



*OM Catering*

# *Menüvorschläge Buffet*





*Party Buffet* ab 15 Personen

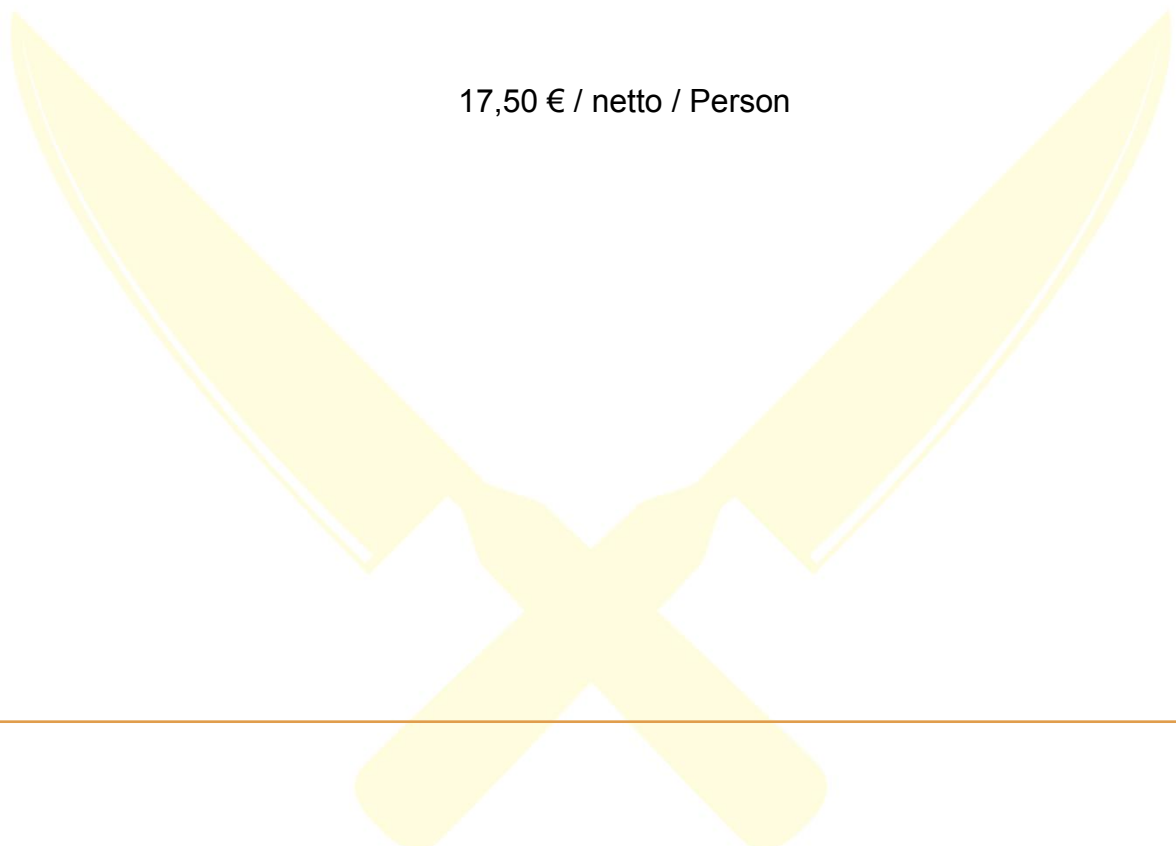
*Vorspeise:*

Gurkensalat,  
Karottensalat, Kartoffelsalat,  
verschiedene Blattsalate,  
mit weißem Dressing und Balsamiko-Dressing,

*Hauptgang:*

gegrillte Hähnchenkeulen,  
panierte Schnitzel,  
Tofu-Gemüsespieße (für Vegetarier),  
mediterrane Fleischspieße mit Dip,  
hausgemachte Lasagne oder Pasta mit verschiedenen Soßen

