

# PREISLISTE

## ANLASS BUFFETS

<b>HOCHZEITS-BUFFET</b>		Variante I ab 20 Personen	<b>33,80 € p.P</b>
<b>Starter</b> Hochzeitssuppe 300ml p.P.			
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b>			
Rinderrouladen in Rahmsauce	Sauce Hollandaise		
Schweinefilet im Speckmantel	Kartoffelgratin		
gebratene Pilze	Salzkartoffeln		
Gemüseplatte	gemischter Salat mit Dressing		
<b>Nachspeisen</b>			
Welfenspeise			
Mousse au Chocolat			
<b>HOCHZEITS-BUFFET</b>		Variante II ab 50 Personen	<b>38,80 € p.P</b>
<b>Starter</b> Hochzeitssuppe 300ml p.P.			
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b>			
Rinderrouladen in Rahmsauce	Sauce Hollandaise		
Schweinefilet im Speckmantel	Kartoffelgratin		
Hähnchenbrust in Zwiebelsahne	Salzkartoffeln		
gebratene Pilze	Reis		
Gemüseplatte	gemischter Salat mit Dressing		
<b>Nachspeisen</b>			
drei versch. Desserts wie z.B.:			
Mousse au Chocolat			
Schmandcreme auf Himbeeren			
Sahnequark mit frischen Früchten			
<b>KONFIRMATIONSBUFFET</b>		ab 20 Personen	<b>33,80 € p.P</b>
<b>Starter</b> Hochzeitssuppe 300ml p.P.			
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b>			
Rinderrouladen in Rahmsauce	Sauce Hollandaise		
Schweinefilet im Speckmantel	Kartoffelgratin		
gebratene Pilze	Salzkartoffeln		
Gemüseplatte	gemischter Salat mit Dressing		
<b>Nachspeisen</b>			
Welfenspeise			
Mousse au Chocolat			

# PREISLISTE

## ANLASS BUFFETS

<b>TRAUERFEIER</b> ab 20 Personen <b>22,80 € p.P</b>	
<p><b>Suppe</b>  <b>500 ml p.P. wahlweise:</b>          Hochzeitssuppe, klassisch mit Nudeln, Blumenkohl, Spargel, Mettbällen &amp; Eierstich  <b>oder</b>          Suppe je nach Saison</p>	<p><b>Schnittchen</b>          4 Stück p.P.          Schön garnierte Häppchen in verschiedenen Sorten          z.B.          Hackepeter, Kasseler, Mettwurst, Schinken, Ei, Gouda und Brie          Davon 1 Häppchen mit Fisch z.B. Lachs, Forelle oder Krabben <b>1,00 € Aufpreis</b></p>
<p><b>Kaffee &amp; Kuchen</b>          Kaffee satt und 2 Stück Kuchen p.P.          Wahlweise:          Butterkuchen          Wickelkuchen          Bienenstich          Obstkuchen vom Blech (je nach Saison)</p>	

