

Sie & Er

Liebe zum Anbeißen

Unser Hochzeits-Angebot für 2017/2018.
Gültig in allen Locations in der Region
Rhein-Neckar/Vorderpfalz in der wir Sie
kulinarisch begleiten dürfen.

„Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele“

– getreu diesem Spruch setzen wir unser Augenmerk auf die Zusammenstellung von individuellen Buffets und Menüs, Live-Cooking und Speisenpräsentationen jeglicher Art. Ihre Wünsche und Vorstellungen sind unsere Motivation aus jeder Feier, jedem Event etwas Besonderes zu machen, denn „Liebe und Phantasie sind die besten Gewürze“



KINDERMANN
catering

*Die Liebe geht immer
durch den Magen.*

Ihr Hochzeitsbuffet

(Unsere Empfehlung: Live-Cooking
mit Hauptspeisen frisch vom Grill)

Brotkörbchen mit Meersalzbutter, Kräuterquark
und Olivenöl auf den Tischen

Vorspeisen in kleinen Gläsern angerichtet

Rote Beete-Birne mit Ziegenfrischkäse

Vitello tonnato vom Kalbsrücken

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Saisonaler Blattsalat mit Dressing

Hauptspeisen (wahlweise frisch vom Grill)

Lammcarée mit Kräutern und Knoblauch dazu Jus

Roastbeef mit Barolosauce

Hähnchenbrust mit Estragon-Schaum

dazu reichen wir

Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pesto

Rosmarinkartoffeln

Saisonales Gemüse frisch aus dem Wok

Dessert in kleinen Gläsern angerichtet

Crème brûlée mit Pistazien

Mousse von brauner Schokolade

Passionsfrucht-Tiramisu

Preis pro Person: 49,50 € inkl. MwSt.

Preis gilt ab 50 Personen und versteht sich
inkl. Buffetbetreuung für max. 4 Stunden
sowie An- und Abfahrt zur Location.

Weitere Buffetkreationen finden Sie unter:

www.kindermann-catering.de

Tel.: 0621 83596610