

GASTHOF TEPE

GASTHOF

Tepe

exklusiver Gasthof



PARTY- BUFFETS

PARTY-BUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

Kulinarische Highlights für jeden Anlass.

PARTY-BUFFET 1

WARME GERICHTE

Hähnchenschnitzel mit Jägersauce
Schaschlikpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprika
Currywurst mit hausgemachter Sauce
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Djuvcreis

KALTE PLATTEN

Hähnchenbrust -Streifen in knuspriger indischen
Naanbrot-Panade
Halbe gefüllte Eier
Kleine Partyfrikadellen mit Silberzwiebel
Mini Frühlingsröllchen

SALATE

Bauernsalat mit Feta
Farmersalat
Bunter Bohnensalat

DESSERT

Mandelcreme
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen	25,80 €
Ab 50 Personen	26,80 €
Ab 20 Personen	27,80 €

MEDITERRANES BUFFET 2

WARME GERICHTE

Schweineschnitzel mit Jägersauce
Spare Ribs (24 Stunden Sous Vide gegart)
Thai Mango Curry mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnen-
keimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus,
Champignons, Zuckererbsenschoten
Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Butterreis

KALTE PLATTEN

Pikante Blätterteighäppchen gefüllt
Hähnchenbrust-Streifen in knuspriger indischen
Naanbrot-Panade
Halbe gefüllte Eier
Kleine Partyfrikadellen mit Silberzwiebel
Mini Frühlingsröllchen

BROT, BUTTER & DIPS

Ofenfrisches Baguette
Partybrötchen
Hausgemachte Sourecreme

SALATE

Bauernsalat mit Feta
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto
Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)

DESSERT

Windbeutelcreme mit Kirschen
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen	28,75 €
Ab 50 Personen	29,75 €
Ab 20 Personen	30,75 €

PARTY-BUFFETS FÜR JEDEN ANLASS

Kulinarische Highlights für jeden Anlass.

PARTY-BUFFET 3

WARME GERICHTE

Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln
in einer Rahmsauce

Schweineschnitzel mit Jägersauce

Hähnchenbrust goldbraun gebraten „Mediterran“ auf
Basilikum-Tomaten-Sahnesauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedene
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten

Broccoli mit Mandelbutter

Feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Gebratene Drillingskartoffeln

KALTE PLATTEN

Mini-Burger

Hähnchenbrust-Streifen in knuspriger indischen
Naanbrot-Panade

Halbe gefüllte Eier

Kleine Partyfrikadellen mit Silberzwiebel

Pikante Blätterteighäppchen gefüllt

BROT, BUTTER & DIPS

Ofenfrisches Baguette, Partybrötchen

Kräuterbutter, Sourecreme

ANTIPASTI & SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse

Bauernsalat mit Feta

Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto

Avocadosalat mit Azukibohnen, schwarzem Reis und
Chimichurri-Dressing

DESSERT

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen 31,80 €

Ab 50 Personen 32,80 €

Ab 20 Personen 33,80 €