



## Serviertes Menü

Entenbouillon mit Flädle und Gemüsestreifen in der Cappuccino Tasse  
Brotkorb mit mediterranen Broten und Kräuterbutter

\*\*\*

Vorspeisenteller:

Ceasa Salat mit Croutons und Speck  
marinierter Garnelenspieß mit Cantaloupmelone  
in Olivenöl und Kräuter pochiertes Kalbsrücken  
Kirschtomaten und Büffelmozzarella an Pesto und Balsamreduktion

\*\*\*

Rinderfilet im Serranomantel an Port Jus  
Frühlingskartoffel  
Sommerliches Gemüsebouquet an Butterfond

\*\*\*

in Weckgläschen  
Ananas in Kokosmarinade mit Sorbet  
Berliner Luft

Pekannuss- Brownie

\*\*\*

Verschiedene Käsesorten mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Walnussbrot

Preis pro Person (ab 60 Personen) 60,50 € inkl. MwSt.

Der Preis beinhaltet:

Köche und Küchenhilfe, Anfahrt, Aufbau, Abfahrt

Teller, Besteck & Spülen

Exklusive Servicekräfte: pro Std. pro Bedienung 23,50 € inkl. MwSt.

**Der Fliegende Holländer- Catering**

Michiel Sander Luttje  
Silberne Bergstraße 22  
69253 Heiligkreuzsteinach  
06220-4649017  
01774538711

[www.fliegenderhollaender-catering.com](http://www.fliegenderhollaender-catering.com)