Buffetvorschlag - gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

# PREISLISTE

## SPEZIALITÄTEN BUFFETS

<b>GRIECHISCHER ABEND</b> ab 20 Personen <b>21,80 € p.P</b>	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b>	
Gyrosgeschnetzeltes in Sahnesauce	Krautsalat
Moussaka	Tsatsiki
Fleischspieße	Fladenbrot
Cevapcici	Reis (oder Djuvecreis mit <b>1,50 € Aufpreis</b> )
<b>Ab 40 Personen zubuchbar:</b>	
Überbackener Feta	Griechischer Bauernsalat
Djuvecreis	<b>+8,00 € p.P.</b>
<b>ITALIENISCHER TRAUM</b> ab 20 Personen <b>33,80 € p.P</b>	
Antipasti mit eingelegten Champignons, gegrillter Paprika, gemischten Oliven gefüllten Peppadews & Pepperonis	Vitello tonnato Toskanischer Filettopf vom Schwein Lasagne Hähnchenbrust in Zwiebelsahne Caprese al Forno (Tomate-Mozzarella-Röstis) Rosmarinkartoffeln
Auberginen auf Knobcreme Tomate-Mozzarella Melone mit Schinken Ciabatta & Kräuterbutter Ruccolasalat mit Cherrytomaten & gerösteten Pinienkernen dazu Himbeer-kuss	
<b>ab 40 Personen zubuchbar</b>	
Lachs auf Pestonudeln	<b>4,00 € p.P.</b>
Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons	<b>4,00 € p.P.</b>
<b>ANTIPASTI-BUFFET</b> ab 20 Personen <b>28,80 € p.P</b>	
Grüne & schwarze Oliven gegrillte Paprika gefüllte Peppadews & Pepperonis eingelegte Champignons Auberginen auf Knobcreme Datteln im Speckmantel Kaltes Balsamico-Filet Hähnchenbrust mit Aioli	überbackener Schafskäse Bulgursalat Käseplatte Ciabatta & Baguette Rosmarinbrot Roggenkaviar Kräuterbutter & Butter

# PREISLISTE

## SPEZIALITÄTEN BUFFETS

<b>HAUSGEMACHT!</b> Partyservice	
<b>BAYRISCHE SCHMANKERLN</b> ab 20 Personen <b>23,80 € p.P</b>	
Haxen oder Grillschinken mit Sauerkraut Fleischkäs' mit Stampfkartoffeln Weißwurst mit süßem Senf Bayrischer Kartoffelsalat Brezeln Radisalat	
<b>INDISCHE KÜCHE</b> ab 20 Personen <b>26,80 € p.P</b>	
<b>Starter</b> Karotten-Ingwer Suppe	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Gemüsecurry mit Couscous Hähnchencurry mit indischem Reis & Naan Brot frischer Gurken-Tomate-Salat mit Koriander & Joghurt	
<b>Nachspeisen</b> Kardamomgrieß mit Rosinen & Mandeln	
<b>MITTSOMMERNACHT</b> ab 30 Personen <b>36,80 € p.P</b>	
<b>Starter</b> Schwedische gelbe Erbsensuppe oder Lachssuppe mit Lauch & Kartoffeln	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b>	
gegrilltes Lachsfilet mit Kräutersauce Köttbullar mit Preiselbeerdip Dillkartoffeln Räucherfischsalat mit Walnüssen feiner roter Heringssalat	Speck-Kartoffelsalat gemischte Käse-, Schinken-, Salamiplatte Knäckebrot Roggenstange Butter
<b>Nachspeisen</b> Schwedisches Bauernmädchen im Gläschen	

# PREISLISTE

## RUSTIKALE BUFFETS

<b>RAHMBUFFET</b> ab 20 Personen <b>21,80 € p.P</b>	
Hähnchenbrust in Zwiebelsahne Filettopf vom Schwein mit frischen Champignons & Zwiebeln Reis oder Spätzle	Salz- und Röstkartoffeln 2 verschiedene Salate
<b>BAUERNSCHMAUS</b> ab 20 Personen <b>19,80 € p.P</b>	
Spießbraten vom Schweinenacken Putenbraten oder Kasselerbraten Röstkartoffeln oder Kartoffelgratin	Bratensauce 2 verschiedene Salate zur Auswahl
<b>KARTOFFEL BUFFET</b> ab 20 Personen <b>26,80 € p.P</b>	
Kartoffelcremesuppe Kleine Rösti-Taler mit Räucherlachs Matjes-Stipp mit Pellkartoffeln Kasseler-Sauerkraut-Pfanne mit Kartoffelkruste Spießbraten	Bratensauce Kartoffelgratin Kartoffelbrot Griebenschmalz Kräuterbutter
<b>SCHNITZELBUFFET</b> ab 20 Personen <b>22,80 € p.P</b>	
Panierte Schweineschnitzel mit Zigeuner- & Jägersauce Röstkartoffeln Panierte Hähnchenschnitzel mit Curry-Fruchtsauce & Reis gemischter Salat	

