



Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen durchdachte Catering-Lösungen, ob bei kleinen oder großen Veranstaltungen.

Zu unserem Portfolio gehören eine große Bandbreite verschiedener Buffets, sowie eine große Auswahl an Fingerfood und Menüs.

Sämtliche Speisen werden für Sie mit marktfrischen und überwiegend regionalen Zutaten zubereitet.

Gerne unterstützen wir Sie auch im Vorfeld bei der Planung Ihrer Veranstaltung, angefangen von der Tischdekoration bis hin zur Gestaltung eines Rahmenprogrammes.

Anbei geben wir Ihnen eine Übersicht von Pauschalangeboten für Speisen.

Eine Getränkeauswahl wird nach Ihren individuellen Wünschen zusammengestellt und gerne auch als Pauschale angeboten.

Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr „Zille - Team“

Saal-Buffet 1:

Kalt:

Fischplatte:

Verschiedene geräucherte Fischarten mit
Sahnemeerrettich und einem feinen Honig-Senf-Dip

Kleine Schweinerückenschnitzel

Knochenschinken an Honigmelone

Satespieße (*Hähnchenfilet am Spieß*) mit „Sweet-Chili-Dip“

Kartoffelsalat

Gartenfrische Salatvariation mit Stangenbrot & zweierlei Dressings zur Auswahl

Warm:

Ungarische Gulaschsuppe

„Curry-Hähnchenpfanne“

Hähnchenfiletstreifen in einer fruchtigen Curry-Rahm-Sauce,
dazu: Fusili

Tortellini mit Spinatfüllung

in einer Kräuter-Sahne-Sauce

Dessert:

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

27,90 €/Pers.

Saal-Buffet 2:

Kalt:

Ganzer, pochiertes Lachs

Matjesfilets mit Preiselbeersahne

Shrimps-Cocktail an Honigmelone

Kleine Partyfrikadellen & Schweinerückenschnitzel

Roastbeef an Waldorfsalat

Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce

Rote Bete Salat

Gartenfrische Salatvariation mit zweierlei Dressings zur Auswahl

Brot- und Baguettekorb

Kräuter-Dip

Kräuter- & Chilibutter

Warm:

„**Berliner-Kartoffelsuppe**“ mit Mettenden

„**Italienische Hähnchenpfanne**“

Hähnchenfiletstreifen & mediterranes Gemüse
mit einer Kräuter-Tomaten-Sauce

Rinderbraten „Zille“

zarter Rinderbraten in einer köstlichen Bratenjus

Dazu servieren wir:

Grüne Speckböhnchen

Butterspätzle

Rissolierte Drillinge

Dessert:

Himbeer-Mascarpone-Creme

Obstsalat mit Vanillesauce

29,60 €/Pers.

Saal-Buffet 3:

Kalt:

Erlesene Fischauswahl:

Pochierte Lachsmedaillons, geräucherten Fischarten & Gambas im Teigmantel, mit Sahnemeerrettich und einem feinen Honig-Senf-Dip

Tomate-Mozzarella-Spieße mit leichter „Pesto-Marinade“

Geflügelschnitzelchen im „Knuspermantel“

Kleine Partyfrikadellen

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Bohnen & Tomaten

Geflügelsalat

Gartenfrische Salatvariation mit zweierlei Dressings zur Auswahl

Brot- und Baguettekorb

Dattel-, Kräuter- & Sweet-Chili-Dip

Kräuter- & Chilibutter

Warm:

Gurkenrahmsüppchen

Zanderfilet mit Kartoffelkruste

feines Zanderfilet unter der Kartoffelkruste an Kräuter-Rahm-Sauce

Schweinefilet „Calvados“

zarte Medaillons vom Schweinefilet in einer Calvados-Sauce mit Apfelspalten

Dazu:

Gemüse der Saison

Bunte Tagliatelle Auswahl

Rissolierte Drillinge

Dessert:

Bayerische Creme mit Früchten

Apfelstrudel mit Eis

Erlesene Käseauswahl mit Früchten garniert

35,90 €/Pers.