



BUFFETS IN BESTFORM

Ihre Feier wird ein Fest für die Sinne
– ganz nach Ihren Vorlieben – mit
frischen Köstlichkeiten aus der Heimat
oder kulinarischen Reisen in fremde
Welten.

Unsere Angebote für Sie.
Alles frisch. Alles möglich.

06894 92994-0
info@feine-feste.eu
www.feine-feste.eu



Biosphären-Buffer



BIOSPHEREN-BUFFET

Beste Produkte aus der Region - mit Liebe zubereitet

VORSPEISEN-BUFFET

- Tafelspitz-Sülze mit Vinaigrette
- herrliche Würzbachtaler Edelsalami
- frischer Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Balsamicodressing
- Rote Beete-Carpaccio mit Crème Fraîche
- verschiedene frische Rohkostsalate
- frisch gebackenes Brot aus der Biosphäre von den Bäckereien Anstadt und Lenert

HAUPTSPEISEN DES BIOSPHÄREN-BUFFETS

- saftiger Braten vom Bliesgau-Lamm an Thymianjus
- deftig-feines Boeuf Bourguignon – in Rotwein geschmortes Bliesgau-Rind
- lecker gefüllte Zucchini auf Gemüsebett aus der Region (vegetarisch)
- Butter-Spätzle
- cremiges Kartoffelgratin
- saisonales, frisches Marktgemüse

DESSERT-BUFFET

- Panna Cotta von der Bliesgau-Milch
- alternativ regionaler Schmorapfel mit feiner Vanillesauce
- edler Camembert vom Neukahlenberger Hof mit köstlichem Feigensenf

ab 50 Personen 30,00 € pro Person
ab 30 Personen 34,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Regionales Buffet



REGIONALES BUFFET

Gutes wie bei Muttern – zeitgemäß interpretiert

VORSPEISEN-BUFFET

- "Dibbelabbes wie dahemm" mit hausgebeiztem Lachs
- „Quer-durch-de-Garde“ – feines Süppchen mit allem, was die Region an Gemüse zu bieten hat, mit Leindotteröl aus dem Bliesgau und Croûtons verfeinert und garniert
- marktfrische Salatvariation

HAUPTSPEISEN DES REGIONALEN BUFFETS

- saftiger Schwenkkrustenbraten mit Karlsberg-Dunkelbier-Sauce
- Variation von saarländischen Kloßspezialitäten (Gefillde, Hoorische und Lewwerknepp)
- deftiges Fass-Sauerkraut
- gestampfte Grumbeere aus der Region

DESSERT-BUFFET

- köstliche Apfeltarte mit Rosmarin
- frischer Obstsalat aus saisonalem Obst
- "gebrannte" saarländische Crème "Vanille" (Crème brûlée)
- regionale Käsespezialitäten mit erlesenem Feigensenf, Bauernbrot, Ciabatta und süßlichem Früchtebrot

ab 50 Personen 24,50 € pro Person
ab 30 Personen 27,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Mediterranes Buffet



MEDITERRANES BUFFET

Italien lässt grüßen

VORSPEISEN-BUFFET

- in feinem, toskanischem Olivenöl gebratene Zucchini, Auberginen und Champignons, mit weißem Balsamico mariniert
- feine Olivenvariation
- mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten
- Vitello Tonnato (original italienisch aus Kalbfleisch, mit aromatischer Thunfischsauce)
- zarter Parmaschinken mit in Portwein marinierter Melone
- Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Balsamicodressing
- gemischte frische Blattsalate
- sonnengereifte Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum
- Ciabatta und Olivenbrot

HAUPTSPEISEN-BUFFET 1

- saftige Parmesanschnitzel
- zarte Maispoularde auf Spinat
- Bio-Penne mit Basilikum-Pesto
- marktfrisches Tomaten-Zucchini-Paprika-Gemüse
- kleine Rosmarin-Thymian-Kartöffelchen

HAUPTSPEISEN-BUFFET 2

- frische Gnocchi à la Gorgonzola
- italienische Tagliatelle mit Scampi, Zucchini und Kirschtomaten
- italienische Spaghetti mit Rinderfiletstreifen und Austernpilzen und einem Hauch Knoblauch

DESSERT-BUFFET

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- frischer Obstsalat aus saisonalem Obst

Buffet 1

ab 30 Personen 25,50 € pro Person

Buffet 2

ab 30 Personen 33,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Vegetarisches Buffet



