

## Italienisches Buffet

# BUFFETVORSCHLÄGE 2024

### Vorspeisen

- ❖ Tomate mit Mozzarella und Balsamico-Dressing
- ❖ Antipasti-Variation
- ❖ Salatbuffet mit gemischten Rohkost- und Blattsalaten
- ❖ Bruschetta und Ziegenkäsecrostini
- ❖ ofenfrisches Brot mit hausgemachten Dips

### Hauptgerichte

- ❖ Saltimbocca von der Pute
- ❖ Dorade auf Grillgemüse
- ❖ Dazu reichen wir Penne, Rosmarinkartoffeln und eine mediterrane Gemüseauswahl

### Dessert

- ❖ PannaCotta mit Fruchtcoulis
- ❖ Tiramisu
- ❖ frischer Obstsalat

Preis pro Person: 39,-- Euro



Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 20 Personen Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten Die vollständige Allergen Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt.

**Eventlocation - Tagungshotel - Restaurant - Inklusionsbetrieb**

CFK - Centrum für Freizeit und Kommunikation der Lebenshilfe gGmbH

Zum Nassenwald 1 66583 Spiesen-Elversberg +49 (0) 6821 95979 0

[www.cfk.freizeitcentrum.de](http://www.cfk.freizeitcentrum.de) - [cfk@cfk.freizeitcentrum.de](mailto:cfk@cfk.freizeitcentrum.de)

## CFK-Buffer-Klassiker

# BUFFETVORSCHLÄGE 2024

### Vorspeisen

- ❖ Variation von Räucherlachs und Räucherforelle
- ❖ Antipastivariation
- ❖ rosa gebratenes Roastbeef  
mit Remouladen- oder Cumberland-Soße
- ❖ Salatbuffet  
mit gemischten Rohkost- und Blattsalaten
- ❖ ofenfrisches Baguette

### Hauptgerichte

- ❖ Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken  
mit zweierlei Soßen  
(Paprika- und Champignon-Rahmsoße)
- ❖ Lachsfilet auf Rahmspinat
- ❖ Dazu reichen wir  
Kartoffelgebäck, Penne, Gemüse der Saison

### Dessert

- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesoße
- ❖ Mousse au Chocolate

Preis pro Person: 44,-- Euro



Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 20 Personen Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten Die vollständige Allergen Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt.

**Eventlocation - Tagungshotel - Restaurant - Inklusionsbetrieb**

CFK - Centrum für Freizeit und Kommunikation der Lebenshilfe gGmbH

Zum Nassenwald 1 66583 Spiesen-Elversberg +49 (0) 6821 95979 0

[www.cfk.freizeitcentrum.de](http://www.cfk.freizeitcentrum.de) - [cfk@cfk.freizeitcentrum.de](mailto:cfk@cfk.freizeitcentrum.de)

# Saarländisches Spezialitäten-Buffet

# BUFFETVORSCHLÄGE 2024

## Vorspeisen

- ❖ Hausgemachter Wurstsalat
- ❖ Hausgemachter Rindfleischsalat
- ❖ lauwarmer Mini-Lauch-Quiche (vegetarisch)
- ❖ Grumbeersubb
- ❖ Salatbuffet  
mit gemischten Rohkost- und Blattsalaten
- ❖ ofenfrisches Brot

## Hauptgerichte

- ❖ Schwenkbraten
- ❖ Dibbelabbes und hausgemachtes Apfelmus
- ❖ Lyoner-Pfanne
- ❖ Leberknödel mit Specksoße
  
- ❖ Dazu reichen wir  
Bratkartoffeln, Gemüse der Saison,  
Sauerkraut

## Dessert

- ❖ Hausgebackener Kuchen
- ❖ Rostige Ritter mit Vanillesoße

Preis pro Person: 39,-- Euro



Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 20 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten. Die vollständige Allergen-Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt.

**Eventlocation - Tagungshotel - Restaurant - Inklusionsbetrieb**

CFK - Centrum für Freizeit und Kommunikation der Lebenshilfe gGmbH

Zum Nassenwald 1 66583 Spiesen-Elversberg +49 (0) 6821 95979 0

[www.cfk.freizeitcentrum.de](http://www.cfk.freizeitcentrum.de) - [cfk@cfk.freizeitcentrum.de](mailto:cfk@cfk.freizeitcentrum.de)

## Gourmet-Bufferet

# BUFFETVORSCHLÄGE 2024

### Vorspeisen

- ❖ Variation von Räucherfisch und Garnelen
- ❖ Carpaccio vom Rind
- ❖ Antipasti-Variation
- ❖ Salatbuffet  
mit gemischten Rohkost-und Blattsalaten
- ❖ ofenfrisches Baguette

### Hauptgerichte

- ❖ Kalbsrückensteak in Trüffelrahmsöße
- ❖ Schweinefilet in Cognac-Rahm-Soße
- ❖ Wolfsbarsch in Safransöße
  
- ❖ Dazu reichen wir  
Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüse der Saison

### Dessert

- ❖ frischer Obstsalat
- ❖ Cappuccinocreme
- ❖ White Chocolate Cake

Preis pro Person : 54,-- Euro



Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 20 Personen Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten Die vollständige Allergen Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt.

**Eventlocation - Tagungshotel - Restaurant - Inklusionsbetrieb**

CFK - Centrum für Freizeit und Kommunikation der Lebenshilfe gGmbH

Zum Nassenwald 1 66583 Spiesen-Elversberg +49 (0) 6821 95979 0

[www.cfk.freizeitzentrum.de](http://www.cfk.freizeitzentrum.de) - [cfk@cfk.freizeitzentrum.de](mailto:cfk@cfk.freizeitzentrum.de)