17,50 € / netto / Person





## *OM Catering Buffet "mediterran"* ab 20 Personen

### *Vorspeise:*

Antipasti-Platte mit eingelegtem Gemüse

(Zucchini, Aubergine, Paprika und rote Zwiebel),

Olivenspieße mit Gemüse und Käse

Tomaten-Mozzarella-Spieße

### *Hauptgang:*

Kalbsbraten mit Thymian und Knoblauch,

feine Rosmarin Bratkartoffeln und Oliven-Tomatensoße,

zwei verschiedene Tortellini mit Ricottafüllung an Bärlauchsoße und Käse,

dazu bunte Gemüseplatte mit Karotten, Broccoli und Kohlrabi

### *Dessert:*

Panna Cotta mit Waldfrüchten,

kleine Törtchen im Gläschen

19,10 € / netto / Person



## *OM Catering Buffet 1* ab 20 Personen

### *Vorspeise:*

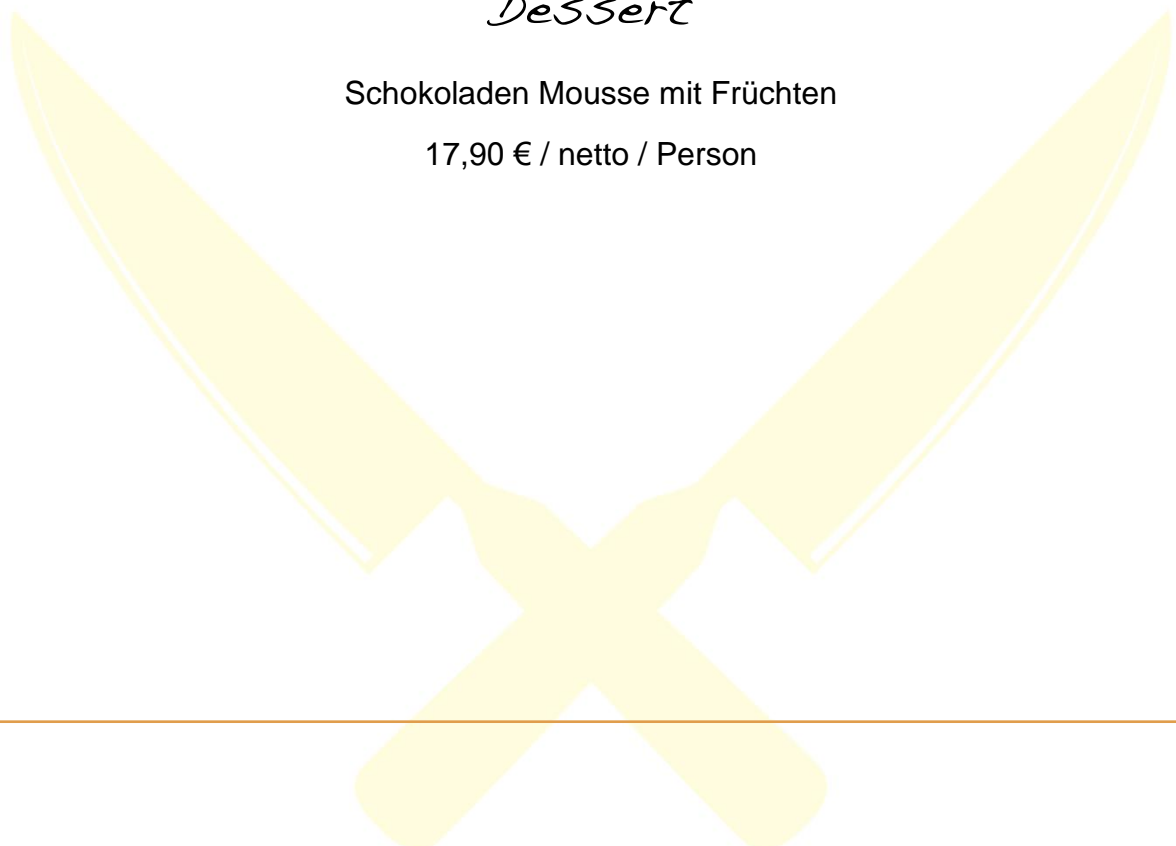
Karottensalat, Tomatensalat, Gurkensalat,  
verschiedene Blattsalate mit zwei unterschiedlichen Dressings  
dazu Party Brötchen

### *Hauptgang:*

Gegrillter Schweinebraten an Rahmsoße,  
Hähnchenspieße in Paprikasoße,  
dazu Badischen Spätzle und Grill-Kartoffeln mit Joghurt-Dip  
dazu Gemischte Gemüseplatte der Saison

### *Dessert*

Schokoladen Mousse mit Früchten  
17,90 € / netto / Person





*OM Catering Buffet 2* ab 20 Personen

*Vorspeise:*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Zucchini Salat,  
Paprikasalat, verschiedene Blattsalate  
mit weißem Dressing dazu Party Brötchen

