

PREISLISTE

ANLASS BUFFETS

HOCHZEITS-BUFFET		Variante I ab 20 Personen	36,80 € p.P
Starter Hochzeitssuppe 300ml p.P.			
Hauptgang & Beilagen			
Rinderrouladen in Rahmsauce	Sauce Hollandaise		
Schweinefilet im Speckmantel	Kartoffelgratin		
gebratene Pilze	Salzkartoffeln		
Gemüseplatte	gemischter Salat mit Dressing		
Nachspeisen			
Welfenspeise			
Mousse au Chocolat			
HOCHZEITS-BUFFET		Variante II ab 50 Personen	40,80 € p.P
Starter Hochzeitssuppe 300ml p.P.			
Hauptgang & Beilagen			
Rinderrouladen in Rahmsauce	Sauce Hollandaise		
Schweinefilet im Speckmantel	Kartoffelgratin		
Hähnchenbrust in Zwiebelsahne	Salzkartoffeln		
gebratene Pilze	Reis		
Gemüseplatte	gemischter Salat mit Dressing		
Nachspeisen			
drei versch. Desserts wie z.B.:			
Mousse au Chocolat			
Schmandcreme auf Himbeeren			
Sahnequark mit frischen Früchten			
KONFIRMATIONSBUFFET		ab 20 Personen	36,80 € p.P
Starter Hochzeitssuppe 300ml p.P.			
Hauptgang & Beilagen			
Rinderrouladen in Rahmsauce	Sauce Hollandaise		
Schweinefilet im Speckmantel	Kartoffelgratin		
gebratene Pilze	Salzkartoffeln		
Gemüseplatte	gemischter Salat mit Dressing		
Nachspeisen			
Welfenspeise			
Mousse au Chocolat			

PREISLISTE

ANLASS BUFFETS

TRAUERFEIER ab 20 Personen 24,80 € p.P	
<p>Suppe 500 ml p.P. wahlweise: Hochzeitssuppe, klassisch mit Nudeln, Blumenkohl, Spargel, Mettbällen & Eierstich oder Suppe je nach Saison</p>	<p>Schnittchen 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 1,00 € Aufpreis</p>
<p>Kaffee & Kuchen 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

GRIECHISCHER ABEND ab 20 Personen 24,80 € p.P	
Hauptgang & Beilagen Gyrosgeschnetzeltes in Sahnesauce Krautsalat Kritharaki Auflauf mit Feta und Hack Tsatsiki Fleischspieße Fladenbrot Cevapcici Reis (oder Djuvecreis mit 1,50 € Aufpreis)	
Ab 40 Personen zubuchbar: Überbackener Feta Griechischer Bauernsalat Djuvecreis +9,00 € p.P.	
ITALIENISCHER TRAUM ab 20 Personen 36,80 € p.P	
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	
ab 40 Personen zubuchbar Lachs mit Pestonudeln 6,00 € p.P. Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons 4,00 € p.P. Kalbsragout mit Kürbis -in der Saison- 6,00 € p.P.	
ANTIPASTI-BUFFET ab 20 Personen 32,80 € p.P	
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

BAYRISCHE SCHMANKERLN ab 20 Personen 25,80 € p.P
Haxen oder Grillschinken mit Sauerkraut Fleischkäs' mit Stampfkartoffeln Weißwurst mit süßem Senf Bayrischer Kartoffelsalat Brezeln Gurkensalat Obatzda
INDISCHE KÜCHE ab 20 Personen 26,80 € p.P
Starter Karotten-Ingwer Suppe
Hauptgang & Beilagen Gemüsecurry mit Couscous Hähnchencurry mit indischem Reis & Naan Brot frischer Gurken-Tomate-Salat mit Koriander & Joghurt
Nachspeisen Kardamomgrieß mit Rosinen & Mandeln
MITTSOMMERNACHT ab 30 Personen 38,80 € p.P
Starter Schwedische gelbe Erbsensuppe oder Lachssuppe mit Lauch & Kartoffeln
Kaltes, Hauptgang & Beilagen gegrilltes Lachsfilet mit Kräutersauce Speck-Kartoffelsalat Köttbullar mit Preiselbeerdip gemischte Käse-, Schinken-, Salamiplatte Dillkartoffeln Knäckebrot Räucherfischsalat mit Walnüssen Roggenstange feiner roter Heringssalat Butter
Nachspeisen Schwedisches Bauernmädchen im Gläschen

