

## Buffetauswahl Klosterküche Bad Doberan

Hier können Sie sich Ihr Catering selbst zusammenstellen. Schicken Sie gern Ihre Auswahl an die [info@klosterkueche-doberan.de](mailto:info@klosterkueche-doberan.de).  
Bitte beachten Sie die vorgegebenen Mengenangaben der einzelnen Posten. Eine Individualisierung ist aus organisatorischen Gründen nicht möglich.  
Ab 10 Personen für Selbstabholer, Lieferung ab 20 Personen auf Anfrage

<u>Platten</u>	
<p style="text-align: center;">- Räucherlachs (Platte für 20 Personen) <i>ca. 1200 g kaltgeräucherter Lachs aus Norwegen mit Honig - Senfsauce</i> <b>80,00 €</b> Anzahl Platten: ____x</p>	<p style="text-align: center;">- Ziegenkäseecken (Platte für 20 Personen) <i>1000g französischer Ziegenkäse mit Tessiner Feigensenf</i> <b>65,00 €</b> Anzahl Platten: ____x</p>
<p style="text-align: center;">- Mecklenburger Tapas (Platte für 30 Personen) <i>mit Rauchwurst (50 Stück), fruchtigem Landblütenkäse, Pflaumen im Speckmantel (32 Stück) &amp; marinierten Bauernkartoffeln</i> <b>180,00 €</b> Anzahl Platten: ____x</p>	<p style="text-align: center;">- Ciabatta (Korb für 10 Personen) <i>30 Scheiben italienisches Weizenbrot</i> <b>15,00 €</b> Anzahl Körbe: ____x</p>
<p style="text-align: center;">- Antipastivariation (Platte für 20 Personen) <i>mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Balsamicozwiebeln &amp; mit Frischkäse gefüllten Champignons, Paprika &amp; Peperoni</i> <b>90,00 €</b> Anzahl Platten: ____x</p>	<p style="text-align: center;">- Klosterbutter &amp; Schnittlauchschand (Platte für 10 Personen) <i>15 Stück unserer Klosterbutter &amp; eine Schale Schnittlauchschand zum Dippen</i> <b>20,00 €</b> Anzahl Platten: ____x</p>
<p style="text-align: center;">- Tomate - Mozzarella (Platte für 10 Personen) <i>500g italienischer Büffelmozzarella mit geschnittenen Rispen Tomaten &amp; Rucola</i> <b>60,00 €</b> Anzahl Platten: ____x</p>	<p style="text-align: center;">- Obstplatte (Platte für 20 Personen) <i>mit Ananas, Cantaloupemelone, roten Weintrauben, Orangen &amp; Kiwis</i> <b>80,00 €</b> Anzahl Platten: ____x</p>
<u>Vorspeisen</u>	
<p style="text-align: center;">- Italienischer Nudelsalat (Kiste mit 15 Vorspeisengläschen) <i>mit Serranoschinken &amp; Parmesan</i> <b>60,00 €</b> Anzahl Kisten: ____x</p>	<p style="text-align: center;">- Rote Linsensalat (Kiste mit 15 Vorspeisengläschen) <i>mit gebackenem Hähnchen &amp; Schnittlauchrahm</i> <b>60,00 €</b> Anzahl Kisten: ____x</p>
<p style="text-align: center;">- Cesar Salad (Schale für 10 Personen) <i>mit gebackenem Hähnchen &amp; Parmesan</i> <b>50,00 €</b> Anzahl Schalen: ____x</p>	<p style="text-align: center;">- kaltes Gurken - Joghurtsüppchen (15 Weckflaschen (200ml) in der Eisschale) <i>mit Zitrone &amp; Dill, sommerlich erfrischend</i> <b>75,00 €</b> Anzahl Schalen: ____x</p>
<p style="text-align: center;">- Tomaten - Orangensüppchen (Suppenpott für 20 Personen) <i>mit Basilikum verfeinert</i> <b>80,00 €</b> Anzahl Pötte: ____x</p>	<p style="text-align: center;">- Steinpilzrahmsuppe (Suppenpott für 20 Personen) <i>mit gebratenen Waldpilzen</i> <b>100,00 €</b> Anzahl Pötte: ____x</p>

<u>Warmanteil Hauptgerichte</u>	<u>Warmanteil Beilagen</u>
- gebackener Schinkenbraten vom Schwein (Behälter für 10 Personen) 2000g mit Honig mariniert, in Senfsauce serviert <b>110,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x	- gebuttertes Gemüse (Behälter für 20 Personen) mit Möhren, Kohlrabi, Prinzebohnen & Blumenkohl <b>60,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x
- geschmorter Kräuter - Senfbraten (Behälter für 10 Personen) 2000g vom Rinderkamm mit Rotweinsauce <b>120,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x	- Kräuterrahmchampignons (Behälter für 15 Personen) <b>80,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x
- gebratene Hähnchenbrust im Pankomantel (Behälter für 10 Personen) 10 geschnittene Hähnchenbrüste in grobem Paniermehl <b>90,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x	- gegrilltes, mediterranes Gemüse (Behälter für 15 Personen) mit Zucchini, Aubergine & Paprika in Tomatensauce <b>90,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x
- Dorschfilet (Behälter für 10 Personen) 2000g in Dillsauce <b>120,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x	- Rosmarinkartoffeln (Behälter für 10 Personen) in Rosmarinbutter gebratene Drillinge <b>30,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x
- gebratene Black Tiger Garnelen (Behälter für 10 Personen) 1000g (3-4 p.Person) in Knoblauchöl gebraten, mit mediterranen Kräutern <b>90,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x	- Kartoffelgratin (Behälter für 15 Personen) in mediterraner Bechamelsauce gebackene Kartoffelscheiben mit herzhaftem Käse überbacken <b>80,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x
- gefüllte Zucchini (Behälter für 15 Personen) vegetarisch, mit Bergkäse, getrockneten Tomaten & Kräutern gefüllt <b>120,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x	- Cous-Cous (Behälter für 10 Personen) mit Gemüse & Kräutern <b>50,00 €</b> Anzahl Behälter: ____x
<u>Desserts</u>	
- Panna Cotta (Kiste mit 15 Dessertgläschen) mit saisonalem Früchteragût <b>60,00 €</b> Anzahl Kisten: ____x	- dunkle Schokoladenmousse (Kiste mit 15 Dessertgläschen) mit marinierten Sauerkirschen <b>60,00 €</b> Anzahl Kisten: ____x

**Catering-anfrage:**

Datum		Uhrzeit	:	Personenanzahl		<input type="radio"/> Selbstabholung <input type="radio"/> Lieferanfrage▼ (Kosten: bis 5Km 45,00€/bis 10Km 65,00€ bis 15Km 85,00€/bis 20Km 105,00€)
Email					Adresse bei Lieferanfrage:	Wie möchten Sie zahlen? <input type="radio"/> Vorkasse
Telefon						<input type="radio"/> Beim Abholen <input type="radio"/> beim Zurückbringen

Alle Cateringutensilien können von Mo-Sa von 09:30 Uhr - 17:00 Uhr zurückgebracht werden. Aus hygienischen Gründen bitten wir Sie alles grob gereinigt zurückzubringen.

