

Ein reichhaltiges und exklusives Buffet was speziell für **Einschulungen und Jugendweihen** angeboten wird. Dieses ist auch **ganzjährig** bestellbar.

**JETZT
NEU**

Buffet Exklusiv

Für den ganz besonderen Anlass – Jeder Gast erhält 4 verschiedene Vorspeisen, 1 Suppe und einen Mix aus 3 verschiedenen Hauptspeisen sowie aus 2 verschiedenen Desserts.

Vorspeisen

- ✓ Brokkoli-Schinkensalat mit Champignons, Tomaten und Mais
- ✓ farbige Mini-Burger mit Salat, Gurke, Tomate, Hackfleisch-Patty, Dressing
- ✓ Tomaten-Basilikum-Mozzarella-Spieß
- ✓ Hähnchenbrustspieß mit Avocado-Dip im Weck-Glas

Suppe

- ✓ Süßkartoffel-Mango-Suppe mit karamellisierten Mandeln oder Champignonrahmsuppe mit gerösteten Champignons

Hauptspeise (je 10 Portionen)

- ✓ Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit Rahmspinat und Gemüsereis
- ✓ Schweinefilet in Mango-Pfeffer-Soße mit Rosmarin-Kartoffelecken und Broccoli mit Mandelblättchen
- ✓ Tafelspitz mit Meerrettichsoße, bunten Möhren und Petersilienkartoffeln

Dessert (je 15 Portionen)

- ✓ Nougat-Crêpe-Spieß mit Kirschragout
- ✓ Rote Grütze mit echten Beeren

36,90 €/Person

(ab 30 Personen möglich)

Sie können diese Speisen jederzeit zusätzlich aufstocken oder aus unserem Catering-Buch weitere Speisen auswählen.

Ihr persönliches Buffet



 **Augustinus**
VON UND FÜR JEDERMANN

An der Stadthalle 2 • 06886 Lutherstadt Wittenberg
Telefon: 03491 5050-990 • E-Mail: perry.thom@augustinuswerk.de

Wählen Sie den gewünschten Grad an Vielfalt aus Basic, Classic oder Premium. Portionsgrößen sind auf die angegebene Personenzahl abgestimmt, großzügig ausgelegt und variieren je Speise. Jeder Gast bekommt somit ein vollwertiges drei bzw. vier Gänge Menü serviert.

Buffet Basic

Einfach, schnell & preiswert – Wähle aus einer Grundauswahl 2 Vor- und 1 Hauptspeise sowie dazu 1 Dessert.

- ✓ 2 Vorspeisen wählen
- ✓ 1 Hauptspeise wählen
- ✓ 1 Dessert wählen

24,90 €/Person
(ab 8 Personen)

Buffet Classic

Ausgewogen & vertraut – Wähle aus einer klassischen Auswahl 3 Vor- und 2 Hauptspeisen sowie dazu 1 Dessert.

- ✓ 3 Vorspeisen wählen
- ✓ 2 Hauptspeise wählen (je 8 Portionen)
- ✓ 1 Dessert wählen

29,90 €/Person
(ab 16 Personen möglich)

Buffet Premium

Abwechslungsreich & variierend – Wähle aus einer Premium-Auswahl 3 Vor- und 2 Hauptspeisen sowie dazu 1 Suppe und 1 Dessert.

- ✓ 3 Vorspeisen wählen
- ✓ 1 Suppe wählen
- ✓ 2 Hauptspeise wählen (je 10 Portionen)
- ✓ 2 Dessert wählen (je 10 Stück)

34,90 €/Person
(ab 20 Personen möglich)

Vorspeise

drei verschiedene Tortellini – getrocknete Tomaten-Spieß
Pesto/Schmetterlingsnudel-Falafel-Spieß
Käse-Weintrauben-Spieße
Tomaten-Basilikum-Mozzarella-Spieße
Bunter Linsensalat mit Paprika, Staudensellerie
Bulgur-Salat mit Kichererbsen, Karotten, Tomaten, Zucchini, Aubergine
Couscous-Salat mit Oliven, Paprika, Zucchini, Champignon
Lauch-Schinkensalat mit Äpfel, Joghurt, Ei
Tomate-Mozzarella Kugel auf Basilikum Pesto

Suppe (200ml)

Süßkartoffel-Mango-Suppe
Kürbis-Creme-Suppe mit Ingwer
Minestrone
Bärlauch- Frischkäse-Suppe

Hauptspeise

Nudelpfanne mit gegrillten Hähnchenstreifen und buntem Gemüse
Bandnudeln mit Basilikum-Pesto geschwenkt mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkerne
mediterranes Kartoffelgratin mit getrockneten Tomaten und Fetakäse
Deftiger Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln
Geschnetzeltes vom Schwein im Champignonrahm mit Reis
Zwiebelrostbraten vom Schweinenacken mit Rosmarin-Kartoffelecken
Schweinebraten mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Kokos-Soße an Paprikareis
Hähnchenbrustfilet im Speckmantel in Tomatensoße, Broccoli mit Mandelblättchen und Spätzle
Hähnchenbrustfilet mit einer Apfel-Rosmarinfüllung auf Ratatouille und Schupfnudeln
Roulade vom Schwein mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, bunten Möhren und Petersilienkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat
Panna Cotta auf einen Fruchtspiegel
Espresso- Panna Cotta mit Apfel-Zimtragout
Creme Brûlée
Griesflammerie mit Rotweinkirschen
Rote Grütze mit echten Beeren