PREISLISTE



RUSTIKALE BUFFETS

RAHMBUFFET ab 20 Personen 24,80 € p.P	
Hähnchenbrust in Zwiebelsahne Filettopf vom Schwein mit frischen Champignons & Zwiebeln Reis oder Spätzle	Salz- oder Röstkartoffeln 2 verschiedene Salate
BAUERNSCHMAUS ab 20 Personen 22,80 € p.P	
Spießbraten vom Schweinenacken Putenbraten oder Kasselerbraten Röstkartoffeln oder Kartoffelgratin	Bratensauce 2 verschiedene Salate zur Auswahl
KARTOFFEL BUFFET ab 20 Personen 28,80 € p.P	
Kartoffelcremesuppe Kleine Rösti-Taler mit Räucherlachs Matjes-Stipp mit Pellkartoffeln Kasseler-Sauerkraut-Pfanne mit Kartoffelkruste Spießbraten	Bratensauce Kartoffelgratin Kartoffelbrot Griebenschmalz Kräuterbutter
SCHNITZELBUFFET ab 20 Personen 24,80 € p.P	
Panierte Schweineschnitzel mit Zigeuner- & Jägersauce Röstkartoffeln Panierte Hähnchenschnitzel mit Curry-Fruchtsauce & Reis gemischter Salat	

PREISLISTE

KLASSISCHE BUFFETS

KLASSISCHES KALTES BUFFET ab 20 Personen 24,80 € p.P	
Käseplatte geräucherte Forelle & Lachs kleine Frikadellen kleine Wurstplatte Hackepeter mit Zwiebeln	Geflügelsalat Matjessalat Eiersalat Tomate-Mozzarella Platte Brot & Butter
FRÜHSTÜCKS-BRUNCH ab 20 Personen 20,80 € p.P	
Brot, Brötchen, Croissants & Butter Rührei & Speck Geflügel-, Fleisch- & Matjessalat Hackepeter mit Zwiebeln Käseauswahl	Wurstauswahl Marmeladenauswahl Räucherlachs Blatterteigteilchen Minifrikadellen
WILD-BRUNCH ab 30 Personen 40,80 € p.P	
Starter in Vorspeisengläsern: Rote Beete -Triologie beschwipster Gemüsesalat Geflügelcocktail	
Hauptgang & Beilagen Pfifferling-Rahmsuppe kalter Rehrücken mit Orangenchutney Ruccolasalat mit Pinienkernen & Himbeerkuss Pfifferling-Crêpetorte mit Kräuter-Nuss-Creme edle Schinken- & Salamisorten auf Platte Butter Baguette Brot	
Nachspeisen Ahornsirup-Creme mit Amarettinis Kürbis-Tiramisu mit Rum	
SONNTAGSBUFFET ab 20 Personen 28,80 € p.P	
Entenbrust Schweinemedallions Kartoffelgratin Knödel	Apfel-Rotkohl gebratene Champignons Braten- oder Orangensauce Gurken- oder Bohnensalat

PREISLISTE

SAISONALE BUFFETS

THANKSGIVING ab 30 Personen 38,80 € p.P	
Starter Kürbiscremesuppe mit Maisbrotschnecken	
Hauptgang & Beilagen Truthahnkeule Coke Basted Ham - geräucherter & gegrillter Schweineschinken	grüne Bohnen mit Erdnüssen Süßkartoffelbrei Möhren in Ahornsirup Blaukraut-Cranberry-Salat
Nachspeisen Cranberry-Marshmallows Ahornsirup-Creme Apfel-Pekannuss-Pie	
GRÜNKOHLBUFFET ab 20 Personen 29,80 € p.P	
Starter Hochzeitssuppe 300ml pro Person	
Hauptgang & Beilagen Grünkohl Kasselerbraten	Rauchenden Pinkelwurst Salzkartoffeln
Nachspeisen Welfenspeise oder Dickmilch-Pudding	
SPARGELBUFFET nur in der Saison! ab 20 Personen 29,80 € p.P	
Starter Hochzeitssuppe 300ml p.P.	
Hauptgang & Beilagen Frischer regionaler Spargel (500g p.P.) Salzkartoffeln gebräunte Butter und Hollandaise gewürfelter Landschinken kleine Schweineschnitzel	Für das Spargelbuffet zubuchbar: Panierte Schnitzel vom Schweinefilet + 2,80 € Panierte Kalbsschnitzel + 4,80 € gegrilltes Lachsfilet + 4,80 €
Nachspeisen auf Anfrage gegen Aufpreis	

