



# Unsere Büffets

Für alle Gelegenheiten (indoor)

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und der Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus diesem Grunde sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn Sie für mindestens 25 Personen ausgelegt sind. Bei unseren umfangreicheren Büffets benötigen wir aus wirtschaftlichen Gründen eine höhere Mindestteilnehmerzahl. Alle Speisen nur zum Verzehr während der Veranstaltung, Standzeit max. 3 Stunden.

## Unsere „kleinen“ ab 25 Personen

**Büffet Annemarie** (ab 25 Personen) pro Person € 29,40

Feine, pürierte Erbsensuppe, mit Limetten Creme Fraiche (serviert in Terrinen am Tisch)

Frikadellen halb und halb aus Rind & Schwein, panierte Putenschnitzel, Vegane Hähnchenfilets, Gurkensalat, Tomatensalat und Bohnensalat  
Goudawürfel und veganer Käseersatz, Graubrot mit Butter

Schweine-Krusten-Braten, Rindergulasch, veganer Linsenbraten, Rotkohl, Kohlrabi, Blumenkohl überbacken, Bratkartoffeln, Reis & Salzkartoffel, verschiedene Saucen

Vanillepudding mit Fruchtsauce, Apfelmus mit Vanillesauce,

**Büffet Bettina** (ab 25 Personen) pro Person € 31,60

Käse-Lauchcremesuppe, (serviert in Terrinen am Tisch)

Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Melone mit Schinken, Matjeshappen mit Sahnemeerrettich, Minifrikadellen aus Rind und Schwein, gefüllte Eier, Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan, Bauernsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Butter, vegane Butter, Brötchen & Brotauswahl

Burgundergrillbraten, Rinderrouladen, Gedünsteter Rotbarschfilet auf Blattspinat, Gemüse Lasagne (vegan), Kroketten, Bratkartoffeln, Butterreis, verschiedene Gemüse der Saison,

Schokoladenpudding mit Sahne und Obstsalat

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf    Aufpreis    € 3,20



# Unsere Büffets

Für alle Gelegenheiten (indoor)

## Unsere Bestseller ab 30 Personen

### Büffet Christina

(ab 30 Personen)

pro Person € 32,50

Hühnersuppe „Kuhhirten“ mit Mettbällchen, Eierstich, viel Huhn und Gemüse, (serviert in Terrinen am Tisch)

Räucherlachs, Forellenfilet mit Dill-Senfsauce und Preiselbeer-Meerrettich  
Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Katenschinken auf Melonenschiffchen,  
Salate der Saison mit zweierlei Dressing, Kartoffel-, Nudel- & Lauchsalat, Brotauswahl,  
Brötchen, Butter, vegane Butter und Kräuterbutter

Schweine-Krustenbraten, Putenmedaillons in Currysauce, Rinderrouladen,  
Hühnerfrikassee mit Spargel und Reis, verschiedene panierte Fischfilets mit Senfsoße,  
Veganer Fischfilet Ersatz, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butterreis und verschiedene  
Gemüse der Saison

Rote Grütze mit Sahne und Schoko- Mousse mit weißer Schokoraspeln

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf    Aufpreis    € 3,20

### Büffet Donna

(ab 30 Personen)

pro Person € 36,40

Tomatisierte Gemüsesuppe mit frischem Olivenbaguette, (serviert in Terrinen am Tisch)

Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Oliven, Gebratene und Marinierte  
Champignons, Zucchini, Auberginen, Flaschenpaprika, gefüllt mit Frischkäse,  
Honigmelone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Salate der Saison  
mit zweierlei Dressing, Reissalat mediterran, Krautsalat, Bauernsalat, Baguette und  
Ciabatta mit Kräuterbutter

Schweinefilet mit einer Gorgonzolasauce, Garnelen in einer Knoblauchsahnesauce auf  
Bandnudeln, Hähnchenbrust auf Ratatouille, Geschmorte Lammkeule mit einer Spinat-  
Kräuter-Füllung, Lasagne, Süßkartoffel-Pommes, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln &  
Gemüse der Saison.

Tiramisu, Panna cotta mit Fruchtmark, frischer Obstsalat und Kugeleis

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf    Aufpreis    € 3,20



# Unsere Büffets

Für alle Gelegenheiten (indoor)

## Unsere Büffet-Knüller ab 30 Personen

### Büffet Emilia

(ab 30 Personen)

pro Person € 37,40

eine Suppe Ihrer Wahl (serviert in Terrinen am Tisch)

Räucherlachs, dazu Dill-Senfsauce, Veganer Räucherlachs Ersatz, Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich & Shrimps Salat in kleinen Gläsern auf Rucola, Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, kaltes Roastbeef mit Remouladensauce, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings, Ciabatta, Baguette mit Butter und Kräuterbutter

gemischte Fischplatte mit Garnelen auf Weißweinschaum mit Pasta, Spanferkel-Schinken mit Kartoffel-Erbspürree, Entenbraten mit Rotkohl & Kartoffelklößen, Lammgulasch abgeschmeckt mit dunkler Schokolade mit Schupfnudeln, Gemüse-Kartoffelgratin, Kohlrouladen vegan mit Kartoffeln

Mousse au Chocolate, Rote Grütze mit Vanillesauce, Eiscreme mit Sahne, Schokoladensauce und bunten Streuseln

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf    Aufpreis    € 3,20

### Büffet Franzi

(ab 30 Personen)

pro Person € 43,40

eine Suppe Ihrer Wahl (serviert in Terrinen am Tisch)

Räucherlachs mit einer Dill-Senfsauce, Veganer Räucherlachsersatz, Riesengarnelen in einer Knoblauch-Sahnesauce, Räucherfischauswahl, glasierte Entenbrust mit Feigen, Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich, Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella im Glas, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Kichererbsen-Energie-Salat, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings, Oliven-Ciabatta, Baguette, Partybrötchen und Kräuterbutter, vegane Butter

Limandes-Lachs-Röllchen auf Ratatouille, Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich, Geschmorte Lammkeule mit einer Spinat-Kräuter-Füllung & Rosmarinkartoffeln, Schinken-Krustenbraten, Veganes Filet Typ Hähnchen, Butter-Reis, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, verschiedenes und gegrilltes Gemüse.

Mousse von dunkler Schokolade, Rote Grütze mit Vanillesauce, frischer Obstsalat und Tiramisu mit Amaretto

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf    Aufpreis    € 3,20