

Vorspeisen

- Zwiebelsuppe
- Gemüsesuppe
- Gulaschsuppe
- Käsesuppe²



Unsere Partyrenner

Heiß und lecker

- Rinder-Röllchen
- Filet „Provence“ an Champignons
- Gyrospfanne
- Schweinemedallions mit Pilzen
- Kasslerbraten mit Sauerkraut
- Filettopf vom Schwein

Geflügelig leicht

- Schnitzel
- Gegrillte Hähnchenbrust
- Hähnchenschenkel
- Hähnchenbrust mit Ananas und Käse² überbacken
- Putengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Käse² überbacken
- Mediterrane Hähnchenpfanne
- Frikassee
- Hähnchenleber auf Zwiebeln



Fischiges

- Lachsfilet in Zitronenrahm mit Blattspinat
- Seehechtfilet in Dillsauce



Gemüse nach lust und laune

- Broccoli, Blumenkohl, Erbsen, Karotten
- Broccoligratin²
- bunter Gemüsegratin²
- Rahmchampignons



- Grillgemüse

Was man dazu isst

- Kartoffelgratin²
- Röstkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Knoblauch-Kräuternudeln
- Gemüsereis
- Oliven-Knödel

Pikantes in Blätterteig gebacken

- Schinkentaschen^{1,2}
- Teigtaschen mit Feta und Spinat
- Crêpe-Spieße²
- Flammkuchen²

Unsere kalten Platten – nicht nur was fürs Auge

Käsebrett²

- delikate Käsesorten², garniert mit Trauben, Kiwi



- Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken
- Käsespieße, verschieden garniert
- Lachs-, Forellenplatte
- gefüllte Lachsrollchen
- gefüllte Eier
- Tomaten, mit Frischkäse gefüllt
- Tomaten-Mozzarella-Spieße

Salat – taufrisch

- Gemischte Salatplatte
- Weißkrautsalat



- Rotkrautsalat
- Gemischter Salat
- Griechischer Salat
- Schinkensalat¹
- Geflügelsalat
- Schweizer Wurstsalat¹
- Käsesalat
- Eiersalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat

Was man sonst noch braucht

- Butter
- Kräuterbutter
- Knoblauchrahm
- Baguette
- Walnussbrot
- Zwiebelbrot

Dessert

- Obstplatte
- Mousse au Chocolat
- Mandarinen-Mousse
- Beerenlasagne
- Obstsalat
- Obstspieße



Zusatzstoffe:

- 1: Schinken, konserviert, mit Süßungsmittel
- 2: Reibekäse, mit Farbstoffe
- 3: Gouda, mit Farbstoffe

Bitte beachten Sie, dass bei Büfettis in unserem Hause eine Servicepauschale von 2,00 € pro Person berechnet wird.

Nach Wunsch liefern wir auch Geschirr

pro Gedeck: 1,50 €

UNSER TIPP

Themenabende ab 10 Personen:

Crêpe Abend

(pro Person: 13,50 €)

Französischer Abend

(pro Person: 18,50 €)

mit Käsesuppe² und leckeren warmen Speisen, süße Crêpes

Der Preis Preise gelten ab 01.05.2021

Kalte Platten

mit Salat und Brot ab 10,00 €/Person

Büfett warm und/oder kalt

mit Beilagen je nach Zusammenstellung ab 15,30 €/ Person

Vorspeise/ Suppe

mit Aufpreis 1,50 €/ Person

Nachspeise/ Dessert

mit Aufpreis 1,50 €/ Person

Kanapees, divers belegt

pro Stück: 1,20 €

Halbe Brötchen, divers belegt

pro Stück: 1,50 €

Bestellung

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____

Lieferdatum: _____ Lieferzeit: _____ Uhr

Personenzahl: _____ Anlass: _____

Lieferadresse, falls abweichend von Bestelleradresse:

--	--	--	--	--	--	--

Platten

Pfannen

Bestecke

Teller

Abholung Leergut
am: _____

Uhrzeit: _____

Auslieferer: _____

Unterschrift

Empfang bestätigt: _____

Unterschrift

Sie kümmern sich um Ihre

Gäste

Wir kümmern uns um Ihr

Büfett



Crêperie Lorette

Bernburger Straße 58A

06366 Köthen

www.creperielorette-koethen.de

Tischreservierung: Tel.: 03496-555 489

Partyservice: Tel./fax: 03496-700 692



Öffnungszeiten:

Mo

Ruhetag

Di - Sa

11.00 – 22.00 Uhr

So

11.00 – 14.00 Uhr