VEGETARISCHES BUFFET

Für Freunde der fleischfreien Kochkunst

VORSPEISEN-BUFFET

- italienische Minestrone (Gemüsesuppe)
- feine Auberginenröllchen mit Frischkäse gefüllt

SALATE

- klassisches Tomate-Mozzarella-Basilikum
- frische Blattsalate mit 2erlei Dressings
- zartes Rote-Beete-Carpaccio unter Rucola, Parmesan und Pinienkernen
- Farmersalat

HAUPTSPEISEN ZUM VEGETARISCHEN BUFFET

- aromatisches Curry mit Marktgemüse und geräuchertem Tofu
- saftige Spinat-Lasagne
- lecker gefüllte Zucchini mit Couscous
- würzige Kräuter-Pilz-Pfanne

BEILAGEN

- Rosmarinkartöffelchen
- Bio-Penne
- Basmatireis

DESSERT-BUFFET

- feine Schokomousse
- Obstsalat mit gerösteten Mandeln

ab 50 Personen 25,00 € pro Person
ab 30 Personen 27,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Veganes Buffet



VEGANES BUFFET

Rein pflanzlicher Genuss

VORSPEISEN-BUFFET

- Antipasti (marinierte Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini , mit Balsamico verfeinert)
- feiner Quinoa-Salat
- frischer Feldsalat mit Croûtons und geräucherten Tofuwürfeln an Zitronen-Balsamico-Dressing
- püriertes, weißes Bohnenmus auf Tomaten

SUPPE

- köstliche Süßkartoffelsuppe, mit Pistazien garniert

HAUPTSPEISEN

- zarte Steinpilzbouletten
- vegane Pasta mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen
- Kürbis-Kartoffel-Gulasch

BEILAGEN

- zartes Holunderblüten-Möhren-Gemüse
- aromatischer Safran-Reis
- feine Rosmarinkartoffeln

DESSERT-BUFFET

- frischer Obstsalat mit gehackten Cashewkernen und frischer Minze
- Panna Cotta aus Kokosmilch

ab 50 Personen 27,00 € pro Person
ab 30 Personen 30,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Buffets für große Veranstaltungen



BUFFETS FÜR GROßE FESTE

Buffets für Feiern und Veranstaltungen ab 100 Personen aufwärts.

3 leckere Alternativen zum satt werden:

VORSPEISE bei allen Varianten

- Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe

HAUPTSPEISEN ZUM VOLLWERT-BUFFET

- Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
ab 100 Personen 13,50 € pro Person

oder

- RHähnchencurry-Geschnetzeltes mit Basmatireis
ab 100 Personen 11,50 € pro Person

oder

- Chili sin Carne (vegan) mit Reis
ab 100 Personen 9,00 € pro Person

SALAT- und/oder DESSERT-BUFFET

- auf Wunsch zusätzlich – mit Aufpreis

ab 50 Personen 26,00 € pro Person
ab 30 Personen 28,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Frühlings-Buffer



FRÜHLINGS-BUFFET

Saisonal, frisch, leicht, lecker

VORSPEISEN-BUFFET

- feines Kohlrabi-Carpaccio in einer Pfeffer-Vinaigrette mit Lachsschinken
- Graved Lachs mit rosa Pfeffer, Salz und Olivenöl
- Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) auf Ruccola mit Parmesanspänen
- mediterrane, bunte Antipasti von Champignons, Paprika, Zucchini und Aubergine
- zarter Spinatsalat mit gerösteten Pinienkernen und Fetabruch
- frische Frühlingssalate aus der midi-Küche
- Auswahl von frischem Brot von der Bäckerei Anstadt

VORSUPPE

- feines Bärlauchcrèmesüppchen mit Kräutercroûtons

HAUPTSPEISEN DES FRÜHLINGS-BUFFETS

- zarte Maispoularde auf Tomaten-Basilikumragout
- saftige Streifen vom Landschwein in leichter Pfeffersauce
- pochierter Wildlachs auf Frühlingsgemüse

BEILAGEN

- aromatische Rosmarinkartöffelchen
- italienische Tagliatelle
- frisches Marktgemüse

DESSERT-BUFFET

- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
- Mangocreme mit Beeren
- Mascarponecrème mit Rhabarberkompott

ab 50 Personen 25,00 € pro Person
ab 30 Personen 27,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Spargel-Bufferet



