstellt.  
Mögliche Preisänderungen in der Rohstoffbeschaffung ... machen evtl. eine  
Nachkalkulation erforderlich.*

---

**ANFRAGEFORMULAR** Bitte füllen Sie dieses Formular vollständig aus.

Vorname

Nachname

.....  
Firma (bei geschäftlichen Anlässen)

.....  
E-Mail

.....  
Telefonnummer unter welcher Sie zur Veranstaltung erreichbar sind

.....  
Anschrift inkl. PLZ

.....  
Abweichende Lieferadresse Bezeichnung der Miet-Location, PLZ, Straße und Hausnummer

.....  
Datum der Veranstaltung

.....  
zu welcher Uhrzeit sollen die Speisen bereitstehen

.....  
Personenzahl .....

davon ..... Kinder (im Essverhalten als 1/2 Portion) ..... Vegetarier ..... Veganer

.....  
*Preisvorstellung für die Speisen pro Person*

.....  
Wünschen Sie:

- Anlieferung
- Buffetaufbau
- Warmhaltegeräte
- Buffetbeschriftung
- Leergutabholung (Platten, Warmhaltegeräte ...)

Gern vermitteln wir Ihnen die **Kontakt**daten zur Vermietung von:

- Geschirr / Besteck / Gläsern / Stehtischen / Biertischgarnituren / Tischdecken...

Spezielle Wünsche / Anmerkungen:

.....  
Mit diesem Formular stellen Sie eine unverbindliche Anfrage. Es dient uns zur Erstellung eines Angebotes für Sie.