



Buffetvorschlag „Basic“, 35,00€ p.P.

Suppe

Apfel – Senf-Süppchen

Warme Hauptspeisen

Mit Zitronen und Chili marinierte Chicken Jerks
Geschmorte Schweinebäckchen an Rotwein-Jus
Fischroulade mit Blattspinat-Käse-Füllung an Curry Velouté

Sättigungsbeilagen

Basmati-Wildreis
Parisienne Kartoffeln

Gemüsebeilagen

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

Fingerfoods

Exquisites Club Sandwich
Mini-Bitoks an Salsa Picante
Wraps gefüllt mit Hähnchencurry
Flammkuchen-Rolls
Mediterrane Wraps (Vegetarisch)

Salate

Italienischer Schichtsalat
Asiatischer Gurkensalat

Desserts

Fluffiger Milchreis mit Apfelkompott
Bayrisch Creme „Erdbeere“



Buffetvorschlag „Classic“, 45,00€ p.P.

Suppe

Tomatisiertes Linsen-Kokos-Süppchen (vegan)

Warme Hauptspeisen

Mit Kräuter-Pesto gratiniertes Kabeljaufilet auf Tomaten-Chutney
Mediterrane Hähnchenbrust auf provenzalischem Gemüse
Schweinefilet unter Grana-Padano-Kruste, an Balsamico-Jus

Sättigungsbeilagen

Marinierte Kräuterkartoffeln, Basmati-Wildreis

Gemüsebeilage

Gemüsevariationen

Fingerfood

Caprese Spieße an frischem Basilikumpesto, Wrap-Rolls gefüllt mit Räucherlachs und Rucola,
Mini Hotdogs, mit Pesto gefüllte Cheese-Balls, Frühlingsrolle an Sweet Chili (Veggie & klassisch)

Salate

Griechischer Bauernsalat mit Feta,
mediterraner Nudelsalat

Dessert

Mousse au chocolat mit Mandarinen
Schichtdessert „Schwarzwälder Kirsch“ Art
Viele Vitamine auf der Platte



Buffetvorschlag „Eleganz“, 60,00€ p.P.

Suppe

Altmärkische Hochzeitssuppe

Warme Hauptspeisen

Lachsfilet auf einer Weißwein-Limetten-Sauce
Geschmorte Ochsenbäckchen an Portwein-Jus
Hähnchenroulade „Tomate-Basilikum“ an Sherry-Sauce

Sättigungsbeilagen

Macaire Kartoffeln, Kartoffelklöße nappiert mit brauner Butter, Basmati-Wildreis

Gemüsebeilagen

Gemüsevariationen, Trüffel-Rahmwirsing

Von der Platte

Käsevariationen mit Nüssen und Obst, dazu Buffetbutter und reichhaltige
Brot- und Baguette-Auswahl

Verschiedene Fingerfoods

Mini-Burger „Klassisch“
Röstitaler mit Räucherlachs- & Meerrettich
Taco- Cups Variationen, verschieden gefüllt
Herzhafte Sommerrollen (Veggie, Tofu, Chicken und Garnele)
Herzhafte Pralinen

Salate

Italienischer Schichtsalat, Avocado-Mango-Salat

Dessert

Schokoladiges Panna Cotta, Aprikose – Frischkäsereme, Joghurtcreme mit Sahne-Milch-Mousse



Buffetvorschlag Grill

Pro Person 45,00€

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, Fisch- & Lachsfilet auf Gemüsebett,
Chicken Jerks
Mediterraner Gemüsepfanne

Beilagen

Kräuterkartoffeln auf Spieß
Brot, Baguette & Partybrötchen
Butter, Knoblauchbutter und Kräuterbutter

Dips & Saucen

Sour Cream, Barbecue-Dip
Honig-Senf-Crème, Guacamole, Senf & Ketchup

Salate

American Coleslaw, Frischer Erdäpfelsalat,
Mediterraner Nudelsalat

Verschiedene Fingerfoods (bitte wählen Sie 5 aus)

Mini-Butok auf Salsa Picante an Brotchip
Mediterrane Wraps
Krosse Frühlingsrolle an Sweet-Chili (veggi oder Fleisch)
Wrap Rolls gefüllt mit Hähnchencurry
Flammkuchenrolls „klassisch“

Desserts

Panna Cotta mit fruchtigem Topping
Viele Vitamine auf der Platte,
Karamellcreme mit Schokoladensauce



Buffetvorschlag Exquisit

pro Person 90,00€

Suppe

Thailändisches Kokos-Süppchen an Garnelen-Zitronengrass-Spieß

Warme Hauptspeisen

Loup de Mer auf Fenchel-Safran Gemüse

Lammkarree unter der Kräuterkruste, auf Balsamico-Zwiebeln

Geschmorte Kalbsbäckchen an Portwein-Sauce

Sättigungsbeilage

Rosmarinkartoffeln, Basmati-Wildreis, Kartoffelgratin

Gemüsebeilagen

Gemüsevariationen (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl), Trüffel-Rahmwirsing

Anti Pasti

Vitello Tonato im Parmesankörbchen,
Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
Baguette-Auswahl mit Buffetbutter

Verschiedene Fingerfoods

Thunfischtatar auf Mango-Avocado-Salat
Auswahl an herzhaften Pralinen

Auswahl an herzhaften Bao Buns
Bao Bun ("Tofu", "Chicken", "Ente", „Shrimp“)

Desserts

Lacacake mit Salzkaramell-Kern
Mousse au chocolat (vegan)
Bubble Schokoladenmousse mit Himbeerkern



meets

SHIKI
TO GO

Fingerfood-Buffetvorschlag "Asia-Line" powered by Shiki to Go
pro Person 50,00€

Suppe

Misosuppe oder Tom-Yum-Suppe

Verschiedene Fingerfoods

Wantan Veggie

Chicken Karaage

Auswahl an herzhaften Sommerrollen

(Veggie, Tofu, Shrimp, Hähnchen, Rind)

Frühlingsrollen Veggie

Auswahl an herzhaften Bao Buns (bitte wählen Sie 3 aus):

Bao Bun ("Tofu", "Chicken", "Ente", "Shrimp")

Auswahl an herzhaften Handrolls (bitte wählen Sie 3 aus):

Handroll („Veggie“, „Tofu“, „Chicken“, „Ente“, „Shrimp“, „Lachs“, „Thunfisch“)

Salate

Glasnudelsalat veggie

Kimchi-Salat

Auf Anfrage gehen wir gern individuell auf Ihre veganen & vegetarischen Speisenwünsche ein.