

## Vorspeisen

- Zwiebelsuppe
- Gemüsesuppe
- Gulaschsuppe
- Käsesuppe<sup>2</sup>



## Unsere Partyrenner

### Heiß und lecker

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

### Geflügelig leicht



- Schnitzel
- Gebrillte Hähnchenbrust
- Hähnchenschenkel
- Hähnchenbrust mit Ananas und Käse<sup>2</sup> überbacken
- Putengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Käse<sup>2</sup> 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
- Broccoligratin<sup>2</sup>
- bunter Gemüsegratin<sup>2</sup>
- Rahmchampignons



- Grillgemüse

### Was man dazu isst

- Kartoffelgratin<sup>2</sup>
- Röstkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Knoblauch-Kräuternudeln
- Gemüsereis
- Oliven-Knödel

### Pikantes in Blätterteig gebacken

- Schinkentaschen<sup>1,2</sup>
- Teigtaschen mit Feta und Spinat
- Crêpe-Spieße<sup>2</sup>
- Flammkuchen<sup>2</sup>

### Unsere kalten Platten – nicht nur was fürs Auge

#### Käsebrett<sup>2</sup>

- delikate Käsesorten<sup>2</sup>, 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
- Schinkensalat<sup>1</sup>
- Geflügelsalat
- Schweizer Wurstsalat<sup>1</sup>
- Käsesalat
- Eiersalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat

### Was man sonst noch braucht

- Kräuterbutter pro Becher 2,20€
- Knoblauchrahm pro Becher 2,20€
- Baguette pro Stück 2,20€
- Walnussbrot pro Stück 2,90€
- Zwiebelbrot pro Stück 2,90€

### Dessert

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

#### Zusatzstoffe:

- 1: Schinken, konserviert, mit Süßungsmitteln
- 2: Reibkäse, mit Farbstoffe
- 3: Gouda, mit Farbstoffe

Bitte beachten Sie, dass bei Büfets 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 ab 17,50€/Person

Französischer Abend

(pro Person 23,00€)

mit Käsesuppe und leckeren warmen Speisen, süßen Crêpes

Der Preis ab 1.09.2022

Kalte Platten

mit Salat und Brot ab 14,00€/Person

Büfett warm und/oder kalt

mit Beilage je nach Zusammenstellung ab 20,00€/Person

Vorsuppe mit Aufpreis 1,50€/Person

Nachspeise/Dessert mit Aufpreis 1,50€/Person

Kanapees, divers belegt pro Stück 1,20€

Halbe Brötchen, divers belegt 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](http://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