

# PREISLISTE

## ANLASS BUFFETS

<b>HOCHZEITS-BUFFET</b>		Variante I ab 20 Personen	<b>36,80 € 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>40,80 € 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>36,80 € 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>24,80 € p.P</b>	
<p><b>Suppe</b>  <b>500 ml p.P. wahlweise:</b>  Hochzeitsuppe, klassisch mit Nudeln,  Blumenkohl, Spargel, Mettbällen &amp; Ei-  erstich  <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.  <i>wahlweise:</i>  Butterkuchen  Wickelkuchen  Zitronenkuchen  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>24,80 € p.P</b>	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Gyrosgeschnetzeltes in Sahnesauce      Krautsalat Kritharaki Auflauf mit Feta und Hack      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>+9,00 € p.P.</b>	
<b>ITALIENISCHER TRAUM</b> ab 20 Personen <b>36,80 € p.P</b>	
Antipasti mit eingelegten Champignons, gegrillter Paprika, gemischten Oliven gefüllten Peppadews & Pepperonis Auberginen auf Knobcreme Tomate-Mozzarella Melone mit Schinken Ciabatta & Kräuterbutter Ruccolasalat mit Cherrytomaten & gerösteten Pinienkernen dazu Himbeerkuß Vitello tonnato Toskanischer Filettopf vom Schwein Lasagne Hähnchenbrust in Zwiebelsahne Caprese al Forno (Tomate-Mozzarella-Röstis) Rosmarinkartoffeln	
<b>ab 40 Personen zubuchbar</b> Lachs mit Pestonudeln <b>6,00 € p.P.</b> Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons <b>4,00 € p.P.</b> Kalbsragout mit Kürbis -in der Saison- <b>6,00 € p.P.</b>	
<b>ANTIPASTI-BUFFET</b> ab 20 Personen <b>32,80 € p.P</b>	
Grüne & schwarze Oliven      überbackener Schafskäse gegrillte Paprika      Vitello tonnato gefüllte Peppadews & Pepperonis      Bulgursalat eingelegte Champignons      Käseplatte Auberginen auf Knobcreme      Ciabatta & Baguette Datteln im Speckmantel      Rosmarinbrot Kaltes Balsamico-Filet      Roggenkaviar Hähnchenbrust mit Zitronen-Aioli      Kräuterbutter & Butter	

# PREISLISTE



## SPEZIALITÄTEN BUFFETS

<b>BAYRISCHE SCHMANKERLN</b> ab 20 Personen <b>25,80 € p.P</b>
Haxen oder Grillschinken mit Sauerkraut Fleischkäs' mit Stampfkartoffeln Weißwurst mit süßem Senf Bayrischer Kartoffelsalat Brezeln Gurkensalat Obatzda
<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>38,80 € p.P</b>
<b>Starter</b> Schwedische gelbe Erbsensuppe oder Lachssuppe mit Lauch & Kartoffeln
<b>Kaltes, Hauptgang &amp; Beilagen</b> gegrilltes Lachsfilet mit Kräutersauce      Speck-Kartoffelsalat Köttbullar mit Preiselbeerdip              gemischte Käse-, Schinken-, Salamiplatte Dillkartoffeln                                      Knäckebrot Räucherfischsalat mit Walnüssen          Roggenstange feiner roter Heringssalat                      Butter
<b>Nachspeisen</b> Schwedisches Bauernmädchen im Gläschen

