

Buffets und Räumlichkeiten

Alle Buffets werden vorbehaltlich der Lieferbarkeit bei unserern Catering-Partnern angeboten



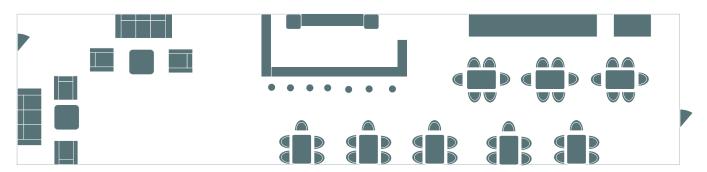
Räumlichkeiten

Bar und Kassenbereich



Unser Barbereich bietet Sitzplätze für ca. 50 Personen an 6er und 4er Tischen im Lounge Stil.

Veranstaltungsraum



Der separate Veranstaltungsraum mit ca. 40 Sitzplätzen plus Salitos-Sofalounge ist buchbar für Buffets, Präsentationen, Feiern etc.

Mietpreis pro Stunde inkl. Servicepersonal

netto 16,81 €

zzgl. 3,19 € MwSt.

brutto 20,00 €

Mietpreis Datenbeamer für Präsentationen

netto 16,81 €

zzgl. 3,19 € MwSt.

brutto 20,00 €





Vorspeise

Karotten-Ingwer-Kokos-Traum

Buntes Salatbuffet mit Honig-Senf-Dressing, Joghurt-Dressing & Himbeervinaigrette

Antipasti • Caprese • Hausgemachtes Brot mit gesalzener Butter • Vitello Tonato

Hauptgänge

Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Filetgeschnetzeltes vom Hähnchen mit frischen Champignons und Tagliarini

Zander auf Rahmwirsing mit Dijon-Kartoffelpüree

Dessert

Joghurt-Mousse mit feinem Fruchtpüree Tiramisu



Mediterranes-Buffet "Monza" - ab 20 Personen -

Vorspeise

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum Antipasti-Platte · Bruschetta · Parmaschinken mit Melone Italienische Wurst- und Käsespezialitäten mit Ciabatta und Butter

Hauptgänge

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei mit Rosmarinkartoffeln,
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Hähnchenbrust mit mediterranem Pfannengemüse dazu Pasta Variationen Lachs in Zitronensauce, dazu Blattspinat und Risi e Bisi
Alternative: gratinierter Blattspinat mit Nusschampignons,
Sesamkartoffeln,
Schafskäsesauce und Pinienkerne

Dessert

Duette von weißer und dunkler Mousse au Chocolat mit frischem Obst im Weckglas Tiramisu im Weckglas



Fingerfood-Buffet "Indianapolis" - ab 30 Personen -

Fleisch

- Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen Chutney
 - Kalbtafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Creme und Salat von fein mariniertem Gemüse

Fisch

- Black Tiger Garnele im Knoblauch-Mantel
- Gegrillter Teriyaki-Lachsspieß im Sesammantel

Vegetarisch

- Gratinierter Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade und Kresse
 - Süßkartoffelpüree mit Granatapfel und schwarzem Sesam
 - Auberginenröllchen mit Schafkäsefüllung

Dessert

- Pana Cotta mit Rosmarin
- Cheesecake im Weckglas





Vorspeise

Salatbuffet

Hauptgänge

Schweineschnitzel · Hähnchenschnitzel
Sahnesauce mit frischen Pilzen
Pikante Paprikasauce
Sauce Hollandaise (auch als Chili-Hollandaise möglich)
Petersilienkartoffeln · Steak House Pommes
Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
Vegetarische Alternative: Kohlrabischnitzel

Dessert

Stracciatella Dessert mit Himbeer-Sauce





Brezeln mit Butter und Schnittlauchnetto 5,21 € - brutto 6,20 € / Person

Kuchenbuffet

3 verschiedene Blechkuchen (Bienenstich, Butterkuchen, Obststreusel)

netto 5,21 € - **brutto 10,20 € / Person**

Gulaschsuppe mit Brot.....netto 7,73 € - brutto 9,20 € / Portion

Bratcurrywurst mit Brot....netto 6,05 € - brutto 7,20 € / Portion

Chilli con Carne....netto 6,05 € - brutto 7,20 € / Portion





Getränkepauschale I

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite, Vio still, Apollinaris medium, Apfelschorle

Veltins Pilsener, Veltins alkoholfrei, Veltins Radler, Veltins Fassbrause, Maisel's Weisse, Maisel's Weisse alkoholfrei

Kaffee Crema, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato, Tee

5 Stunden: netto 18,07 €
Je weitere Stunde: netto 2,10 €

zzgl. 3,43 € MwSt. zzgl. 0,40 € MwSt. brutto 21,50 € brutto 2,50 €

Getränkepauschale II

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite, Vio still, Apollinaris medium, Apfelschorle, Red Bull

Veltins Pilsener, Veltins alkoholfrei, Veltins Radler, Veltins Fassbrause, Maisel's Weisse, Maisel's Weisse alkoholfrei, Sekt, Weißwein, Rotwein

Kaffee Crema, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato, Tee



Noch nicht das Richtige dabei?

Sprechen Sie uns an!