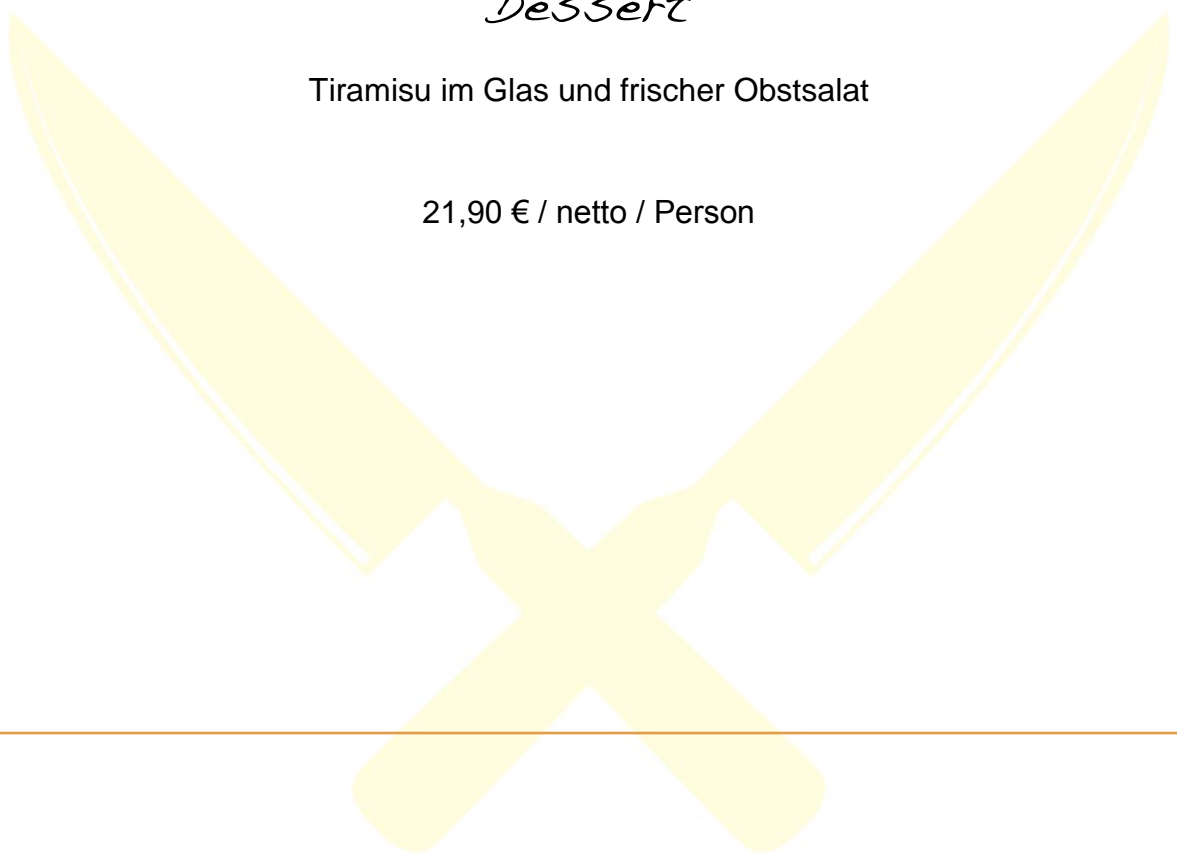
*Hauptgang:*

Gegrillter Lachs an Zitronensoße,  
Poularden-Brust auf Barolosoße  
mit bunten Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln  
dazu Gemüseplatte der Saison

*Dessert*

Tiramisu im Glas und frischer Obstsalat

21,90 € / netto / Person





## *OM Catering Buffet 3*

ab 30 Personen

### *Vorspeise:*

großes Salatbuffet mit 4 Rohkostsalaten  
mit zwei verschiedenen Dressings  
dazu Baguette Brot

### *Hauptgang:*

Lammschulter an Thymian-Knoblauch-Soße,  
gegrilltes Roastbeef an Kräuterbutter,  
mit Badischen Spätzle und Kartoffelgratin **oder** Folienkartoffeln  
dazu Bohnenbündchen und Rosenkohl mit Vichy Karotten

### *Dessert:*

Panna Cotta auf Sauerkirschen  
Tiramisu mit Physalais

29,50 € / netto / Person





*Gourmet Buffet* ab 20 Personen

*Vorspeise:*

Karottensalat, Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella-Salat,  
verschiedene Blattsalate mit weißem Dressing  
dazu Baguette Brötchen

