



## Buffet Indian Summer

### Suppe

Feine Pastinakencremesuppe mit Knuspercroutons

### Salate und Häppchen

Bunte Frühlingsalate mit Sprossen, Kräuter-Joghurtdressing und Vinaigrette

\*\*\*

Miniquiche mit pikanter Käsefüllung

\*\*\*

Pflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Brotvariationen

### Warme Hauptgerichte

Wirsingröllchen mit Gemüsereisfüllung in Weißweinsauce

\*\*\*

Provenzalisches Lammragout mit Paprika und grünen Bohnen dazu Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Zitronenmousse mit Himbeersauce

**Ab 20 Personen, Preis pro Person: 39,90 Euro**

**Ab 30 Personen, Preis pro Person: 37,90 Euro**

**Ab 40 Personen, Preis pro Person: 35,90 Euro**

**Ab 50 Personen, Preis pro Person: 34,90 Euro**

**Ab 60 Personen, Preis pro Person: 33,90 Euro**



## Buffet Mediterran

### Salate und Häppchen

Bunte Blattsalate mit Rohkostplatte, Kräuter-Joghurtdressing und Vinaigrette

\*\*\*

Cous Coussalat mit scharfer Mangosoße

\*\*\*

Antipastispieße von Aubergine, Paprika, Steinchampignons und Zucchini

\*\*\*

Miniquiche mit Spinat-Schafskäsefüllung

\*\*\*

Ciabatta und Baguette

### Warme Hauptgerichte

Nudeln mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern, Rosinen und geröstetem Blumenkohl

\*\*\*

Bioland Schweinerücken (mager) mariniert mit grünem Pfeffer, Rosmarin und Orange, dazu Cassetto-Soße und Kartoffelgratin

\*\*\*

**Alternativ:** *Bioland Schweinekamm (durchwachsen) mit mediterranen Kräutern und Kartoffeln im eigenen Saft gegart dazu Bohnen-Tomatengemüse*

### Dessert

Obstsalat mit gerösteten Nüssen

\*\*\*

Beerentiramisu

**Ab 20 Personen, Preis pro Person: 39,90 Euro**

**Ab 30 Personen, Preis pro Person: 37,90 Euro**

**Ab 40 Personen, Preis pro Person: 35,90 Euro**

**Ab 50 Personen, Preis pro Person: 34,90 Euro**

**Ab 60 Personen, Preis pro Person: 33,90 Euro**



## Buffet Bella Italia

### Salate und Häppchen

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Vinaigrette

\*\*\*

Minipizzen mit Mozzarella und Oliven

\*\*\*

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

\*\*\*

Gebrautes Antipastigemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Rosmarinfocaccia und  
Ciabatta und Baguette

### Warme Hauptgerichte

Gratinierte Crespelle mit Spinat-Ricottafüllung auf fruchtiger Tomatensoße

\*\*\*

Florentiner Bioland-Schweinebraten gegart im eigenen Saft mit Kartoffelchen und  
Wurzelgemüse

### Dessert

Panna cotta mit BrombeersöÙe

\*\*\*

Piemontesischer Haselnusskuchen (ohne Mehl)

**Ab 20 Personen, Preis pro Person: 43,90 Euro**

**Ab 30 Personen, Preis pro Person: 41,90 Euro**

**Ab 40 Personen, Preis pro Person: 39,90 Euro**

**Ab 50 Personen, Preis pro Person: 38,90 Euro**

**Ab 60 Personen, Preis pro Person: 37,90 Euro**



## **Buffet Crossover**

### **Suppe**

Karibische Tomatensuppe mit Kokosmilch

### **Salate und Häppchen**

Bunte Blattsalate mit Kräuter-Joghurtdressing und Vinaigrette

\*\*\*

Mini-Quiche mit Spinat-Schafskäsefüllung

\*\*\*

Steinchampignons mit Ziegenfrischkäsefüllung

\*\*\*

Brotvariationen

### **Hauptgerichte**

Mangoldröllchen mit Linsen-Schafskäsefüllung in Safransoße und Basmatireis

\*\*\*

Gebratene Hähnchenbrust mit Oliven und mediterranen Kräutern auf Ratatouillegemüse dazu  
Polentaschnitte