# PREISLISTE



## RUSTIKALE BUFFETS

<b>RAHMBUFFET</b> ab 20 Personen <b>24,80 € p.P</b>	
Hähnchenbrust in Zwiebelsahne Filettopf vom Schwein mit frischen Champignons & Zwiebeln Reis oder Spätzle	Salz- oder Röstkartoffeln 2 verschiedene Salate
<b>BAUERNSCHMAUS</b> ab 20 Personen <b>22,80 € 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>28,80 € 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>24,80 € 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>24,80 € p.P</b>	
Käseplatte geräucherte Forelle & Lachs kleine Frikadellen kleine Wurstplatte Hackepeter mit Zwiebeln	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 Hackepeter mit Zwiebeln Käseauswahl	Wurstauswahl Marmeladenauswahl Räucherlachs Blatterteigteilchen Minifrikadellen
<b>WILD-BRUNCH</b> ab 30 Personen <b>40,80 € p.P</b>	
<b>Starter</b> in Vorspeisengläsern: Rote Beete -Triologie beschwipster Gemüsesalat Geflügelcocktail	
<b>Hauptgang &amp; Beilagen</b> Pfifferling-Rahmsuppe kalter Rehrücken mit Orangenchutney Ruccolasalat mit Pinienkernen & Himbeerkuss Pfifferling-Crêpetorte mit Kräuter-Nuss-Creme edle Schinken- & Salamisorten auf Platte Butter  Baguette   Brot	
<b>Nachspeisen</b> Ahornsirup-Creme mit Amarettinis Kürbis-Tiramisu mit Rum	
<b>SONNTAGSBUFFET</b> ab 20 Personen <b>28,80 € 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 38,80 € 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 Ahornsirup-Creme Apfel-Pekannuss-Pie	
<b>GRÜNKOHLBUFFET</b> ab 20 Personen 29,80 € 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 29,80 € 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 + 4,80 € gegrilltes Lachsfilet + 4,80 €
<b>Nachspeisen</b> auf Anfrage gegen Aufpreis	

# PREISLISTE

## MODERNE BUFFETS

<b>VEGETARISCHES BUFFET</b> ab 20 Personen <b>30,80 € p.P</b>
<b>Starter</b> Eine vegetarische Suppe nach Wahl
<b>Kaltes, Hauptgang &amp; Beilagen</b> Antipasti-Platte und Auberginen auf Knobcreme Tomaten Carpaccio mit Oliven, rote Zwiebeln & Mozzarella Gebackene Süßkartoffelwürfel mit Feta auf einem Feldsalatbett Ofengemüse mit Kräuterschmand oder gefüllte Paprika Buchweizenschnitten mit Champignons Linsenlasagne Rosmarinbrot Baguette Kräuterbutter, Dattel- und Fetadipp
<b>zusätzlich zur Kürbis Saison:</b> Kürbis-Mango-Curry mit Reis <b>4,00 € p.P.</b>
<b>zusätzlich zur Spargel Saison:</b> Orangenspargel mit Kräutercouscous <b>6,00 € p.P.</b>
<b>zusätzlich zur Grünkohl Saison:</b> Grünkohl mit Quarkpflänzchen oder Salzkartoffeln <b>6,00 € p.P.</b>
<b>Nachspeisen</b> Dessert nach Wahl



# PREISLISTE

<b>VEGANES BUFFET</b>	ab 30 Personen	<b>36,80 € p.P</b>
<b>Starter</b> Rote Beete-Kokos Suppe oder Toskanische weiße Bohnensuppe		
<b>Kaltes, Hauptgang &amp; Beilagen</b> Gemüse-Carpaccio mit Knuspernüssen Marinierte Belugalinsen Blattsalate mit Himbeerkuß Bunter Bohnensalat Mediterraner Kartoffelsalat Mandelmus Kürbis-Falafel mit Erbsen Hummus und Guacamole Lasagne von einer Linsenbolognese Blumenkohl-Kichererbsen-Curry Rote Beete Curry mit Kräuterpolenta Linsen-Kokos Dal & Tomatentopping Baguette Rosmarinbrot Reis		
<b>Nachspeisen</b> Rote Grütze oder Obstsalat mit Mandelsauce oder andere aus der Liste		
<b>QUICHES BUFFET</b>	ab 20 Personen – 1 Quiche für 4 P.	<b>19,80 € p.P</b>
Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln Lachs-Spinat-Quiche mit gerösteten Kernen Vegetarische Tomaten-Mozzarella Quiche		
Paprika-Mais Salat verschiedene Blattsalat mit Cherrytomaten 2 Dressings		
<b>ab 30 Personen zusätzlich:</b> Vegetarische Champignon Quiche Rosenkohl-Käse-Quiche		
<b>LASAGNE PARTY</b>	ab 20 Personen	<b>19,80 € p.P.</b>
Gemüselasagne Klassische Bolognese-Lasagne Gemischter grüner Salat mit Dressing		
<b>ab 30 Personen zusätzlich:</b> Wirsing-Lachs-Lasagne Linsenlasagne Rotkraut-Rohkostsalat		

