

UNSERE IDEE

Nehmen Sie unseren **Partyservice** in Anspruch und gewinnen Sie mehr Zeit für Ihre Gäste.

Unser Catering-Team setzt sich aus sehr engagierten Schülerinnen und Schülern der Klassen 7 bis 10 als auch unserer Lehrerin Frau Mahrle der MS München Moosach zusammen. Unterstützt werden wir ebenfalls von unserer Förderlehrerin Frau Reif-Gerwien.

Das Essen wird **nach Ihren Vorstellungen und Anregungen** von uns zusammengestellt und auf Wunsch auch geliefert. Gerne sind wir Ihnen aber **bei der Auswahl der Speisen behilflich.**

Ebenfalls übernehmen wir gerne den **Service vor Ort.**

UNSER ANGEBOT

Häppchen (Fingerfood)

- Blätterteigtaschen mit Schafskäse
- Pikante Teigschnecken
- Quiche Lorraine-Häppchen
- Vollkorn-Frischkäse-Würfel
- Mozzarella-Tomaten-Spieße
- Pumpernickeltaler mit Frischkäse

- Häppchen mit
 - > Thunfisch-Creme
 - > Salami, Schinken, Lachs
 - > Käse, Frischkäse

Eine Kuchenauswahl:

- Mandarinen-Schmand-Kuchen
- Brownies (Walnuss-Schoko-Kuchen)
- Kirsch-Nuss-Kuchen
- Quarkkuchen mit Streuseln
- Obstkuchen mit Streuseln
- Muffins

Lassen Sie sich doch einfach von unserem Team beraten!

UNSER ANGEBOT

Vorschläge für ein Buffet

Vorspeisen

- Antipasti
- Suppen

Warme Speisen

- Chili con oder sin Carne
- Aufläufe und Gratins
- Lasagne und Quiches

Kalte Platten

- Wurst-/Schinkenplatten
- Kalter Braten mit Remoulade
- Käseplatten
- Fischplatten

Salate

- Geflügelsalat
- Nudel-, Kartoffel-, Reissalat
- Tortellini-Salat
- Käse-Cocktail mit Senfcreme
- Salate der Saison mit
 - > Cocktail-Dressing
 - > Balsamico-Dressing

Desserts

- Rote Grütze mit Vanille-Creme
- Tiramisu (ohne Ei)
- Obstsalat mit Vanille-Creme
- Quarkcremes
- Mousse au Chocolat