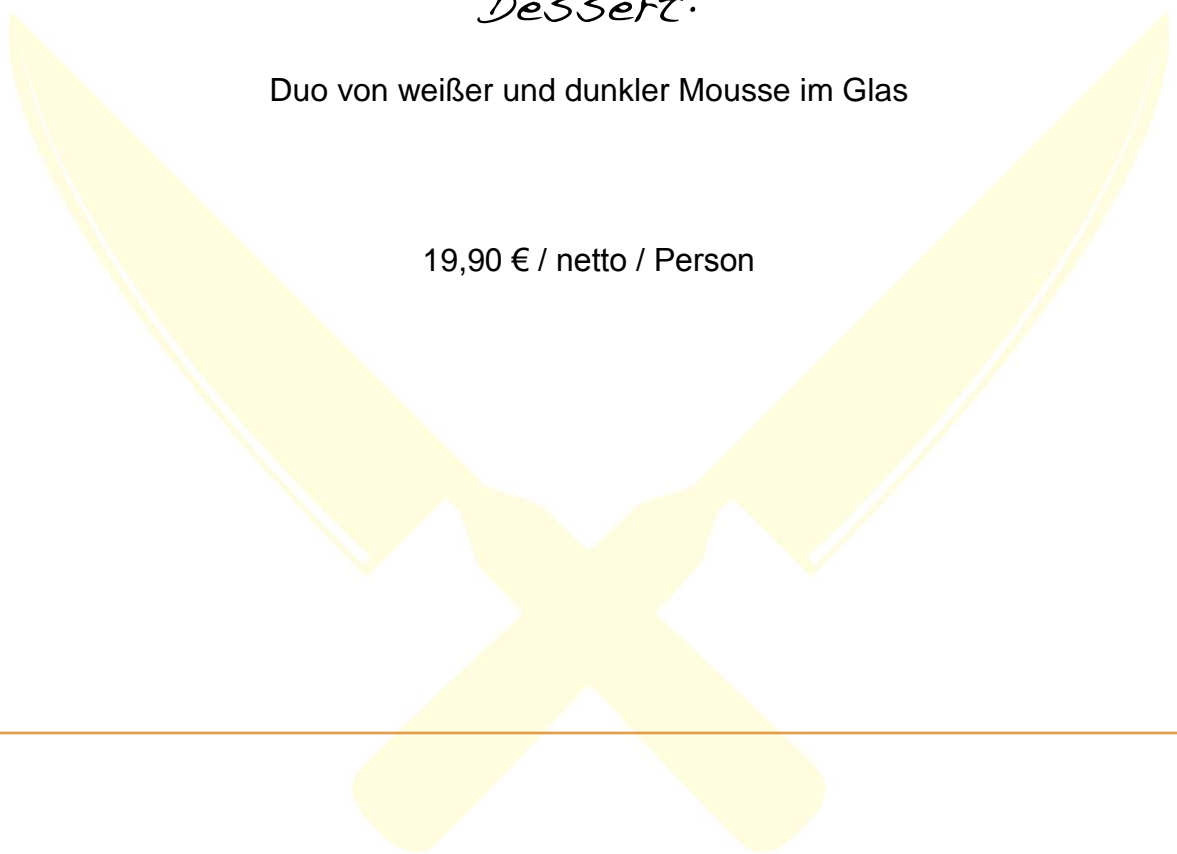
*Hauptgang:*

Kalbsschulter an Champignon-Rahmsauce,  
gegrillter Schweinebraten,  
mit Badischen Spätzle und Kartoffelgratin  
dazu Gemüseplatte nach Saison

*Dessert:*

Duo von weißer und dunkler Mousse im Glas

19,90 € / netto / Person





## *OM Catering Buffet "vegetarisch"* ab 20 Personen

### *Vorspeise:*

Frühlingssalat, Mais-Kidneybohnen Salat, Weißkohl-Ananas-Salat,  
Bleichselleriesalat, Blattsalat der Saison,  
mit weißem Hausdressing und Balsamico-Dressing  
dazu eine Brotauswahl

### *Hauptgang:*

Mediterraner Tofu-Gemüsespieß,  
Gemüserösti mit Sauerrahm,  
Hausgemachter Shanti – Shanti Burger  
im Ofen gebackene Käsenudeln mit Gemüse  
dazu überbackenes Marktgemüse

### *Dessert:*

Fruchtsalat mariniert mit Grand Manier,  
Bayerische Creme mit Waldbeeren Preis 35,90 € / netto / Person

21,00 € / netto / Person

---