



OM Catering

Menüvorschläge

Buffet





Party Buffet

ab 15 Personen

Vorspeise:

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

Hauptgang:

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



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 Rosmarinkartoffeln
dazu Gemischte Gemüseplatte der Saison

Dessert

Schokoladen Mousse mit Früchten



OM Catering Buffet 2

ab 25 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 Barolo Soße
mit Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln
dazu Gemüseplatte der Saison

Dessert

Tiramisu im Glas oder frischer Obstsalat



OM Buffet 3

ab 30 Personen

Vorspeise:

Großes Salatbuffet mit 4 Rohkostsalaten
an 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 Physalis



OM Gourmet Buffet

ab 20 Personen

Vorspeise:

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

Hauptgang:

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

Dessert:

Duo von weißer und dunkler Mousse im Glas



OM Buffet „Mediterran“

ab 25 Personen

Vorspeise:

Antipasti-Platte mit eingelegtem Gemüse
(Zucchini, Aubergine, Paprika und rote Zwiebel)

Olivenspieße mit Gemüse und Käse

Tomaten-Mozzarella-Spieße

optional: Brot dazu (Aufpreis 1,00 €)

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, Brokkoli und Kohlrabi

Dessert:

Panna Cotta mit Waldfrüchten



OM Catering Buffet „vegetarisch“

ab 20 Personen

Vorspeise:

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

Hauptgang:

Vegetarischer Falafelspieß,
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