BliEvent

Buffet warm / kalt

ab 20 Personen

Variante 1: "Deftiges" . . . . . 29,90 € / Pers.

- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Käseplatte, mit Obst dekoriert
- Partybouletten, kalt
- Rollmops
- Matjes auf Pumpernikel
- gefüllte Eier, bunt garniert
- Kasslernacken und Schweinenacken auf Bratenjus
- Hähnchenbrust auf Rahmchampignons
- Bratkartoffeln und Salzkartoffeln
- Gemüseplatte mit Bohnen, Buttermöhren & Erbsen
- Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten dazu reichen wir eine Buttermischung und Schmalz
- Vanillepudding, portioniert

Variante 2: "Mecklenburg" . . . . . 31,90 € / Pers.

- hausgemachte Kartoffelsuppe mit Mecklenburger Rauchwurststreifen
- Bunter Salat
- Bohnensalat, Mecklenburger Art
- Backpflaumen im Speckmantel
- Schinkenplatte
- Käseplatte, mit Obst dekoriert
- Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken
- Fischplatte geräuchert, mit Pralinen von Lachs, Makrelenfilet mit Gewürzdekor & Schillerlocke
- Mecklenburger Nackenbraten, gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln
- Entenbrust mit Orangensoße
- Kasslerlachsbraten auf Bratenjus
- Salzkartoffeln und Klöße
- Rotkohl
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren
- Brotkorb mit Weizenbaguette und verschiedenen Brotsorten
- Butterplatte
- Desserts: Schokomousse, Obstsalat (je große Schale), Vanillesoße extra

Variante 3: "Party" . . . . . 32,90 € / Pers.

- Cole Slaw
- Bunter Salat
- Gurkensalat
- geräucherte Fischplatte mit verschiedenen Sorten Fischhäppchen und Fischpralinen
- Käseplatte
- Bratenplatte mit hausgemachter Remoulade
- gefüllte Eier, bunt garniert
- Tomatenplatte mit Tomate-Mozzarella, gefüllten Tomaten & getrocknete Tomaten in Öl
- Kasslerlachsbraten auf Bratenjus
- Hähnchenbrust überbacken mit Pfirsich und Käse
- Partybouletten, warm
- Partyschnitzel, paniert, vom Schwein
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Gemüseplatte mit Möhren geröstet, Blumenkohl und Bohnen
- Champignonrahmsoße
- Brotkorb mit Baguette, Partybrotscheiben und Kräuterbutter
- Obstplatte, Desserts (Zitronenmousse, Schokoladenmousse, Rote Grütze mit Vanillesoße), portioniert

Variante 4: "Norden" . . . . . 31,50 € / Pers.

- gemischter Salat der Saison
- bunter Nudelsalat
- Fischplatte geräuchert mit Fischpralinen, Lachsvariationen und Forellenfilet
- Senf-Dillsoße und Sahnemeerrettich
- Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel
- gemischte Bratenplatte (kalt) mit Remoulade
- gefüllte Eier, bunt garniert
- Käseplatte mit Obstgarnitur
- Gurkentaler, dekorativ angerichtet
- Backpflaumen und frische Ananas im Speckmantel (angebraten, kalt)
- Putenbruststeaks in Rahm mit frischen Champignons
- Schweinefilet natur geschmort auf Bratensoße
- Schollenfilet „Büsum Art" alternativ „Finkenwerder Art"
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
- Gemüseplatte mit gerösteten Möhren, Speckbohnen & Romanesco
- Brotkorb mit Baguette, Butterrosen
- Rote Grütze mit Vanillesoße, Schokoladenmousse, portioniert

BliEvent UG - Catering- & Veranstaltungsgastronomie
Erwin-Fischer-Straße 50 • 23968 Wismar • Tel: 03841 - 62 98 98 • Mail: info@blievent-catering.de • Web: blievent-catering.de

Variante 5: "Festlich" . . . . . 35,50 € / Pers.

