



Buffet

VARIATIONEN

www.quindi-restaurant.de | www.sensapolis-sindelfingen.de | www.sensadrom.de

APERITIF - VARIANTEN

PROSECCO & ORANGE (Dauer 30 Minuten)

Prosecco Spumante Villa Sandi
Orangensaft

pro Person 9,50 €

SOMMER SPECIAL (Dauer 30 Minuten)

Aperol Sprizz
Lillet Wild Berry
Hausgemachte Zitronen - Ingwer - Limonade

pro Person 11,50 €

WINTER SPECIAL (Dauer 30 Minuten)

Glühwein
Alkoholfreier Punsch

pro Person 9,50 €

FINGERFOOD - VARIANTEN

„CLASSIC“ (je 2 Teile pro Person)

Bruschetta mit Tomate - Basilikum
Pumpnickeltaler mit Kräuterfrischkäse
Chicken-Fingers mit Cocktail-Dip
Meatballs (100 % Rind) mit pikanter Tomaten-Sauce

pro Person 9,50 €

„PREMIUM“ (je 2 Teile pro Person)

Crepé mit Frischkäse & Paprika
Champignons mit Feta-Füllung
Tomate-Mozzarella-Spieß
Datteln im Speckmantel
Roastbeef mit Remouladensauce
Tartar vom Räucherlachs auf Baguette
Garnele auf Guacamole-Basilikum-Schaum

pro Person 23,50 €

BUFFET I „TUTTO COMPLETO“

SALATE & VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate

Balsamico- & Kräuter-Joghurt-Dressing

Kartoffel - Salat

Gurken - Salat

Möhren - Salat

Frisches Baguette

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit Remouladen-Sauce

HAUPTGERICHTE

Kalbsrahmgeschnetzelt

mit Champignons

Lachsfilet

mit Kräuterkruste, an Zitronen-Sahne-Sauce

Yellow Thai-Curry

mit Süßkartoffel

BEILAGEN

Basmatireis | Tagliatelle

DESSERT

Zweierlei Mousse au Chocolat

Zitronen - Tiramisu (ohne Alkohol)

pro Person 49,50 €

BUFFET II „BELLA ITALIA“

SALATE

Saisonale Blattsalate

Balsamico- & Kräuter-Joghurt-Dressing

Tomate - Mozzarella

Gurken - Salat

Möhren - Salat

Frisches Baguette

HAUPTGERICHTE

Penne

Spaghetti

Pomodoro - Sauce

Gorgonzola - Sauce

Bolognese - Sauce (100% Rindfleisch)

Frische Holzofen - Pizzen

verschieden belegt

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu (ohne Alkohol)

pro Person 34,50 €

BUFFET III „CLASSICO“

SALATE & VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate

Balsamico- & Kräuter-Joghurt-Dressing

Kartoffel - Salat

Gurken - Salat

Möhren - Salat

Tomate - Mozzarella

Frisches Baguette

Vitello tonnato

Shrimpscocktail

HAUPTGERICHTE

Überbackene Hähnchenbrust

mit Tomate - Mozzarella

Rosa gebratenes Roastbeef

am Buffet tranchiert

Gnocchi

mit Pesto Rosso und Zucchini

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse

DESSERT

Zweierlei Mousse au Chocolat

Zitronen - Tiramisu (ohne Alkohol)

pro Person 49,90 €

BUFFET IV „BBQ“

SALATE & VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate

Balsamico- & Kräuter-Joghurt-Dressing

Kartoffel - Salat

Nudel - Salat

Cole - Slaw

Frisches Baguette

Anti - Pasti - Variation

VOM GRILL

Marinierte Rinder- & Putensteaks

Nürnberger Rostbratwürstchen

pikante Rindswurst

Garnelenspieße

Fetakäse auf mediterranem Grillgemüse

BEILAGEN

Baked Potatoes | Maiskolben

DIPS

BBQ | Chili | Kräuterquark | Ketchup | Senf | Guacamole

DESSERT

Cheesecake-Creme mit Himbeere

Frischer Obstsalat

pro Person 48,50 €

BUFFET V „WEIHNACHTEN“

SUPPE

Kürbis - Ingwer - Cremesuppe

SALATE & VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate

Balsamico- & Kräuter-Joghurt-Dressing

Kartoffel - Salat

Gurken - Salat

Möhren - Salat

Tomate - Mozzarella

Räucherfischvariation

Frisches Baguette

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Entenbrust

an Orangen - Sauce

Rinderbraten

in kräftiger Jus

Lachsfilet

an Zitronen - Sauce

Semmelknödel

an Waldpilz - Ragout

BEILAGEN

Reis | Semmelknödel | Kartoffelgratin | Rotkraut | Brokkoli

DESSERT

Lebkuchenmousse

Apfelkühle mit Vanillesauce

pro Person 53,50 €

MITTERNACHTSSNACKS

KÄSEBRETT

- diverse Hart- & Weichkäse
- Frischkäse
- Obazda
- Feigensenf
- frisches Baguette

pro Person 11,50 €

FRISCHE HOLZOFENPIZZEN

- Margherita
- Rindersalami
- Thunfisch & Zwiebel
- Rucola & Parmesan

pro Person 12,50 €

WURST-VARIATION

- Salami- & Schinkenauswahl
- mini Fleischküchle
- Griebenschmalz
- frisches Baguette

pro Person 9,50 €

HOTDOG-STATION

- Geflügel Hotdogs
- Vegetarische Hotdogs
- Senf & Ketchup
- Röstzwiebeln & Gewürzgurken

pro Person 9,50 €

Die Buchung der Mitternachtssnacks sind ausschließlich in Verbindung mit einem regulären Buffet möglich.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

„ALKOHOLFREI“

Black Forest Mineralwasser still
Peterstaler Mineralwasser medium
Peterstaler Apfelschorle
Peterstaler Johannisbeerschorle
Coca-Cola | Coca-Cola zero

pro Person / pro Stunde
7,50 €

„ALL INCLUSIVE“ - 4 STUNDEN

Black Forest Mineralwasser still
Peterstaler Mineralwasser medium

Cola-Mix | Orangenlimo | Apfelschorle | Johannisbeerschorle

Coca-Cola | Coca-Cola zero

Pils
Pils alkoholfrei
Hefeweizen
Hefeweizen alkoholfrei
Radler

Rot-, Weiß-, Roséwein
Diverse Heißgetränke


pro Person 32,50 €
jede weitere angefangene Stunde 8,50 € p. P.

COCKTAILS- & LONGDRINKS 4 STUNDEN-PAUSCHALE



„COCKTAILS“

Piña Colada  | Rum, Ananasnektar, Kokos-Sirup, Sahne
Caipirinha  | Cachaca, Limette, Rohrzucker
Maracuja - Mojito  | Rum, Limette, Minze, Soda, Maracujasaft
Lillet - Wild Berry | Lillet, Schweppes Wild-Berry, Beeren
Aperol Sour | Aperol, Zuckersirup, Zitronen- & Orangensaft
Aperol - Sprizz | Aperol, Orange, Prosecco, Soda
Hugo  | Holundersirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda

 = AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH

„LONGDRINKS“

Gin - Tonic | Gin, Zitrone, Schweppes Tonic-Water
Cuba - Libre | Havana Rum, Limette, Coca-Cola
Frozen Malibu - Kirsch | Malibu, Kirsch-Slush
Campari - Orange | Campari, Orange, Orangensaft

pro Person 22,50 €
nur in Verbindung mit Getränkepauschale
„ALL INCLUSIVE“ buchbar