PREISLISTE

MODERNE BUFFETS

VEGETARISCHES BUFFET ab 20 Personen 30,80 € p.P
Starter Eine vegetarische Suppe nach Wahl
Kaltes, Hauptgang & Beilagen 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
zusätzlich zur Kürbis Saison: Kürbis-Mango-Curry mit Reis 4,00 € p.P.
zusätzlich zur Spargel Saison: Orangenspargel mit Kräutercouscous 6,00 € p.P.
zusätzlich zur Grünkohl Saison: Grünkohl mit Quarkpflänzchen oder Salzkartoffeln 6,00 € p.P.
Nachspeisen Dessert nach Wahl

PREISLISTE

VEGANES BUFFET ab 30 Personen 36,80 € p.P
Starter Rote Beete-Kokos Suppe oder Toskanische weiße Bohnensuppe
Kaltes, Hauptgang & Beilagen 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
Nachspeisen Rote Grütze oder Obstsalat mit Mandelsauce oder andere aus der Liste
QUICHES BUFFET ab 20 Personen – 1 Quiche für 4 P. 19,80 € p.P
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
ab 30 Personen zusätzlich: Vegetarische Champignon Quiche Rosenkohl-Käse-Quiche
LASAGNE PARTY ab 20 Personen 19,80 € p.P.
Gemüselasagne Klassische Bolognese-Lasagne Gemischter grüner Salat mit Dressing
ab 30 Personen zusätzlich: Wirsing-Lachs-Lasagne Linsenlasagne Rotkraut-Rohkostsalat

PREISLISTE

MODERNE BUFFETS

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

GRILLPARTY No. 1 ab 50 Personen 16,80 € p.P		
Grillfleisch 1 Nackensteaks 2 Bratwürste	Salate Krautsalat Kartoffelsalat	Beilagen Zaziki Baguette Kräuterbutter
GRILLPARTY No. 2 ab 20 Personen 20,80 € p.P.		
Grillfleisch Nackensteaks Rückensteaks Putenschnitzel Bratwurst	Salate Krautsalat Kartoffelsalat Möhrensalat	Beilagen Zaziki Baguette Kräuterbutter Senf & Ketchup
GRILLPARTY No. 3 ab 20 Personen 26,80 € p.P		
Grillfleisch Nackensteaks Rückensteaks Putenschnitzel Bratwurst Schweinefilet im Speckmantel Rumpsteaks	Salate Italienischer Nudelsalat Couscous-Salat Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin warme Chilizwiebeln	Beilagen Baguette Kräuterbutter Senf & Ketchup
GRILLPARTY de luxe ab 40 Personen 40,80 € p.P		
Grillfleisch Rückensteaks Nackensteaks Putenschnitzel Cevapcici Bratwurst Krakauer Schweinefilet im Speckmantel Hirsch- oder Rindersteaks gegrillter Lachs vom Buffet	Salate & Co. 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	Beilagen Zaziki Baguette Kräuterbutter Tomatenbutter Aioli Schafskäse Dip Senf & Ketchup

PREISLISTE

MODERNE BUFFETS

BURGER BAUKASTEN ab 20 Personen 21,80 € p.P.		
Pulled Pork Burger hausgemachtes Pulled Pork Flaguette-Brötchen Krautsalat Chilizwiebeln Aioli	Rindfleisch Burger Rindfleisch-Pattys Burgerbrötchen Salatblätter Tomaten Röstzwiebeln Ketchup Burgersauce Gurkenrelish	
1001 Nacht ab 50 Personen 45,00 € p.P türkisch, persisch, arabisch... 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.		
Starter Arabischer Brotsalat mit Nüssen Türkischer Hirtensalat Persischer Zaziki mit Sultaninen Eingelegte Oliven Pistazien-Feta & Dattelaufstrich Tabouleh, ein feiner Bulgursalat	Hauptgerichte & Beilagen Batata Harra, orientalische Kartoffelwürfel Mujadarra, vegetarisches Linsengericht Safran-Zitronen Hähnchen Rinderragout Geflügelfleisch in einer Walnussauce Persischer Duftreis Orientalisches Fladenbrot	Dessert Baklava Shir Berenj, Milchreis mit Rosenwasser