

Atelier 10
Neulandstraße 10
49084 Osnabrück
Tel. 0541- 750 68 27
email info@atelier10.net



Menüvorschläge in Zusammenarbeit mit dem Lotter Leben

Menüvorschlag 5

Ab 65 Personen für 10 Stunden

Der Festpreis für Speisen, Getränke, Service, Tischwäsche, Servietten, Kronleuchter und Raummiete incl. der Endreinigung 72,00 € p. Person

Getränkeliiste

- Prosecco- und Cocktailempfang
- Veltins vom Fass
- Becks
- Weizenbier
- Alkoholfreies Pils und Weizenbier
- Rot- und Weißwein
- Alkoholfreie Getränke und Säfte
- Ramazotti, Malteser, Roter und Grüner, Baileys
- Wodka-Orange, Gin-Tonic, Whisky-Cola, Bacardi-Cola
- Caipirinha, Sex on the Beach
- Kaffee

Latte macchiato von zweierlei Paprika im Glas am Tisch serviert

Als Buffet:

Vorspeisen

- Räucherfischauswahl mit ganzen norwegischen Lachs
- Feldsalat mit honigmarinierte Barberie-Entenbrust
- Anti-Pastiauswahl mit Parmaschinken
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum-Pesto
- Rucculasalat mit Cherrytomaten und frischem Parmesankäse
- Brot- und Baguetteauswahl mit Butter, Kräuterquark und Aioli

Hauptspeisen (am Buffet tranchiert)

- Roastbeef am Stück an Barbera-chalotten-Jus mit Kartoffelgratin und saisonale Gemüseauswahl
- Frisch aus der Pfanne:
Garnelen mit Lauch an Curry-Mangosauce mit Basmatireis
- Perlhuhnbrust auf med. Kräuterschaum serviert mit bunten Nudeln

Dessert

- Apfeltorte mit Vanillesauce
- Pumpernickelparfait an Zimtsahne und Sauerkirschkompott
- Mousse von dreierlei Schokolade
- Fruchtspieße mit Kuverture

Mitternacht

- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und frischen Trauben
- Currywürstchen