SPARGEL-BUFFET

**Saisonale Spezialität für Feinschmecker –
mit Spargel aus regionalem Anbau**

VORSPEISEN-BUFFET

- frische Spargelterrinen mit grüner Sauce
- gebratener grüner Spargel mit Eismeershrimps
- feine Crêpes-Röllchen mit Hinterschinken, Ruccola und weißen Spargelspitzen
- Ruccola mit Parmesanspänen und Kirschtomaten
- frische Brotauswahl der Bäckerei Anstadt

HAUPTSPEISEN DES SPARGEL-BUFFETS

- zarte Schweinefilet-Medaillons vom Landschwein
- saftige Brust vom Freilandhähnchen
- würziger roher und gekochter Schinken

BEILAGEN

- frischer weißer und grüner Spargel
- wahlweise in frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder Nussbutter
- in Butter geschwenkte neue Kartoffeln

DESSERT-BUFFET

- Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Vanillesauce
- Bayerisch Crème mit frischen Erdbeeren

**nur in der Spargelsaison –
abhängig vom aktuellen Spargelpreis (!)
ca. 26,50 € pro Person**

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



BBQ - Buffet



BBQ-BUFFET

Saisonales, sommerliches Grill-Bufferet

Frischer geht es nicht. Das Fleisch wird vor Ihren Augen und den Augen Ihrer Gäste von einem pírrung-Grillmeister frisch gebrutzelt!

VORSPEISEN-BUFFET

- knackig frische Rohkoststicks mit Kräuter-Dip
- Romasalat mit Parmesan, Tomaten und Kräutercroûtons
- feine Olivenvariation
- gebratener grüner Spargel mit gerösteten Pinienkernen und Vinaigrette „Mimosa“
- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Bärlauch-Balsamicodressing
- zarter Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone
- Rote Beete-Carpaccio mit Zitronenöl und Kräutern

HAUPTSPEISEN-BBQ-BUFFET - FRISCH VOM GRILL

- saftige Lamm-Koteletts
- kleine, feine Rumpsteaks
- zarte Hähnchenbrust
- herzhafte Merguez
- feine Gambas
- kleine, klassische Bratwürste

Beste Qualität aus der Region.

BEILAGEN ZUM BBQ-BUFFET

- aromatische Rosmarin-Thymian-Kartoffeln
- marktfresches Grillgemüse
- raffinierte Grillsaucen
- große Brotauswahl

DESSERT-BUFFET

- Erdbeer- oder Rhabarberkompott mit Panna Cotta
- Frischer Obstsalat aus saisonalem Obst

nur in der Grillsaison (April bis Oktober)

– inklusive Grill-Equipment und Grillmeister

ab 30 Personen 33,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Paella - Buffet



PAELLA-BUFFET

Saisonales Paella-Buffer - Spanien-Feeling pur

In einer großen Original-Paella-Pfanne wird Ihre Paella von einem pírrung-Paella-Kochkünstler zubereitet - ein Event der besonderen Art und ein großer Genuss ab 50 Personen.

Und so könnte Ihr Paella-Fest mit Vor- und Nachspeisen aussehen:

VORSPEISEN-BUFFET

- gebratener grüner Spargel mit gerösteten Pinienkernen und Vinaigrette „Mimosa“
- Romasalat mit Parmesan, Tomaten und Kräutercroûtons
- feine Olivenvariation
- Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Bärlauch-Balsamicodressing
- frische Rohkoststicks mit Kräuter-Dip
- zarter Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone

HAUPTSPEISE

- die frisch zubereitete, duftende PAELLA mit allerlei Köstlichkeiten:
Huhn, Salsiccia (ital. Bratwurst), Kaninchen, Gambas, Miesmuscheln, Erbsen, Karotten, Paprika (ganz nach Wunsch)!

DESSERT-BUFFET

- Erdbeer- oder Rhabarberkompott mit Panna Cotta
- Mousse au chocolat

Preise inklusive Paella-Pfannen-Equipment, Auf- und Abbau und des pírrung-Paella-Kochkünstlers fürs Live Cooking.

für 50 Personen 30,00 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Herbst - Buffet



HERBST-BUFFET

Mit kulinarischen Schätzen des Herbstes

VORSPEISEN-BUFFET

- Fischplatte mit verschiedenen frischen Fischspezialitäten und einer feinen Meerrettich-Apfel-Crème (geräucherter Lachs, geräucherte Makrele, geräucherte Forelle - garniert)
- kalter, aufgeschnittener Schweinerücken vom Landschwein mit getrockneten Tomaten
- hausgemachte Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce
- frischer Feldsalat mit Balsamicodressing und Croûtons
- frische Rohkostsalate aus eigener Herstellung (Apfel-Möhre, Rotkraut, Weißkraut)
- große Brotauswahl von der Bäckerei Anstadt
- leckere Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis mit Schlag

