

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 Knobichreme 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 Knobichreme 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 Walnusssauce Persischer Duftreis Orientalisches Fladenbrot | Dessert Baklava Shir Berenj, Milchreis mit Rosenwasser |