



GENUSSMANUFAKTUR
☎ 05673 4442 | www.gari-baldi.de

Unsere winterlichen Buffets 2022

Dieses Jahr ist alles etwas anders.

Daher bieten wir dieses Mal unsere Auswahl im Baukastensystem an

Die Vorspeise zur Wahl

hausgemachte Suppen am Buffet

Wählen bitte eine Suppe zur Kombination zu einem Hauptgang-Buffet

Zur Auswahl

- vegetarische Kürbiscremesuppe mit Orange und Ingwer, mit Croutons und karamellisierten Kürbiskernen
- Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen, Rindfleisch und Gemüsewürfeln
- cremiges Sellerie-Pastinaken Süsschen mit Schmand und Petersiliencroutons
- Suppe von gelben Linsen mit Kokosmilch und Kurkuma

pro Person 4,00 EUR netto

Unser Antipasti-Buffet

Diese Zusammenstellung bietet eine ausreichende Auswahl an Vorspeisen und kann in Kombination mit einem Hauptgang-Buffet gewählt werden. Im Fall der Wahl eines Vegetarisches /Veganen Buffets können wir variieren

- gefüllte Peperoni mit Frischkäse und Zitronenpfeffer
- mit Kräuterfrischkäse gefüllte Champignonköpfe
- gefüllte Kirschtomaten mit Basilikumfrischkäse
- gefüllte Teigzigarren mit Feta und Spinat
- Datteln und Pflaumen im Speckmantel
- rosa Roastbeef mit Waldorfsalat und karamellisierten Walnüssen
- marinierter Hokkaidokürbis mit Feta und Granatapfel
- Pumpernickel Taler mit Lachscreme und Garnele
- Brotkorb

pro Person 14,70 EUR netto

Partyservice Gari-Baldi
GENUSSMANUFAKTUR
Mittelstr.3, 34376 Immenhausen
Tel. 05673 4442
Info@gari-baldi.de, www.gari-baldi.de

Die Hauptgang-Bufferets

Bitte wählen Sie ein Hauptgang-Bufferet aus. Nach Bedarf und Rücksprache können auch kleine Änderungen oder Kombinationen vorgenommen werden. Diese beeinflussen den Preis

Vorschlag 1

- hausgemachte Lachsrollchen "Gärtnerinnen Art" mit Gemüse-Lachscreme gefüllt
- Riesling-Senfrahmsoße mit frischem Dill
- gebratene Hähnchenbrustmedaillons
- dunkle Portweinjus
- Gemüseauswahl nach Saison
- gebackene Kartoffeln
- Basmati-Mandelreis

Preis pro Person 26,80 EUR netto

Vorschlag 2

- saftiger Schweinebraten, gefüllt mit Backpflaumen
- Apfel-Calvados-Soße
- Boeuf bourguignon, in Rotwein mit Wurzelgemüse zart geschmortes Rindfleisch
- kräftige Rotweinsouße
- Kartoffelgratin "klassisch"
- gebratene Schupfnudeln
- frischer Feldsalat
- hausgemachtes Schmand-Dressing mit frischen Kräutern
- Salatvariationen von Wurzelgemüse wie z.B. Salat von frischer Roter Beete
- Möhren Pastinaken- Salat und altdeutscher Selleriesalat

Preis pro Person 26,80 EUR netto

Die Hauptgang-Bufferets

Bitte wählen Sie ein Hauptgang-Bufferet aus. Nach Bedarf und Rücksprache können auch kleine Änderungen oder Kombinationen vorgenommen werden. Diese beeinflussen den Preis

Vorschlag 3

- Schweinelende "Marone" mit feiner Maronen-Kräuter-Füllung
- Kräuterrahmsoße
- zarter Braten aus der Hirschkalbskeule
- Glühweinssoße
- Preselbeerbirne
- kleine hausgemachte Semmelknödel
- Kartoffelklöße
- Rahmwirsing
- Apfel-Rotkraut

Preis pro Person 29,50 EUR netto

Vorschlag 4

Vegan / Vegetarisch

- Chili sin Carne (vegan)
- hausgemachte Gemüseschnitzel mit Kräuterkäsepanade
- Gemüseragout - orientalisch gewürzt- mit Rosinen und Pinienkernen
- nussiger Mandelreis
- gebackene Kartoffeln
- Humus
- Tzaziki
- fruchtiges Tomatensugo (vegan)
- Brotkorb
- winterliche Salatauswahl
- hausgemachtes Kürbiskern-Dressing (vegan)
- hausgemachtes Joghurtdressing mit frischen Kräutern

Preis pro Person 24,80 EUR netto

Vorschläge für eine Dessertauswahl

Bitte eine Auswahl von zwei Desserts treffen.

Wenn Sie eine größere Auswahl gewählt haben, beeinflusst das natürlich den Preis

Es wird in der Regel 1,5 Glas Pro Kopf gerechnet

- Mousse au Chocolat
- Espresso Panna Cotta mit Schokoborke
- Mascarponejoghurt mit Orangen und Cantuccini
- Schmand – Vanillemousse mit Zimtpflaumen
- Mandelmilchreis mit Zimtäpfeln –vegan

Preis pro Person 5,60 EUR netto

Alle Preise sind netto Preise und werden mit der gesetzlichen gültigen MwSt besteuert. (momentan noch 7%)

Die Anlieferung, weitere Dienstleistungen sowie sonstige anfallende Kosten werden separat kalkuliert und in Rechnung gestellt.

Gern können Sie auch Equipment, Gläser, Teller und Besteck von uns ausleihen

Leider sind in diesem Jahr die Gänsepreise erheblich angezogen (momentan um das doppelte erhöht) und deren Verfügbarkeit nicht immer gesichert. Daher haben wir uns entschlossen hier erstmal keine Gänseangebote mit ein zu planen.

Wenn Sie gerne ein Gänsebuffet mit ganzen Gänsen oder Gänseteilen oder ein Hauptgericht zum Beispiel mit einem Entenbraten haben möchten machen wir ihnen dafür natürlich auch gern ein. Fragen Sie einfach nach

Unsere bewährte Gans to go werden wir natürlich auch anbieten, aber leider zu deutlich erhöhten Preisen.

Wir sind bemüht eine optimale Lösung für ihre Feier zu finden