

Buffet „Skippers“

Kalte Speisen und Salate

Würziges Schinkenmett mit frischen Zwiebelwürfeln
Kleine panierte Schnitzelchen mit Speckkartoffelsalat
Fischvariationen aus dem Rauch
garnierte halbe Eier mit Sardellenstreifen
Deftiger Weißkrautsalat mit Möhre und Paprika
Spreewälder Gewürzgurken und Sauergemüse

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern
oder
Herzhafte Kasseler Soljanka mit Paprika und Gurke

Warme Speisen

Gegrillte Minihaxen mit Specksoße und deftigem Sauerkraut
Gebratenes Wildlachfilet auf buntem Gemüsebett in Dill-Zitronensoße
Gebutterte Bandnudeln und Stampfkartoffeln

Dessert und Käse

Süße Vanillecreme im Glas mit Himbeersoße
Ein Sortiment von herzhaften Weich- und Schnittkäse und Harzer Minirollen

Partybrötchen, Schusterjungen und verschiedene Brotsorten
Buttervariationen und Griebenschmalz

21,60 € pro Person
(ab 20 Personen)

Bei weniger als 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.

Buffet „Vater Zille“

Kalte Speisen und Salate

Kleine pikante Partybuletten bunt garniert

Würziges Schinkenmett mit frischen Zwiebelwürfeln
garnierte halbe Eier mit Lachsstreifen und Forellenkaviar

Herzhafte Schinkenröllchen mit Frischkäsefüllung

Deftiger Speckkartoffelsalat mit Gurke und frischen Kräutern

Salat von Strauchtomaten mit frischem Zwiebellauch

Suppe

Alt Berliner Kartoffelsuppe mit gebratener Bockwurst

oder

Feuriger Kesselgulasch mit Paprikastreifen und Kartoffelstückchen

Warme Speisen

Saftiger Kasselerrücken mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüsebett mit gebutterten Kartoffeln

Dessert und Käse

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesoße

Eine Auswahl von herzhaften Weich- und Schnittkäse

Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Buttervariationen und Griebenschmalz

24,90 € pro Person

(ab 10 Personen)



Italienisches Buffet „Mediterran“

Kalte Speisen und Salate

Nudelsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Honigmelonenspalten mit luftgetrocknetem italienischem Schinken

Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsoße

Variationen von italienischer Salami mit einer Auswahl von Oliven

Gegrilltes und mariniertes italienisches Gemüse

Garnelenschwänze in Koblach – Kräuterdressing

Mozzarella mit Basilikum Pesto und Tomaten

Suppe

Minestrone mit gehobeltem Parmesan

oder

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Warme Speisen

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Schinken-Sahnesoße

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Kräutern, auf

Peperonata

Lachsfilet auf Gurken-Fenchelgemüse mit Kapern-Sardellensoße

Tagliatelli, Basmatireis

Dessert und Käse

Panna Cotta mit Himbeersoße

Süße Mascarpone-Creme

Eine Auswahl von italienischen Weich- und Schnittkäse

Variationen von mediterranen Baguette und Ciabatta

Buttervariationen

36,20 € pro Person

(ab 20 Personen)

Bei weniger als 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.

Französisches Buffet „Bretagne“

Kalte Speisen und Salate

Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Kapern und Sardellen
Garnelensalat „französische Art“ mit Senfmayonnaise
Quiche Lorraine
Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust
auf Linsensalat mit Preiselbeersahne

Suppe

Rote französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
oder
Bouillabaisse (klare Fischsuppe mit Meeresfrüchten)

Warme Speisen

Roastbeef am Stück gebraten und tranchiert mit Sauce Bernaise
Überbackenes Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Pernod-Sahne-Soße
Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert und Käse

Mousse au chocolat mit Caramelsoße
Feine Backwaren
Eine Auswahl von französischen Weich- und Schnittkäse
Variationen von mediterranen Baguette und Schwarzbrot
Buttervariationen

38,80 € pro Person
(ab 20 Personen)



Bei weniger als 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.

Sommer-Buffet „Europa“

Kalte Speisen und Salate

Auswahl von gegrillten und mariniertem Gemüse in Knoblauch-Kräuteröl

Honigmelonenspalten mit luftgetrocknetem spanischen Schinken

Röllchen von geräucherter Putenbrust mit Frischkäse und Spargelspitzen gefüllt

Räucherlachsrosen garniert mit pikant gefüllten halben Eiern und Forellenkaviar

Variation von italienischer Salami und Schinken mit Oliven garniert

Garnelenschwänze in Avocado-Limonen-Marinade

Tomate und Mozzarella angerichtet mit frischem Basilikum und Olivenöl

Bunter Salat von Paprika, Gurke und Tomate mit Schafskäse

Suppe

Spargelcremesuppe mit feinen Räucherlachsstreifen

oder

Kalte spanische Gemüsesuppe - Gazpacho

Warme Speisen

Hähnchenbrustmedaillons auf Peperonata mit Gnocchi

Rosa gebratenes Roastbeef in einer Kräuterkruste mit Sauce Béarnaise und

Kartoffelgratin

Saiblingsfilet mit Zitronenbittersoße und Petersilienkartoffeln

Dessert und Käse

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Frischer Obstsalat mit einem Hauch Amaretto

Eine Auswahl von französischen Weich- und Schnittkäsespezialitäten

Verschiedene Partybrötchen und Baguette

Butter und Kräuterbutter

48,00 € pro Person

(ab 20 Personen)

Bei weniger als 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.

Gern nehmen wir Änderungen innerhalb unserer
Buffetvorschläge nach Ihren
individuellen Vorstellungen und Wünschen entgegen.

Weiterhin bieten wir eine Kaffeetafel
sowie Grillbuffets und eine Auswahl von Fingerfood – so dass Sie sich Ihr Buffet
selbst zusammen stellen können.

Besondere Wünsche wie z.B.
vegetarische oder vegane Buffets
sowie Brunch - Buffets sind auf Anfrage ebenfalls möglich.

Sprechen Sie uns einfach an,
wir beraten Sie gern und machen (fast) alles möglich!