### **Dessert**

Mousse au chocolat mit Früchten

\*\*\*

Hausgemachtes Cassisparfait

**Ab 20 Personen, Preis pro Person: 39,90 Euro**

**Ab 30 Personen, Preis pro Person: 37,90 Euro**

**Ab 40 Personen, Preis pro Person: 35,90 Euro**

**Ab 50 Personen, Preis pro Person: 34,90 Euro**

**Ab 60 Personen, Preis pro Person: 33,90 Euro**



## Buffetvorschlag Frankfurt am Main

### Suppe

Kerbelcremesuppe

### Salate und Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Sprossen, gerösteten Saaten, Kräuter-Joghurtdressing und Vinaigrette

\*\*\*

Mariniertes Frühlingsgemüse

\*\*\*

Steckrübenflan mit Petersilien-Zwiebelvinaigrette

\*\*\*

Brotvariationen

### Warme Hauptgerichte

Saltimboca

*(Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei gefüllt)*

dazu saisonaler Basmati-Gemüsereis

\*\*\*

Spargel in Zitronenbutter (nach Verfügbarkeit)

\*\*\*

Dornholzhäuser Kartoffelchen

### Dessert

Frankfurter Kranz im Glas

\*\*\*

Äpfelwoimousse

**Ab 20 Personen, Preis pro Person: 45,90 Euro**

**Ab 30 Personen, Preis pro Person: 43,90 Euro**

**Ab 40 Personen, Preis pro Person: 41,90 Euro**

**Ab 50 Personen, Preis pro Person: 40,90 Euro**

**Ab 60 Personen, Preis pro Person: 39,90 Euro**



## 1000 und Eine Nacht Buffet/vegetarisch

### Salate und Häppchen

Möhrensalat mit Honigdressing

\*\*\*

Auberginenröllchen mit Basilikumpesto und Schafskäse

\*\*\*

Kichererbsenmus (vegan)

\*\*\*

Baguette und Spinatschnecken

### Warme Hauptgerichte

Reispilaw mit Gewürzen und Röstzwiebeln (vegan)

\*\*\*

Kürbisragout mit Datteln und Spinat (vegan)

\*\*\*

Falafel mit Minzdip dazu Tomaten-Gurkensalat

### Desserts

Frische Früchte in Kokos-Mangosoße (vegan)

\*\*\*

Feigenjoghurt mit Honig

**Ab 20 Personen, Preis pro Person: 27,90 Euro**

**Ab 30 Personen, Preis pro Person: 26,90 Euro**

**Ab 40 Personen, Preis pro Person: 25,90 Euro**

**Ab 50 Personen, Preis pro Person: 23,90 Euro**

**Ab 60 Personen, Preis pro Person: 22,90 Euro**

# Unsere Unternehmensphilosophie ...gesund genießen! 100 % Bio!

Seit über 22 Jahren beliefern wir, das Team vom Bio Catering Safran, den Raum Gießen, Marburg, Wetterau und das Rhein-Main Gebiet mit unseren Spezialitäten aus der feinen Naturküche.

Unsere Palette reicht vom kleinen festlichem Familienbuffet über das repräsentative Buffet, dem Stehempfang, oder dem individuellen Wunschbuffet bis hin zum Komplettcatering bei Großveranstaltungen.

Weitere Unternehmensschwerpunkte sind das Schul- und Kindergartencatering sowie unser Mittagstischangebot für Unternehmen, Naturkostläden und Bio-Bistros.

Wir sind Bioland Gastronomiepartner und werden seit dem Jahr 2002 regelmäßig gemäß EG-Öko-Verordnung kontrolliert und zertifiziert.

### Unsere Philosophie:

- Frische und vollwertige Lebensmittel, konsequent aus kontrolliert-ökologischem Anbau
- Bevorzugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln
- Eine vitalstoffreiche und leichte Küche
- Stets frische und schonende Zubereitung der Speisen
- Keine Verwendung synthetischer Zusätze (Konservierungsstoffe, Farbstoffe, oder andere Hilfsmittel)
- Fleisch von hessischen Bioland oder Demeter Betrieben
- Keine gentechnologisch veränderten Lebensmittel



**Besuchen Sie uns auch im Internet unter: [www.safran-catering.de](http://www.safran-catering.de)**