TAGUNGS-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

Belegtes

Canapés

- marinierte Putenbrust mit Mango-Chutney
- Mailänder Salami mit Oliven
- Serranoschinken mit Melone
- Schwarzwälder Schinken mit Cornichons
- Kochschinken mit Gurkenfächer
- Spinat-Frischkäse-Nockerl mit Kirschtomate
- Camembert mit pochierter Birne
- Tomate-Mozzarella mit Balsamicoglace und Basilikumgarnitur

- geräucherte Entenbrust mit Preiselbeerchutney
- Parmaschinken mit Orange und Honigmelone
- Roastbeef (medium) mit Kräutercreme
- geräuchertes Renkenfilet mit Sahnemeerrettich und Zitrone
- Räucherwildlachs mit Honig-Senf-Dip
- gebeizter Lachs mit Wachteleiern
- Büffelmozzarella mit Hibiskus-Balsamico-Glace und Basilikum
- Tête de Moine-Rosette mit Preiselbeerchutney

Halbe belegte Kaiser- und Vollkornsemmeln

z.B. Schinken, Salami, Schwarzgeräuchertes, Leberkäse, Frischwurst
Brie, Hartkäse, Tomate-Mozzarella, Obazda oder Kräuterfrischkäse
vegane Brotaufstriche, z.B. Pestos und Soja-Kräutercremes

z.B. Räucherlachs, gebeizter Lachs
Parmaschinken, Mailänder Salami, Roastbeef
Bavaria blu, Büffelmozzarella-Tomate, Frischkäse-Spinat-Nockerl

Belegtes Bauernbrot oder Vollkornbrotscheiben

mit Kräuterfrischkäse, Obazda oder Griebenschmalz

Laugengebäck

Butterbreze, optional mit Schnittlauch/Frischkäse
Mini-Laugengebäck mit Frischkäse, Obazda oder Butter
Bavaria Burger (Mini-Laugengebäck mit Fleischpflanzerl)
Breze
Mini-Pizza-Breze / Käsebreze

Baguettesandwich

Tramezzini

Tramezzino-Eck
(Thunfisch, Tomatencreme oder Olivencreme)
Tramezzino-Eck
(Schinken-Käse, Tomate-Mozzarella, Roastbeef Remoulade oder Hähnchen-Curry)
Tramezzino-Turm
(Oliven- oder Tomatencreme, saisonal Spargelcreme)

TAGUNGS-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Gebäck & Kuchen

Kuchenwürfel
Mini-Croissant oder Plunder süß oder pikant
Süße Minis, z.B. Muffins Schoko und Zitrone,
Windbeutel mit Vanillecreme, Krapfen
Guglhupf
Mini-Cupcake mit Topping
Schokoladentarte-Praline
Macaron
Obst-Tarte

Teegebäck

Vital

Saisonales Obst (pro Person ca. 2 Stück)
Marinierter Fruchtsalat im Glas (mit und ohne Naturjoghurt)
Obststücke mit Spieß auf Platte angerichtet
Hausgemachte Smoothies (Waldbeeren-Joghurt, Mango-Orange)
Berchtesgadener Fruchtjoghurt
Müsliriegel

Bayerisch

Weißwurst mit süßem Senf
Wiener mit mittelscharfem Senf
Mini-Breze

Fingerfood-Beispiele

Trendig, kommunikativ und auch auf engstem Raum unkompliziert zu verzehren.
Unsere weitere umfangreiche Auswahl finden Sie in den Bankettmappen Fingerfood.

auf Platten, z.B.
Hühnchenspieß in verschiedene Marinaden
Dreierlei Hackbällchen-Spieße
Vitello tonnato-Röllchen
Lachs-Mozzarella-Rolle im Noriblatt (Lollie)
Wrap-Röllchen in verschiedene Sorten
Couscous-Röllchen mit Orange-Honig-Dip
Gemüsequiche-Praline mit Crème-fraîche Haube und Gurken-Eck

in Schälchen, z.B.
Risoni-Salat mit mediterranem Gemüse
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer (saisonal)
Griechischer Bauernsalat
Caesar Salad mit Parmesan und krossem Baconstreifen
Quinoa-Salat mit frittierten Thai-Bällchen und Zitronen-Kokos-Sauce

TAGUNGS-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Beispiele Mittagsbuffet

Das passende Buffet ist abhängig von der Anzahl der Gäste, Saison, Anlass und Budget. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot und gehen dabei auf Ihre individuellen Bedürfnisse ein.

