

BÜFETT VORSCHLÄGE



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten haben wir einige Büfettis für Ihre nächste Feierlichkeit zusammengestellt. Einzelne Komponenten können getauscht oder weggelassen werden. Selbstverständlich dürfen bestehende Büfettis um individuelle Ideen ergänzt werden.

Kinder bis einschließlich 4 Jahre bleiben ohne Berechnung. Für Kinder von 5 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Büfettipreis.

Eine verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung. Diese Personenzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung. Ab 2:00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde einen Nachtzuschlag von 30,-€.

Wir beraten Sie gerne
und freuen uns auf Ihren Besuch!



BRATKARTOFFEL BÜFETT

AB 20 PERSONEN

37,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Brotkorb, Dip, Öl
- Salatauswahl mit Hausdressing
- Kerne und Croûtons



KALTE PLATTEN

- Roastbeef kalt mit Remouladensoße
- Matjesfilets Hausfrauenart
- Hausgemachtes Sauerfleisch
- Bratheringe - sauer eingelegt



UND DAZU

Reichlich Bratkartoffeln
frisch aus der Pfanne

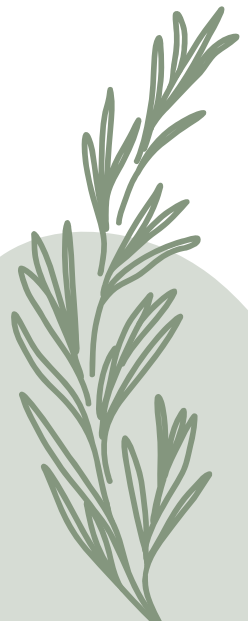


DESSERT

- Hamburger Rote Grütze
- Vanillesoße

ERWEITERUNGS- MÖGLICHKEITEN

- Leberkäse (+4,-€)
- Sherry-Matjesfilets (+3,50€)
- Kaisersülze (+4,-€)
- Krustenbraten (+4,-€)



ALTLÄNDER BRATENBÜFETT

AB 20 PERSONEN

37,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Brotkorb, Dip, Öl
- Salatauswahl mit Hausdressing
- Kerne und Croûtons

KALTE PLATTE



- Halbe gefüllte Eier

WARME SPEISEN



- Krustenbraten
- Geräucherte Putenbrust
- Bratenjus & Hollandaise
- Bunte Gemüseauswahl
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln

DESSERT



- Altländer Grießpudding mit Kirschen

ERWEITERUNGS- MÖGLICHKEITEN

- Zwiebel-Champignon-Gemüse (+3,-€)
- Gefüllte Tomaten (+3,-€)
- Rinderschmorbraten (+5,-€)
- Schweinerollbraten (+4,-€)



SCHNITZEL BÜFETT

AB 20 PERSONEN

37,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Brotkorb, Dip, Öl
- Salatauswahl mit Hausdressing
- Kerne und Croûtons

KALTE PLATTE



- Halbe gefüllte Eier

WARME SPEISEN



- Schweine- und Hähnchenschnitzel
- Bratkartoffeln & Pommes Frites
- Pfeffer- und Paprikasoße
- Spiegeleier
- Champignon-Zwiebel-Gemüse
- Ketchup, Mayonnaise, Preiselbeeren

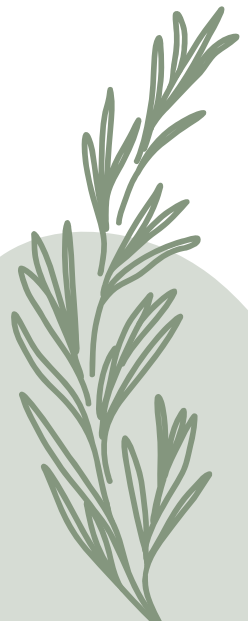
DESSERT



- Hamburger Rote Grütze
- Vanillesoße

ERWEITERUNGS- MÖGLICHKEITEN

- Vegetarische Schnitzel (+3,-€)



ITALIENISCHES BÜFETT

AB 30 PERSONEN

52,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Rucolasalat mit Kirschtomaten
- Brotkorb, Dip, Olivenöl
- Tomatencremesuppe



KALTE PLATTE

- Galiamelone mit Parmaschinken
- Caprese
- Hausgemachte Antipasti
- Vitello tonnato



WARME SPEISEN

- Ganzes Roastbeef mit Oliventapenade
- Toskanisches Zitronenhuhn
- Wolfsbarschfilet und Gambas
- Mediterranes Gemüse
- Rosmarinkartoffeln, Gnocchi alla Romana
- Pesto und pikante Tomatensoße

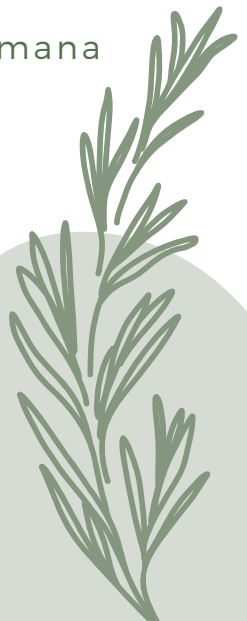


DESSERT

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beerenspiegel

ERWEITERUNGS- MÖGLICHKEITEN

- Italienische Käseauswahl (+4,-€)
- Rinder-Carpaccio (+5,-€)
- Rote-Bete-Carpaccio (+2,50€)
- Saltimbocca alla Romana (+5,-€)



FEINSCHMECKER BÜFETT 1

AB 20 PERSONEN

47,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Salatauswahl mit Hausdressing
- Kerne und Croûtons
- Brotkorb, Dip, Olivenöl



