



## Pulled Pork

### Beschreibung

Pulled Pork, feinstes aus dem "Smoker" über Nacht wunderbar gereift. Wir verbinden Schweinefleisch aus der Region mit einem besonderen Rezept aus den Südstaaten.

Cole-Slaw-Krautsalat, ein Klassiker nach amerikanischem Vorbild, mit Kraut, Möhrenstreifen und einem Sahne-Dressing abgerundet.

Stangenbrot, über Nacht gereift und bei uns im Haus hergestellt, mit einem besonderen Mehl aus Belgien, nach einem traditionellen Rezept.

Frischkäsedip mit Knoblauch, wir beziehen die Rohstoffe direkt aus der Bretagne. Eine Sünde, die unvergleichlich schmeckt.

### Unser Preis für Sie

ab 20 Portionen: 15,90€ pro Person

**Buffet Service Körschgen**  
**Qualität seit 1995!**

  
HANS KÖRSCHGEN



## Pulled Pork 2.0

### Beschreibung

Pulled Pork, feinstes aus dem "Smoker" über Nacht wunderbar gereift. Wir verbinden Schweinefleisch aus der Region mit einem besonderen Rezept aus den Südstaaten.

Kartoffelgratin, ein Klassiker unserer Küche. Regionale Kartoffelsorten mit einem Hauch von Knoblauch.

Cole-Slaw-Krautsalat, ein Klassiker nach amerikanischem Vorbild, mit Kraut, Möhrenstreifen und einem Sahne-Dressing abgerundet.

Stangenbrot, über Nacht gereift und bei uns im Haus hergestellt, mit einem besonderen Mehl aus Belgien, nach einem traditionellen Rezept.

Frischkäsedip mit Knoblauch, wir beziehen die Rohstoffe direkt aus der Bretagne. Eine Sünde, die unvergleichlich schmeckt.

### Unser Preis für Sie

ab 20 Portionen: 17,90€ pro Person

## Buffet Service Körschgen Qualität seit 1995!

HANS KÖRSCHGEN



## Pulled Chicken

### Beschreibung

Pulled Pute, über Nacht im Smoker gereift wie mit Nacken aber von der Pute.

Cole-Slaw-Krautsalat, ein Klassiker nach amerikanischem Vorbild, mit Kraut, Möhrenstreifen und einem Sahne-Dressing abgerundet.

Stangenbrot, über Nacht gereift im Haus hergestellt, mit einem besonderen Mehl aus Belgien, nach einem traditionellen Rezept.

Frischkäsedip mit Knoblauch, wir beziehen die Rohstoffe direkt aus der Bretagne. Eine Sünde, die unvergleichlich schmeckt.

### Unser Preis für Sie

ab 20 Portionen: 15,90€ pro Person

**Buffet Service Körschgen**  
**Qualität seit 1995!**

  
HANS KÖRSCHGEN



## Pulled Chicken 2.0

### Beschreibung

Pulled Pute, über Nacht im Smoker gereift wie mit Nacken aber von der Pute.

Cole-Slaw-Krautsalat, ein Klassiker nach amerikanischem Vorbild, mit Kraut, Möhrenstreifen und einem Sahne-Dressing abgerundet.

Kartoffelgratin, ein Klassiker unserer Küche.

Regionale Kartoffelsorten mit einem Hauch von Knoblauch.

Stangenbrot, über Nacht gereift im Haus hergestellt, mit einem besonderen Mehl aus Belgien, nach einem traditionellen Rezept.

Frischkäsedip mit Knoblauch, wir beziehen die Rohstoffe direkt aus der Bretagne. Eine Sünde, die unvergleichlich schmeckt.

### Unser Preis für Sie

ab 20 Portionen: 17,90€ pro Person

## Buffet Service Körschgen Qualität seit 1995!



Hans Körschgen  
HANS KÖRSCHGEN



## Pulled Lachs

### Beschreibung

Pulled Lachs, feinstes aus dem "Smoker" über Nacht wunderbar gereift. Wir verbinden Lachsloins aus dem Meer mit einem besonderen Rezept aus den Südstaaten.

Cole-Slaw-Krautsalat, ein Klassiker nach amerikanischem Vorbild, mit Kraut, Möhrenstreifen und einem Sahne-Dressing abgerundet.

Stangenbrot, über Nacht gereift im Haus hergestellt, mit einem besonderen Mehl aus Belgien, nach einem traditionellen Rezept.

Frischkäsedip mit Knoblauch, wir beziehen die Rohstoffe direkt aus der Bretagne. Eine Sünde, die unvergleichlich schmeckt.

### Unser Preis für Sie

ab 20 Portionen: 28,90€ pro Person

**Buffet Service Körschgen**  
**Qualität seit 1995!**

  
HANS KÖRSCHGEN



## Pulled Lachs 2.0

### Beschreibung

Pulled Lachs, feinstes aus dem "Smoker" über Nacht wunderbar gereift. Wir verbinden Lachsloins aus dem Meer mit einem besonderen Rezept aus den Südstaaten.

Kartoffelgratin, ein Klassiker unserer Küche.

Regionale Kartoffelsorten mit einem Hauch von Knoblauch.

Cole-Slaw-Krautsalat, ein Klassiker nach amerikanischem Vorbild, mit Kraut, Möhrenstreifen und einem Sahne-Dressing abgerundet.

Stangenbrot, über Nacht gereift im Haus hergestellt, mit einem besonderen Mehl aus Belgien, nach einem traditionellen Rezept.

Frischkäsedip mit Knoblauch, wir beziehen die Rohstoffe direkt aus der Bretagne. Eine Sünde, die unvergleichlich schmeckt.

### Unser Preis für Sie

ab 20 Portionen: 25,49€ pro Person

**Buffet Service Körschgen**  
**Qualität seit 1995!**

  
HANS KÖRSCHGEN



## Pulled Plant

### Beschreibung

Saftig, aromatisch und rein pflanzlich: Unser „Pulled Plants“ wird aus ausgewählten veganen Zutaten zubereitet, fein gewürzt und so raffiniert gegart, dass es in Geschmack und Textur überzeugt.

Dazu servieren wir frischen Cole-Slaw-Krautsalat und/oder unser cremiges Kartoffelgratin aus regionalen Kartoffeln.

Abgerundet wird das Buffet durch unser hausgemachtes Stangenbrot aus belgischem Mehl mit einem würzigen, pflanzlichen Dip.

Genuss, der zeigt: Vegan kann genauso herzhaft begeistern!

### Unser Preis für Sie

ab 20 Portionen: 17,90€ pro Person

**Buffet Service Körschgen**  
**Qualität seit 1995!**

  
HANS KÖRSCHGEN