



Buffetvorschlag „Basic“, 37,00€ p.P.

Suppe

Apfel – Senf-Süppchen

Warme Hauptspeisen

Mediterrane Hähnchenbrust auf provenzalischem Gemüse

Geschmorter Rosmarinbraten

Fischroulade mit Blattspinat-Käse-Füllung an Curry Velouté

Veganes Kichererbsen-Cashew-Curry

Sättigungsbeilagen

Basmati-Wildreis

Butterkartoffeln

Gemüsebeilagen

Gemüsevariationen (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl) (vegetarisch)

Apfelrotkohl

Fingerfoods

Herzhaft gefüllte Windbeutel klassisch und Veggie

Toast Hawai 2.0

Wraps gefüllt mit Hähnchencurry

Flammkuchen-Rolls

Mediterrane Wraps (Vegetarisch)

Salate

Italienischer Schichtsalat

Asiatischer Gurkensalat

Desserts

Fruchtgrütze mit Vanillesoße

Fluffiger Milchreis mit Apfelkompott

Panna Cotta Erdbeere



Buffetvorschlag „Classic“, 50,00€ p.P.

Suppe

Tomatisiertes Linsen-Kokos-Süppchen (vegan)

Warme Hauptspeisen

Lachsfilet in einer Weißwein-Limettensauce

Gefüllte Geflügelroulade an Sherry-Sauce

Schweinefilet unter Grana-Padano-Kruste, an Balsamico-Jus

Cannelloni mit Spinat-Ricotta Füllung

Sättigungsbeilagen

Marinierte Kräuterkartoffeln, Basmati-Wildreis, Farfalle Tricolore

Gemüsebeilage

Gemüsevariationen & Speckböhnchen

Fingerfood

Miniburger klassisch oder Chicken, Auswahl an verschiedenen Saté-Spießen, Croissantburger Chilli-Cheese, Herzhafte Blätterteig-Leckerei an Senf-Majo (gratinierte Blätterteigstange mit Würstchen), Frühlingsrolle (veggie od. klassisch) an einer Sweet-Chilli Sauce

Salate

Griechischer Griechischer Bauernsalat mit Feta, mediterraner Nudelsalat

Dessert

Mousse au Chocolat mit Mandarinen

Crème Brûlée, Apfel-Schichtdessert

Viele Vitamine auf der Platte



Buffetvorschlag „Eleganz“, 62,00€ p.P.

Suppe

Altmärkische Hochzeitssuppe

Warme Hauptspeisen

Gratiniertes Kabeljaufilet auf Tomatenchutney

Geschmorte Ochsenbäckchen an Portwein-Jus

Herzhafte Wildgulasch

Gefüllte Ofenpaprika an Tomatensauce (veggie)

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelklöße nappiert mit brauner Butter, Basmati-Wildreis

Gemüsebeilagen

Gemüsevariationen, Trüffel-Rahmwirsing

Von der Platte

Delikatess vom Brett mit Salami, Schinken, Käsevariationen, frischer Antipasti,

Oliven & Gurkchen dazu reichhaltige

Brot- und Baguette-Auswahl mit einem feinen Buttertrio (Tomate, Salzkaramell, Kräuter)

Verschiedene Fingerfoods

Räucherlachstatar auf geröstetem Weißbrot

Wraprolls mit Rucola, Ziegenkäse und Walnüssen (veggie)

Clubsandwich Italienisch & Klassisch

Sommerrolle (Veggie, Tofu, Chicken, Garnele)

Melonenauswahl mit Serranoschinken

Salate

Kimchi Salat, Avocado-Mango-Salat

Dessert

Mascarponecreme an Salzkaramell, Schichtdessert nach Schwarzwälder Art,

klassisches Tiramisu, Viele Vitamin auf der Platte



Buffetvorschlag Grill

Pro Person 55,00€

Ob ein American Barbecue, mit Burgern und Spare-Ribs, oder Klassisch, mit Steaks und Bratwürsten, bei unseren Grillbuffets ist für jeden etwas dabei. Selbstverständlich werden alle Speisen frisch und in bester Qualität für Sie zubereitet. Zielgruppe: Feierlichkeiten für den jeden Anlass wie z. B. Geburtstage und Hochzeiten.

Warme Speisen vom Grill

Barbecue Spareribs, Marinierte Nackensteaks
Frische Bratwurst, Lachsfilet auf Gemüsebett, Chicken Jerks

Beilagen

Mediterrane Gemüsepfanne, Kräuterkartoffeln auf Spieß
Brot- und Baguetteauswahl
Buffetbutter (Tomate, Salzkaramell, Kräuter)

Dips & Saucen

Sour Cream, Barbecue Dip
Senf/ Ketchup, Honig-Senf-Creme, Guacamole

Salat

American Cole Slaw
Frischer Erdäpfelsalat
Mediterraner Nudelsalat

Fingerfoods

Frühlingsrolle (Veggie, Fleisch) an Sweet-Chilli
Toast Hawai 2.0, Wrap Hähnchen-Curry
Flammkuchen-Rolls, Mediterrane Wraps

Dessert

Viele Vitamine auf der Platte
Mousse von der weißen Schokolade an Himbeer-Coulis
Creme Bruleé