



Wir sind der richtige Partner für Ihre besonderen Momente!

Sie planen eine Feierlichkeit oder möchten Ihre Liebsten mit einem leckeren Büffet zu Hause überraschen, dann sind Sie bei uns genau richtig!

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen Ihr Büffet Ihrer Wahl frisch in unserer Bordeigenen Küche zu. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie kulinarische Genüsse auf Ihrer privaten Feier oder gemütlich bei Ihnen zu Hause.

Ihr gratis Geschenk bei Ihrer Bestellung:

>10 Personen, 1 Crémant Poll-Fabaire Brut MAGNUM 150cl

>20 Personen, 1 Crémant Poll-Fabaire Brut JEROBOAM 300cl

>30 Personen, 1 Crémant Poll-Fabaire Brut MATHUSALEM 600cl

Info & Bestellung:

secretariat@navitours.lu | M.: 00352 691 917 635 | T.: 00352 75 84 89 | www.navitours.lu

Ländliches Büffet

KALTES BÜFFET

Gekochter Bauernschinken, Parma Schinken,
Rieslingspastete, Roastbeef in Aspik, Schweinskarree an Kräutern,
Tomaten gefüllt mit Krabben, Mimosenei, „Feiersténgszalot“,
Feine Käseplatte – Brie & Comté

SALATE

Kartoffelsalat mit Speck,
Gurkensalat, Karottensalat,

VARIATION AN SAUCEN

Currysauce, Remoulade

BUTTER & BROT

33,00€ p. Person

DESSERT

Schokoladenmousse – Verrine 3,00€ p. Person
Duo Schokoladen Crunch 4,00€ p. Person
Charlotte mit roten Früchten 4,50€ p. Person
Johannisbeerenmousse auf Lebkuchen 4,50€ p. Person

Büffet „Land & Meer“

KALTES BÜFFET

Gekochter Bauernschinken, Parma Schinken,
Rieslingspastete, Roastbeef in Aspik, Schweinskarree an Kräutern,
geräucherter Lachs an Kapern & Zwiebeln, Bellevue-Lachs,
Fischterriner, Tomaten gefüllt mit Krabben, Mimosenei,
Feine Käseplatte – Brie & Comté

SALATE

Kartoffelsalat mit Speck,
Gurkensalat, Karottensalat,
italienischer Nudelsalat mit Salami & Basilikum

VARIATION AN SAUCEN

Cocktailsauce, Currysauce, Remoulade

BUTTER & BROT

37,00€ p. Person

DESSERT

Schokoladenmousse – Verrine 3,00€ p. Person
Duo Schokoladen Crunch 4,00€ p. Person
Charlotte mit roten Früchten 4,50€ p. Person
Johannisbeerenmousse auf Lebkuchen 4,50€ p. Person

Büffet Prestige

KALTES BÜFFET

Gekochter Bauernschinken, Parma Schinken, Rieslingspastete, Roastbeef in Aspik, Schweinskarree an Kräutern, geräucherter Lachs an Kapern & Zwiebeln, Bellevue-Lachs, geräucherte Forelle, Fischterrinen, „Foie gras“ & sein Gelee, Garnelen, Thunfisch-Pfirsich, Mimosenei, „Feiersténgszalot“, Feine Käseplatte – Brie, Comté & Bresse Bleu

SALATE

Champignonsalat, Kartoffelsalat mit Speck, Gurkensalat, Karottensalat, italienischer Nudelsalat mit Salami & Basilikum

VARIATION AN SAUCEN

Cocktailsauce, Currysauce, Remoulade

BUTTER & BROT

42,00€ p. Person

DESSERT

Schokoladenmousse – Verrine 3,00€ p. Person
Duo Schokoladen Crunch 4,00€ p. Person
Charlotte mit roten Früchten 4,50€ p. Person
Johannisbeerenmousse auf Lebkuchen 4,50€ p. Person

Unsere Empfehlungen an warmen Gerichten

Kalbs-Geschnetzeltes in Waldpilzsoße	18,50€ p. Pers.
Orloff Braten vom Schwein in cremigem Bratensaft	17,50€ p. Pers.
Lachsfilet mit Schnittlauchsauce	19,00€ p. Pers.
Scampi-Frikassee in Kokosmilch mit Gemüsestückchen	18,00€ p. Pers.

Gemüse

Provenzalische Tomate
Herzhafter Rotkohl mit Speck
Zucchini- & Karotten-Julienne
Blumenkohl-Gratin

Aufpreis pro weiteres Gemüse : 4,00€ p. Pers.

Beilage

Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Reis auf kantonesischer Art
Frische Tagliatelle

Aufpreis pro weitere Beilage : 5,00€ p. Pers.

**Kompletieren Sie Ihr Buffet mit köstlichen warmen Gerichten und Beilagen.
Unsere warmen Gerichte werden von einer Beilagen- und Gemüsesorte
Ihrer Wahl ergänzt.**