



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Büffetvorschläge „Fingerfood“ Ab 30 Personen

Hier finden Sie eine kleine Auswahl und Vorschläge von unseren Büffets. Natürlich können Sie diese auch untereinander kombinieren oder Ihr eigenes Lieblingsrezept einbauen. Gerne beziehen wir auch jahreszeitliche und saisonbedingte Speisen wie z.B.: frische Erdbeeren, Spargel oder Pfifferlinge in unsere Büffets ein.

Essensreste

Unsere angebotenen Speisen sind ausschließlich zum Verzehr vor Ort gedacht. Etwaige Reste von Büffets werden nach der Veranstaltung von uns entsorgt. Aus HACCP Gründen dürfen wir keine Speisereste aufbewahren und ausgeben.

Büffetpreise

Wir behalten uns eine mögliche Preisanpassung aufgrund von steigenden Lohn & Warenkosten vor.



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Fingerfood Büffets

Büffet 1

Lasagne im Gläschen
„Himmel un Äd“ mit Blutwurst im Gläschen
Couscous Salat
Griechischer Bauernsalat
Mascarponecreme mit marinierten Früchten

16,50 €

Büffet 2

Grünkohl mit Mettwurst im Gläschen
Käsespätzle mit Röstzwiebeln im Gläschen
Hähnchenspieß auf Thaisalat
Warmer Kartoffelsalat mit Minischnitzel
Apple Crumble

18,50 €

Büffet 3

Lachs im Teigmantel
Tomate-Mozzarella-Spieße
Geschnetzelttes nach Züricher Art mit Pommes de Macaire Taler
Mit Käse überbackene Minifrikadelle auf Möhren-Kartoffelstampf
Mini Plunder Gebäck

20,50 €