# PREISLISTE

## KLASSISCHE BUFFETS

<b>KLASSISCHES KALTES BUFFET</b> ab 20 Personen <b>21,80 € p.P</b>	
Käseplatte geräucherte Forelle & Lachs kleine Frikadellen kleine Wurstplatte Hackerpeterigel	Geflügelsalat Matjessalat Eiersalat Tomate-Mozzarella Platte Brot & Butter
<b>FRÜHSTÜCKS-BRUNCH</b> ab 20 Personen <b>20,80 € p.P</b>	
Brot, Brötchen, Croissants & Butter Rührei & Speck Geflügel-, Fleisch- & Matjessalat Hackepeterigel Käseauswahl	Wurstauswahl Marmeladenauswahl Räucherlachs Blatterteigteilchen Minifrikadellen
<b>WILD-BRUNCH</b> ab 30 Personen <b>38,80 € p.P</b>	
<b>Starter</b> in Vorspeisengläsern: Rote Beete-Triologie beschwipster Gemüsesalat Geflügelcocktail	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Pfifferlingrahmsuppe kalter Rehrücken mit Orangenchutney Ruccolasalat mit Pinienkernen & Himbeerkuss Pfifferling-Crepestorte mit Kräuter-Nuß-Creme edle Schinken- & Salamisorten auf Platte Butter   Baguette   Brot	
<b>Nachspeisen</b> Ahornsirupcreme im Portionsgläschen Pekannuß-Pie	
<b>SONNTAGSBUFFET</b> ab 20 Personen <b>24,80 € p.P</b>	
Entenbrust Schweinemedallions Kartoffelgratin Knödel	Apfel-Rotkohl gebratene Champignons Braten- oder Orangensauce Gurken- oder Bohnensalat

# PREISLISTE

## SAISONALE BUFFETS

<b>THANKSGIVING</b> ab 30 Personen 34,80 € p.P	
<b>Starter</b> Kürbiscremesuppe mit Maisbrotschnecken	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Truthahnkeule Coke Basted Ham - geräucherter & gegrillter Schweineschinken	grüne Bohnen mit Erdnüssen Süßkartoffelbrei Möhren in Ahornsirup Blaukraut-Cranberry-Salat
<b>Nachspeisen</b> Cranberry-Marshmallows Ahornsirupcreme Apfel-Pekannuß-Pie	
<b>GRÜNKOHLBUFFET</b> ab 20 Personen 27,80 € p.P	
<b>Starter</b> Hochzeitssuppe 300ml pro Person	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Grünkohl Kasselerbraten	Rauchenden Pinkelwurst Salzkartoffeln
<b>Nachspeisen</b> Welfenspeise oder Dickmilch-Pudding	
<b>SPARGELBUFFET</b> nur in der Saison! ab 20 Personen 26,80 € p.P	
<b>Starter</b> Hochzeitssuppe 300ml p.P.	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Frischer regionaler Spargel (500g p.P.) Salzkartoffeln gebräunte Butter und Hollandaise gewürfelter Landschinken kleine Schweineschnitzel	<b>Für das Spargelbuffet zubuchbar:</b> Panierte Schnitzel vom Schweinefilet + 2,80 € Panierte Kalbsschnitzel + 3,80 € gegrilltes Lachsfilet + 3,80 €
<b>Nachspeisen</b> auf Anfrage	