# PREISLISTE

## MODERNE BUFFETS

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

<b>GRILLPARTY No. 1</b> ab 50 Personen <b>16,80 € p.P</b>		
<b>Grillfleisch</b> 1 Nackensteaks 2 Bratwürste	<b>Salate</b> Krautsalat Kartoffelsalat	<b>Beilagen</b> Zaziki Baguette Kräuterbutter
<b>GRILLPARTY No. 2</b> ab 20 Personen <b>20,80 € p.P.</b>		
<b>Grillfleisch</b> Nackensteaks Rückensteaks Putenschnitzel Bratwurst	<b>Salate</b> Krautsalat Kartoffelsalat Möhrensalat	<b>Beilagen</b> Zaziki Baguette Kräuterbutter Senf & Ketchup
<b>GRILLPARTY No. 3</b> ab 20 Personen <b>26,80 € p.P</b>		
<b>Grillfleisch</b> Nackensteaks Rückensteaks Putenschnitzel Bratwurst Schweinefilet im Speckmantel Rumpsteaks	<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>40,80 € p.P</b>		
<b>Grillfleisch</b> Rückensteaks Nackensteaks Putenschnitzel Cevapcici Bratwurst Krakauer Schweinefilet im Speckmantel Hirsch- oder Rindersteaks gegrillter Lachs vom Buffet	<b>Salate &amp; Co.</b> Antipasti-Platte Aubergine auf Knobi-Creme Tomate & Mozzarella griechischer Bauernsalat italienischer Nudelsalat Krautsalat Zwiebel-Ananas-Salat Kartoffelgratin od. Kartoffel- salat Chilizwiebeln überbackener Feta vom Buffet	<b>Beilagen</b> Zaziki Baguette Kräuterbutter Tomatenbutter Aioli Schafskäse Dip Senf & Ketchup

# PREISLISTE

## MODERNE BUFFETS

<b>BURGER BAUKASTEN</b> ab 20 Personen <b>21,80 € p.P.</b>		
<b>Pulled Pork Burger</b> hausgemachtes Pulled Pork Flaguette-Brötchen Krautsalat Chilizwiebeln Aioli	<b>Rindfleisch Burger</b> Rindfleisch-Pattys Burgerbrötchen Salatblätter Tomaten Röstzwiebeln Ketchup Burgersauce Gurkenrelish	
<b>1001 Nacht</b> ab 50 Personen <b>45,00 € p.P</b> <b>türkisch, persisch, arabisch...</b> Die Vielfalt dieser Küche fasziniert mich immer wieder! Es ist ein Spiel mit Gewürzen und unbekanntem, höchst wertvollen Zutaten. Meine Küche wird bei der Zubereitung in einen Dufttempel verwandelt und das Anrichten der Speisen lässt mein Herz mit Pistazien, Nüssen, Granatäpfeln, Safran und Rosenblättern höherschlagen! Ist dann auch noch die Möglichkeit gegeben, den Buffetraum orientalisches zu dekorieren, fühlt man sich wie Aladin, Sindbad und Ali Baba zusammen.		
<b>Starter</b> Arabischer Brotsalat mit Nüssen Safran-Zitronen Hähnchen Persischer Zaziki mit Sultaninen Rinderragout Pistazien-Feta & Dattelaufstrich Geflügelfleisch in einer Walnussauce Tabouleh, ein feiner Bulgursalat	<b>Hauptgerichte &amp; Beilagen</b> Batata Harra, orientalische Kartoffelwürfel Türkischer Hirtensalat Persischer Duftreis Eingelegte Oliven Mujadarra, vegetarisches Linsengericht Orientalisches Fladenbrot	<b>Dessert</b> Baklava Shir Berenj, Milchreis mit Rosenwasser