KALTE PLATTEN

- Flusskrebbs-Cocktail
- Hausgemachte Antipasti
- Rote-Bete-Carpaccio



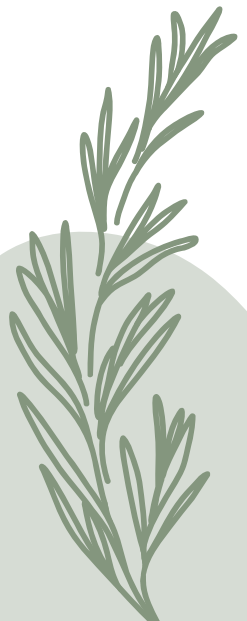
WARME SPEISEN

- Pikante Hähnchenspieße
- Hüftsteak von der deutschen Färse
- Gebratenes Wolfsbarschfilet
- Bratenjus und Kräuterbutter
- Rosmarinkartoffeln und Pommes
- Broccoli mit Mandelbutter
- Buntes Karotten-Gemüse



DESSERT

- Hamburger Rote Grütze
- Vanillesoße



FEINSCHMECKER BÜFETT 2

AB 30 PERSONEN

52,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Salatauswahl mit Hausdressing
- Kerne und Croûtons
- Brotkorb, Dip, Olivenöl
- Apfel-Curry-Suppe



KALTE PLATTEN

- Gefüllte Eier
- Galiamelone mit Parmaschinken
- Roastbeef kalt mit Remoulade
- Räucherfischauswahl, Flusskrebs-Cocktail



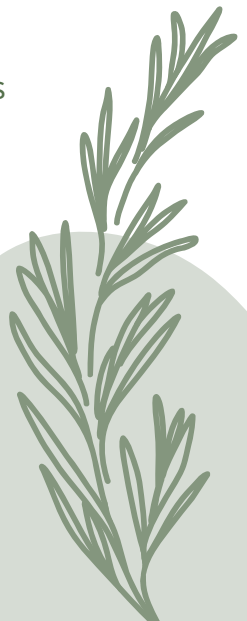
WARME SPEISEN

- Warmes Roastbeef mit Kräuterkruste
- Heißgeräucherte Putenbrust
- Bratenjus & Sauce Béarnaise
- Gebratenes Zanderfilet und Gambas
- Kartoffelgratin, Bratkartoffeln
- Bunte Gemüseauswahl
- Bandnudeln
- Pesto und pikante Tomatensoße
- Zwiebel-Champignon-Gemüse



DESSERT

- Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel
- Eisbombe mit Kirschen



FEINSCHMECKER BÜFETT 3

AB 30 PERSONEN

52,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Salatauswahl mit Hausdressing
- Kerne und Croûtons
- Brotkorb, Dip, Olivenöl
- Tomatencremesuppe



KALTE PLATTEN

- Caprese
- Hausgemachte Antipasti
- Rinder und Rote-Bete-Carpaccio



WARME SPEISEN

- Piccata von der Hähnchenbrust
- Entrecôte von der deutschen Färse
- Zanderfilet und Gambas
- Bratenjus und Kräuterbutter
- Rosmarinkartoffeln
- Broccoli mit Mandelbutter
- Karotten-Fenchel-Gemüse mit Safran
- Gnocchi a la romana
- Pesto und pikante Tomatensoße



DESSERT

- Mousse au chocolat mit Mango
- Eisbombe mit Kirschen



VEGETARISCHES BÜFETT

AB 30 PERSONEN

42,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Bulgur-Taboulé Salat
- Hummus und Auberginen-Creme
- Arabischer Tomaten-Brotsalat
- Hausgemachte Antipasti
- Caprese
- Brotkorb mit Dip und Oliven



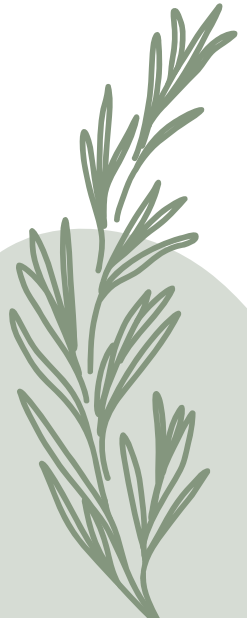
WARME SPEISEN

- Falafel mit Minzjoghurt
- Feta aus dem Ofen
auf mediterranem Gemüse
- Buntes Gemüsecurry mit Kichererbsen
- Gefüllte Zucchini mit Bulgur
in pikanter Tomatensoße
- Bandnudeln mit Linsen-Bolognese
- Reis und Rosmarinkartoffeln



DESSERT

- Mousse au Chocolat mit Mango
- Gemischte Obstplatte



GRILL BÜFETT

AB 30 PERSONEN

45,- € PRO PERSON

VORSPEISEN



- Brotkorb und Öl
- Salatauswahl mit Hausdressing
- Kerne und Croûtons
- Hausgemachte Antipasti
- Caprese
- verschiedene Dips und Grillsoßen



WARME SPEISEN

- Marinierte Nackensteaks vom Schwein
- Steakhüfte vom Rind (deutsche Färs)
- Marinierte Hähnchenspieße
- Grillbratwürste
- Kartoffel-Dippers mit Sour Cream
- Gegrillte Maiskolben



DESSERT

- Hamburger Rote Grütze
- Vanillesoße

ERWEITERUNGS- MÖGLICHKEITEN

- Garnelenspieße (+5,-€)
- Fischfilets in Alufolie (+5,-€)
- Spare Ribs (+3,-€)
- Grillgemüse (+3,-€)