# PREISLISTE

## MODERNE BUFFETS

<b>VEGETARISCHES BUFFET</b> ab 20 Personen <b>26,80 € p.P</b>
<b>Starter</b> Rote Linsensuppe mit Spinat (oder eine andere vegetarische Suppe)
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Antipastiplatte Auberginen auf Knoblicreme Tomaten Carpaccio mit Oliven, rote Zwiebeln & Mozzarella Ofengemüse mit Kräuterschmand Buchweizenschnitten mit Champignons Rosmarinbrot Baguette Kräuterbutter <b>zusätzlich zur Kürbis Saison:</b> Kürbis-Ricotta-Canneloni oder Kürbis-Mango-Curry mit Reis <b>4,00 € p.P.</b> <b>zusätzlich zur Spargel Saison:</b> Orangenspargel mit Kräutercouscous <b>4,00 € p.P.</b> <b>zusätzlich zur Grünkohl Saison:</b> Grünkohl mit Quarkpflänzchen oder Salzkartoffeln <b>4,00 € p.P.</b>
<b>Nachspeisen</b> Dessert nach Wahl
<b>VEGANES BUFFET</b> ab 20 Personen <b>31,80 € p.P</b>
<b>Starter</b> Rote Beete-Kokos Suppe
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Gemüse Carpaccio mit Knuspernüssen Blätterteigschnecken mit Gemüsefüllung marinierte Linsen Blattsalate mit Himbeerkuß Baguette Rosmarinbrot Mandelmus Kürbisfalaffel mit Hummus oder Guarcamole Lasagne von einer Linsenbolognese Rote Beete Curry mit Kräuterpolenta
<b>Nachspeisen</b> Rote Grütze oder Obstsalat mit Mandelsauce



# PREISLISTE

## MODERNE BUFFETS

<b>GRILLPARTY No. 1</b> ab 50 Personen <b>12,80 € p.P</b>		
<b>Grillfleisch</b> Nackensteaks Bratwurst	<b>Salate</b> Krautsalat Kartoffelsalat	<b>Beilagen</b> Tsatsiki
<b>GRILLPARTY No. 2</b> ab 20 Personen <b>17,80 € p.P</b>		
<b>Grillfleisch</b> Nackensteaks Rückensteaks Putenschnitzel Bratwurst	<b>Salate</b> Krautsalat Kartoffelsalat Möhrensalat	<b>Beilagen</b> Tsatsiki Baguette Kräuterbutter Senf & Ketchup
<b>GRILLPARTY No. 3</b> ab 20 Personen <b>23,80 € p.P</b>		
<b>Grillfleisch</b> Nackensteaks Rückensteaks Putenschnitzel Bratwurst Schweinefilet im Speckmantel Rinder Hüftsteaks	<b>Salate</b> Italienischer Nudelsalat Couscous-Salat Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin warme Chilizwiebeln	<b>Beilagen</b> Baguette Kräuterbutter Senf & Ketchup
<b>GRILLPARTY de luxe</b> ab 40 Personen <b>36,80 € p.P</b>		
<b>Grillfleisch</b> Rückensteaks Nackensteaks Hähnchenspieße Cevapcici Bratwurst Krakauer Schweinefilet im Speckmantel Hirsch- oder Rindersteaks gegrillter Lachs vom Buffet	<b>Salate &amp; Co.</b> Antipastiplatte Aubergine auf Knobi-Creme Tomate & Mozzarella grüner Salat mit Himbeerkuß italienischer Nudelsalat Krautsalat Zwiebel-Ananas-Salat Kartoffelgratin od. Kartoffelsalat Chilizwiebeln überbackener Feta vom Buffet	<b>Beilagen</b> Tsatsiki Baguette Kräuter- & Tomatenbut- ter Aioli Schafskäse Dip Senf & Ketchup

**HINWEIS:** Als Beitrag für den Umweltschutz verzichten wir auf Grillgut in der Alufolie!

# PREISLISTE

## MODERNE BUFFETS

<b>BURGER BAUKASTEN</b> ab 20 Personen <b>19,80 € p.P.</b>	
<b>Pulled Pork Burger</b> hausgemachtes Pulled Pork Flaguette-Brötchen Krautsalat Chilizwiebeln Aioli	<b>Rindfleisch Burger</b> Rindfleischpattys Burgerbrötchen Salatblätter Tomaten Röstzwiebeln Ketchup Burgersauce