

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



CATERING - AB APRIL 2025

Duc d'Alben

RESTAURANT | CATERING



FINGERFOOD

eine tolle Alternative zum Büffet - für den größeren Hunger bestellen Sie zusätzliche eine Suppe

vegetarisch

Auswahl an Antipasti | Salat im Glas | Couscous | Käsevariation | Mozzarella Tomate
Blätterteigtaschen | Ziegenkäse | Gurkentörtchen mit Frischkäse | frischer Spargel (Saison)

Fleisch

Hähnchen am Spiess (mit Paprika, Ananas oder pur) | Wraps mit Huhn
Parmaschinken auf Melone | Aprikose, Pflaume, Datteln oder Ziegenkäse im Speckmantel
Hackbällchen | Roastbeef * (ab 20 Personen)
Warme Currywurst im Glas * (muss vor Ort erwärmt werden)

Fisch

Wildlachs | Gurkentörtchen mit Räucherlachs oder Forelle
Wraps mit Räucherlachs oder Forelle | Matjes auf Brot mit Zwiebel und Apfel
Krabben auf Brot* | Krabbencocktail*

Snack (3 Teile pro Person, z. B. für den Sekt-Empfang)

p. P. auf Anfrage

Lunch (9 Teile pro Person, ideal als kleines Mittagessen)

pro Person 23,90 €

Dinner (9- 12 Teile pro Person, als Abendessen)

p. P. auf Anfrage

*plus 2,50 €

Duc d'Alben
RESTAURANT | CATERING



Wir kümmern uns um Ihr Catering: Stefan und Siw Hauptfleisch.