

GASTHOF TEPE

GASTHOF

Tepe

exklusiver Gasthof



MEDITERRANE BUFFETS

MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER

Unser Buffet-Angebot für unvergessliche Stunden

MEDITERRANES BUFFET 1

WARME GERICHTE

Schweinefilet „Toscana“ mit Kirschtomaten und Mozzarella
Parmesanschnitzel vom Schweinerücken
Gebratene Maishähnchenbrust auf Gorgonzolasauce
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedene
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten
Mediterranes Schwenkgemüse mit grünem Spargel, Zucchini,
roten Zwiebeln, Paprika, Champignons und Cherrytomaten
Kartoffelaufbau mit Zucchini, sonnengereiften Cherrytomaten
und Parmesan überbacken
Kartoffelbratlinge in Schale mit Rosmarin

KALTE PLATTEN

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Rose vom Serranoschinken an Melonenspalten
Käseauswahl mit Obst und Grissiniastangen
Partybrötchen, Ciabatta, Kräuterbutter, Knoblauch-Dip

SALATE

Sultan of Swing (Salatmix aus Perl Couscous, Grünzeug und
legerer Vinigrette)
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika,
Tomaten und Bohnen)
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto
Griechische Bauernsalat mit Feta

DESSERT

Mascarponecreme mit Kirschen
Panna Cotta mit
Fruchtige Beerensauce

Ab 150 Personen	36,00 €
Ab 100 Personen	37,00 €
Ab 50 Personen	38,40 €
Ab 20 Personen	40,90 €

MEDITERRANES BUFFET 2

WARME GERICHTE

Gebratenes Lachsfilet und Riesengarnelen auf Tagliatelle und
Blattspinat
Schweinefilet „Toscana“ mit Kirschtomaten und Mozzarella
Gebratene Maishähnchenbrust auf Gorgonzolasauce
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedenen
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten
Mediterranes Schwenkgemüse mit grünem Spargel,
Zucchini, roten Zwiebeln, Paprika, Champignons und Tomaten
Sahniges Kartoffelgratin mit Oregano verfeinert und
Parmesan überbacken
Kartoffelbratlinge in Schale mit Rosmarin

KALTE PLATTEN

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Rose vom Serranoschinken an Melonenspalten
Garnelen auf Kräuter-Knoblauchdip
Rosa Kalbfleischtranchen à la Vitello tonnato mit Tuna-Sauce
Käseauswahl mit Obst und Grissiniastangen
Ciabatta, Baguette, Partybrötchen
Kräuterbutter, Knoblauch-Dip

SALATE

Sultan of Swing (Salatmix aus Perl Couscous, Grünzeug und
legerer Vinigrette)
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto
Italienischer Brotsalat „Panzanella“ (Rucola, Tomate, Gurke,
Paprika, italienischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen)
Pastasalat "mediterran" mit Oliven, Fetakäse und Tomaten

DESSERT

Tiramisu
Mascarponecreme mit fruchtige Beerensauce
frischer Obstsalat mit Honig und gerösteten Mandeln
Ab 150 Personen 40,50 €
Ab 100 Personen 42,00 €
Ab 50 Personen 44,30 €
Ab 20 Personen 46,70 €