

A close-up photograph of a hand adding fresh, vibrant green leafy vegetables to a large, colorful salad. The salad is piled high on a piece of brown parchment paper on a wooden table. The background features a wall with light blue square tiles. The overall lighting is warm and natural, highlighting the freshness of the ingredients.

BUFFET INSPIRATION

#BETTERMEETINGS

Scandic

BUFFET INSPIRATION

EURO 32,00 PRO PERSON

Genießen Sie nur ein Gericht oder probieren Sie alles. Bei unserem Buffet entscheiden Sie selbst, was Sie essen. Treffen Sie die Wahl aus leckeren und frischen Produkten, speziell ausgesucht um jeden Geschmack zu treffen, unabhängig von Allergien. Gluten- und laktosefreie Optionen sind immer verfügbar. Präsentiert von unseren Köchen.

Beilagen und Toppings

Mais, Kidneybohnen, marinierte Oliven, marinierte Artischocken, sonnengetrocknete Tomaten, mariniertes Feta, Sprossen, roh geriebene Karotten, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, eingelegtes Gemüse, Nüsse und Kerne, Dressing, Vinaigrette, sechs verschiedene Öl- und Essig-Sorten

Brote und Dips

Baguette, Knäckebrot, Ciabatta und Bauernbrot, aufgeschlagene Butter, Hummus, Kräuterquark und Tomaten-Paprika-Dip

Suppe

immer vegetarisch und glutenfrei

Vorspeisen

Vier Salate und zwei kalte Vorspeisenplatten, hergestellt aus frischen und lokalen Zutaten von unseren Köchen

Hauptgerichte

Fleischgericht: Rind, Kalb und Geflügel, in verschiedenen Garvarianten zubereitet

Fischgericht: Süß- und Salzwasserfische

Vegetarisch: unsere internationalen Kochtalente entwickeln eine große Vielfalt an vegetarischen Gerichten

Beilagen: Variationen aus Getreideprodukten (Reis, Nudeln oder Kartoffeln), Hülsenfrüchten und Gemüse

Dessert

Mundgerechte Desserts: kleine, portionierte Kuchen und Gebäck

Cremige Desserts: Puddings und Cremes serviert mit Früchten und Nüssen

Früchte: frisch geschnittene Früchte, Obstsalat und saisonale Beeren

#BETTERMEETINGS



Scandic