HAUPTSPEISEN ZUM HERBST-BUFFET

- geschmorte Gänsekeule mit Kastanienjus
- saftige Schweinemedallions in Pfifferling-Rahmsauce
- herzhafter Zwiebelrostbraten mit Jus
- Apfelrotkohl
- Speckbohnen
- Kartoffelklöße
- Wedges mit Thymian
- hausgemachte Spätzle

DESSERT-BUFFET

- "Schwarzwälder" im Glas
- frische Apfeltarte
- Käse-Vielfalt vom Brett mit köstlichem Feigensenf und süßlichem Fruchtbrot

ab 30 Personen 33,50 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Wild-Buffer



WILD-BUFFET

Herbst-winterlich mit allem, was die Saison ausmacht

VORSPEISEN-BUFFET

- hausgemachte Rehterrine aus der heimischen Wildkammer mit Preiselbeercreme
- saftiger Wildschweinschinken mit marinierten Steinpilzen
- gebeizter Lachs
- Entenbrust mit Orangensauce
- frischer Feldsalat mit gehackten Kürbiskernen
- frische Rohkostsalate
- große Brotauswahl

SUPPE

- Steinpilzschaumsüppchen mit Croûtons

HAUPTSPEISEN ZUM HERBST-/WINTER-WILD-BUFFET

- heimische Rehkeule mit Preiselbeersauce
- saftiges Wildragout
- Bio-Penne mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen
- Apfelrotkohl
- abgeschmelzter Rosenkohl
- Schneebällchen
- hausgemachte Spätzle

DESSERT-BUFFET

- dunkles Mousse
- Bratapfel mit Vanillesauce

ab 50 Personen 36,00 € pro Person
ab 30 Personen 37,50 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



Weihnachts-Bufferet



WEIHNACHTS-BUFFET

Es ist festlich für Sie angerichtet!

VORSPEISEN-BUFFET

- Vitello Tonnato - feines Kalbfleisch mit Thunfischkapernsauce
- herzhafte Wildpastete mit Preiselbeerschaum
- frischer Rapunzelsalat mit Pinienkernen und Kirschtomaten mit Balsamico-Vinaigrette
- leichtes Champagner-Senf-Süppchen mit gebeiztem Lachs

HAUPTSPEISEN ZUM WEIHNACHTSBUFFET

- feines Rinderfilet in Blätterteig mit einer dunklen Barolosauce
- zarte Schweinelende „mediterran“
- Ragout von heimischen Waldpilzen mit frischen Wildkräutern
- cremiges Kartoffelgratin
- hausgemachte Semmelknödel
- feines, glasiertes Wintergemüse

DESSERT-BUFFET

- weihnachtliches Lebkuchenmousse
- winterlicher Bratapfel mit Vanillesauce
- regionale Käseauswahl mit feinem Brot von der Bäckerei Anstadt

ab 30 Personen 28,50 € pro Person

Angebots-/Preisliste „pírrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



BUFFETS nach Lust & Laune

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Buffet nach Ihren Vorlieben zusammen und geben Ihrem Fest oder Ihrer Veranstaltung einen schönen, passenden, kulinarischen Rahmen. Bitte sprechen Sie mit uns.

Hier einige Beispiele:

- Silvesterparty / Jahresbegrüßungsfeier
- Brunch
- Motto-Party / Länder-Party
- Tauffeier / Kommunion / Konfirmation
- Polterabend / Hochzeit
- Tagung / Kongress / Firmenfeier
- Vereinsfest
- Pasta-Party à la Italia
- Bayerisches oder schwäbisches Fest
- Oktoberfest wie in München
- Nikolausfeier / Weihnachtsfeier
- und viele mehr ...

Und auch LIVE COOKING ist unsere Leidenschaft: ob Pasta im Wok, Flammkuchen vor Ort frisch gebacken, BURGER oder mehr auf den Punkt gegrillt, Paella in der großen Pfanne, Spanferkelgrillen oder Spanferkelrollbraten am Spieß, ... wir bieten Ihnen und Ihren Gästen das kulinarische Rundum-Erlebnis.

Immer mit besten Produkten und gekonnt zubereitet!

Alles frisch. Alles möglich.