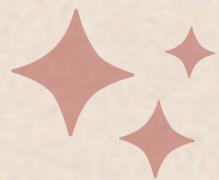




BUFFETS

Ab **17,99 €** pro Person



Jetzt anfragen!

0177 9703994

sofra-catering.de

info@sofra-catering.de



BUFFETS

WARMES & KALTES BUFFET

BASIC

Hauptspeise: 1 von 4
Beilage: 2 von 5
Meze: 6 Sorten
Fingerfood: 2 Sorten
Dessert: 1 von 4

€29.90

STANDARD

Hauptspeise: 1 von 4
Beilage: 2 von 5
Meze: 6 Sorten
Fingerfood: 2 Sorten
Dessert: 1 von 4

€45.90

PREMIUM

Hauptspeise: 1 von 4
Beilage: 2 von 5
Meze: 6 Sorten
Fingerfood: 2 Sorten
Dessert: 1 von 4

€52.90

KALTES BUFFET

BASIC

Hauptspeise: 1 von 4
Beilage: 2 von 5
Meze: 6 Sorten
Fingerfood: 2 Sorten
Dessert: 1 von 4

€21.90

STANDARD

Hauptspeise: 1 von 4
Beilage: 2 von 5
Meze: 6 Sorten
Fingerfood: 2 Sorten
Dessert: 1 von 4

€23.90

PREMIUM

Hauptspeise: 1 von 4
Beilage: 2 von 5
Meze: 6 Sorten
Fingerfood: 2 Sorten
Dessert: 1 von 4

€26.90

FINGERFOOD BUFFET

STANDARD

Hauptspeise: 1 von 4
Beilage: 2 von 5
Meze: 6 Sorten
Fingerfood: 2 Sorten
Dessert: 1 von 4

€17.90

PREMIUM

Hauptspeise: 1 von 4
Beilage: 2 von 5
Meze: 6 Sorten
Fingerfood: 2 Sorten
Dessert: 1 von 4

€22.90



Hauptgerichte

BASIC



HÄHNCHEN-SPINAT

Geschnäzeltes Hähnchenbrustfilet in einer Spinat-Gorgonzolasauce.



HÄHNCHEN-SAUTE

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln.



HÄHNCHEN-CURRY

Geschnäzeltes Hähnchenbrustfilet in Curry-Sauce



GEGRILLTES GEMÜSE

Gegrillte Gemüsestreifen mit Olivenöl



TORTELLINI

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat

STANDARD



ISLIM KEBAP

Frikadellen ummantelt von Auberginenstreifen



MUSAKKA

Auberginenauflauf mit gebratenem Gemüse und Hackfleisch.



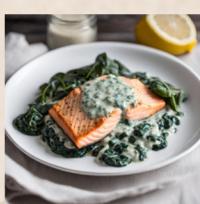
GEFÜLLTE AUBERGINE

Aubergine gefüllt mit Hackfleisch



FRIKADELLEN

Frikadellen mit Kartoffeln, Tomaten und Zucchini Scheiben



LACHS

Lachs mit wahlweise Dill-Kräuter, Zitronensoße, Spinatsoße oder Salbeisoße



HÄHNCHEN SPIESS

Hähnchenstücke mit Gemüse am Spies

PREMIUM



RINDER-FILET

Rinderfilet mit Champignon, Rotweinsoße, Senfsauce oder Tomaten-Paprika-Soße



LAMM-FILLET

Lammfilet mit wahlweise Kirschsoße, Gorgonzola-Champignon-Soße, Rotwein-Trüffel-Soße



LAMM-KOTTELETS

Gebratene Lammkottelets

Meze

BASIC



SPINAT TARATOR

Gehackter Blattspinat in einer Joghurt-Knoblauch-Sauce.



MÖHREN TARATOR

Geriebene Möhren, in einer Joghurt-Knoblauch-Sauce.



BULGURSALAT

Bulgur mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Kräutern, mit Granatapfelsirup und Zitronensaft.



KÄSECREME

Zarte Käsecreme mit frischen Kräutern



KÄSECREME MIT TOMATE

Cremige Käsezubereitung verfeinert mit getrockneten Tomaten



ZAZIKI

Joghurt-Knoblauch-Sauce mit Gurken und Kräutern.



BOHNEN

STANDARD



EZME

Gehackte Tomaten, Paprika, Zwiebel und Kräuter, abgerundet mit Granatapfelsirup und Olivenöl.



FETA

Gewürzelter Fetakäse mit Kräutern verfeinert



HUMMUS

Pürierte Kichererbsen, mit Tahini, Knoblauch und Olivenöl



OLIVEN PLATTE

Grüne und schwarze Oliven



KÄSE PLATTE

Verschiedene Käsesorten



ROOTE-BEETE-HUMMUS

Pürierte Kichererbsen und Rote-Beete mit Tahini, Knoblauch und Olivenöl

PREMIUM



CHAMPIGNON PFANNE

Champignons in Olivenöl und Knoblauch gebraten.



BABAGANOUS

Geröstete Auberginen, verfeinert mit Tahini, Knoblauch und Olivenöl.



GEMÜSE-PFANNE

Mischung aus gebratenem Gemüse, leicht gewürzt und kalt serviert

Fingerfood

STANDARD



TEIGTASCHEN



FALAFEL



BROT MIT
KÄSECREME



BÖREKROLLEN



MINI PIZZA



GEFÜLLTE-
WEINBLÄTTER



TOMATE-
MOZARELLA
SPIESSE



GEMÜSE-
STICKS MIT
DIP



LINSEN-
FRIKADELLEN

PREMIUM



BROT MIT
LACHS UND
KÄSECREME



BÖREK



KANAPES MIT
LACHS



ICLI KÖFTE



FRIKADELLEN
AM SPIESS

Snacks

STANDARD



VEGAN WRAP



VEGGY WRAP



VEGGY BAGEL



BRUSCHETTA



TOMATE-MOZZARELLA
SANDWICH

PREMIUM



CARPRESE
AVOCADO



HÄHNCHEN
WRAP



HÄHNCHEN
SANDWICH



PASTRAMI
SANDWICH

Dessert

STANDARD



PANNA COTTA



TRES LECHES



TIRAMISU



SÜTLAC



APFELKUCHEN

PREMIUM



KÄSE-KIRSCH
KUCHEN



STREUSEL
KUCHEN



KÄSEKUCHEN



BAKLAVA