- gemischte Salatplatte der Saison mit Jogurtdressing
- Tomatenplatte mit Tomate-Mozzarella, Balsamico, frischem Basilikum, gefüllten Cocktailtomaten & getrockneten Tomaten in Öl
- Honigmelone mit Serrano Schinken
- Käseauswahl zum Schneiden
- Geflügelsalat auf Pfirsichschiffchen
- Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade,
- hausgemachte Antipastiplatte mit verschiedenen Spezialitäten in Olivenöl und Balsamicoessig
- Minilachsduetts mit Spinat im Blätterteig
- Garnelenspieße
- Fischpralinen geräuchert
- Schweinefilet, natur, geschmort auf Pfefferrahmsoße
- Perlhuhn gefüllt mit Kräutern
- Lachstranchen auf Wirsinggemüse
- frische Champignons in Sahne, Mandelbroccoli, Karottenvariationen, geröstet
- Kartoffel-Lauch-Gratin, Kräuterkartoffeln, Baconkartoffeln
- Tomaten- und Kräuterbutter
- Korb mit verschiedenen Partybrötchen
- Obstplatte, mundgerecht aufgeschnitten
- Schokofrüchte
- Schokoladenmousse, portioniert in essbarer Schokotasse

Variante 6 : "Italien" . . . . . 36,50 € / Pers.

- gemischte Salatplatte mit Eisberg, Ruccola, Tomaten, Oliven und Schafskäse mit Balsamicodressing
- Garnelenspieße, gebraten, kalt angerichtet
- Tomatenplatte mit Tomate-Mozzarella, gefüllten Cocktailtomaten & getrockneten Tomaten in Öl
- Honigmelone mit Serrano Schinken
- Vitello Tonnato mit Kapernsoße
- Käsebrett mit verschiedene Sorten und aufgeschnittenem Obst
- Bohnensalat ital. Art
- Zucchinitaler in Olivenöl geschmort, gefüllt und dekoriert, kalt
- hausgemachte Antipastiplatte mit verschiedenen Spezialitäten in Olivenöl und Balsamicoessig
- Roastbeef mit Feta-Kräuterkruste, auf Kirschtomaten und roten Zwiebeln gebettet
- Schweinelachsbraten unter einer Kräuter-Senf-Haube
- Pestokartoffeln
- Kartoffel-Lauch-Gratin
- frische Pilze, geschmort, mit frischen Rosmarin
- Grillgemüse mediterran
- Thymianjus
- Kräuterbutter
- Korb mit verschiedenen Baguettes (Dunkel, Weizen, Olive)
- Panna Cotta mit Fruchtaufstrich, Mascarpone Creme, portioniert

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch!

Sie möchten Ihren Gästen etwas anderes als o.g. liefern?
Sprechen Sie uns an! Flyer nur für außer Haus Lieferungen!

Alle Preise sind Abholpreise.

Lieferkosten (Anlieferung tischfertig ins Haus)

Lieferung bis 19 Personen:
*in Wendorf 15,00 € pauschal
*in Wismar 25,00 € pauschal
*Lieferung außerhalb von Wismar zzgl. 2,90 €/km

Lieferung ab 20 Personen:
*Lieferung innerhalb von Wismar kostenfrei
*Lieferung außerhalb von Wismar zzgl. 2,90 €/km (abzgl. 10 km frei)

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 03841 - 62 99 34 zur Verfügung.

Öffnungszeiten (Büro)
Mo - Fr 09:00 - 17:00 Uhr
- sowie nach telefonischer Vereinbarung -

Natürlich beliefern wir Sie auch außerhalb dieser Zeiten von Montag bis Sonntag.

Gerne stellen wir Ihnen Wärmerechauds zur Verfügung.

Ihre BliEvent Veranstaltungsgastronomie

Unsere Speisen werden frisch für Sie hergestellt, deshalb enthalten sie keinerlei deklarationspflichtige Inhaltsstoffe. Die zu deklarierenden Allergene können Sie gerne bei unserem Fachberater für Allergene erfragen.

Die Preise sind ab dem 01.04.2023 gültig. Änderungen vorbehalten.

BliEvent UG - Catering- & Veranstaltungsgastronomie
Erwin-Fischer-Straße 50 • 23968 Wismar • Tel: 03841 - 62 98 98 • Mail: info@blievent-catering.de • Web: blievent-catering.de