Bayerische Brotzeitplatte (ab 50 Personen)

Rahmromadur, Emmentaler und Gouda

Landjäger, Kaminwurz'n, niederbayrisches Schwarzgeräuchertes,
kalter Braten mit frisch gehobeltem Meerrettich

Mini-Fleischpflanzerl mit Gurkenrelish

Mini-Schnitzel von der Schweinelende

Kartoffel-Gurken-Salat

Töpfchen mit Obazda, Griebenschmalz und Frischkäse

Aufgedrehter Rettich und Radieserlbündchen

Gemischter Brotkorb mit Baguette und Mini-Laugengebäck

Lunchbuffet (ab 50 Personen)

Antipasti-Platte
mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und marinierten Champignons
~
gemischtes Baguette
~
Truthahnrolle mit saisonaler Füllung in Rosa Pfeffer-Sauce
mit Kräuter-Schlosskartoffeln
~
Zitronengrascreme mit Minze und Pistazien

Lunchbuffet (ab 50 Personen)

Griechischer Bauernsalat
mit Gurke, Tomate, Zwiebelringen, Oliven und Feta

gemischtes Baguette
~
Krustenbraten vom Schwein in Dunkelbiersauce
mit Marktgemüse und Bauernbrot-Buttermilchknödel
***
Gebratene Auberginenwürfel
mit frischen Tomaten und Bandnudeln
~
Mousse au chocolat mit Fruchtconfit

TAGUNGS-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Lunchbuffet (ab 60 Personen)

Mediterraner Risonisalat
***
Arabischer Bulgursalat mit Petersilie, Lauchzwiebeln
und Tomaten in Limettendressing
***
Bunte Blattsalate mit Kräutercroutons
und hausgemachtem Himbeerdressing

gemischtes Baguette
~
Hühnerbrüstchen mit Zitronen-Honigkruste
mit Brokkoli-Röschen und Kartoffelgratin
***
Roulade von der Rinderhüfte, gefüllt mit mediterranem Gemüse,
auf Balsamicoglace, geschmorten Grenaille Kartoffeln
***
Gefüllte Zucchini mit pan grattato (Kräuterbrösel), Anna-Kartoffeln
und klarer Tomatenjus
~
Vanillecreme mit Kirschen und Schoko-Crossies

Fingerfoodbuffet (ab 50 Personen)

auf Platten

Piccatawürfel vom Kalb à la Milanese mit Mini-Strauchtomate
~
Gebratener Rinderfiletwürfel
mit geschmorter Kirschtomate und Rosmarin
~
Entenhackbällchen in Orangen-Mango-Chutney und Physalis
~
Brasilianische Maniok-Petersilienbällchen
~
Gemüsetartelette (Brokkoliröschen und Gorgonzola)
~
Räucherforellenmousse auf Kartoffelpuffer mit Kaviar
~
Tiropitakia mit Spinat-Schafskäsefüllung und Kerbeldip
~
Wrap-Röllchen mit Antipasti- und Rucola-Füllung
~
Zucchini-Röllchen mit Zitronen-Minzmarinade
auf Knoblauch-Crostino
~
Picandou (Ziegenweichkäse) im Blütenmantel

Salate im Glas

Toskanischer Geflügelsalat
~
Panzanella – toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Basilikum

Süß & fruchtig

Fruchtspieß mit zweierlei Schokostreifen
~
Schokoladentarte-Praline

ADMENA Catering & Event · Tel. 08144-230112
www.admena.de · info@admena.de

TAGUNGS-EXPOSE

ADMENA
Catering & Event

Getränke

Wir stellen Ihnen die Getränke auf Kommission zur Verfügung.
Unsere weitere Getränkeauswahl entnehmen Sie bitte der Bankettmappe „Getränke".

Softgetränke klein
Adelholzener Mineralwasser classic + naturell
Apfel- oder Orangensaft
sonstige Softgetränke (Coca Cola, Fanta usw.)
NOW Bio-Limonade

Softgetränke groß
Adelholzener Mineralwasser classic + naturell
Apfel- oder Orangensaft
sonstige Softgetränke (Coca Cola, Fanta usw.)

Heißgetränke
Kaffee oder Tee in Thermoskannen
inkl. Milch, Zucker, Zitrone
Saeco oder Jura Espressomaschine
Kaffeevollautomat

Equipment

Weiteres Equipment auf Anfrage.

Geschirr, Besteck, Gläser
Kaffeetasse mit Unterteller

Tischdecke je nach Größe
Mitteldecke
Stehtischhusse

Buffettisch 220x70 cm
Stehtisch

Personal

Unsere Servicekräfte kümmern sich um das Aufstellen des Buffets, Abräumen des Geschirrs, Eindecken der Tagungsräume und Betreuung während der Pausen.
Auch wenn die Getränke von Ihnen selbst gestellt werden, unterstützen wir Sie gerne!

Veranstaltungsleitung
Servicemitarbeiter
Koch für Ausgabe am Buffet

Anfahrtsgebühren