

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

*Die genannten Gerichte sind nur eine kleine Auswahl, die wir für Sie bereithalten.
Gerne bereiten wir auch andere Gerichte oder Buffets nach Absprache individuell für Sie zu.*

(1) Buffet Arta

Marinierte Antipastigemüse Auswahl
bunte Salatauswahl vom Buffet mit 2erlei Dressings
Tomate Mozzarella mit Basilikum
frische Rohkostsalate mit Balsamico Dressing

zartes Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm
mit Balearischem Wokgemüse
Schweinefilet im Koriander- Bacon Mantel gebraten mit feiner Rahmsoße
Kroketten, Gratinkartoffeln Mediterran
Gemüsesinfonie mit Erbsen, Mais, Fingermöhrrchen,
Prinzessbohnen und Broccoli

süße „Versuchungen“ vom Dessertbuffet
Himbeer- Joghurt Mousse,
Tiramisu

34,90 € / Pers.

(2) Buffet „Azur“

Mediterranes Vorspeisenbuffet
Antipasti, Parmaschinken & Cantaloupe Melon,
Feldsalat mit Himbeervinaigrett,
Caprese ,Tomate Mozzarella, Vitello Tonnato
bunte Salatauswahl vom Buffet, marinierte Spezialitäten, Cream Dips,
Baguettevielfalt, Jourgebäck & ofenfrisches Laugenkonfekt

zartes Hähnchengeschnetzeltes
mit Balearischem Wokgemüse
Schweinefiletmedaillons mit Tomatensugo
feines Lachssteak im Zitronengrasfond gegart
Buntes Pistazienrisotto, Macairekartoffeln, Gratin
Mediterranes Ofengemüse

süße „Versuchungen“ vom Dessertbuffet
mit Himbeer -Joghurt Mousse, Panna Cotta mit Erdbeermelba
Stracciatellacreme

38,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(3) Buffet Bilbao

Antipasti, Parmaschinken mit Galia Melone,
Vitello Tonato, bunte Salatauswahl vom Buffet, marinierte Spezialitäten,
Tomate Mozzarella mit Basilikum gebratene Hackbällchen,
frische Rohkostsalate mit Balsamico Dressing
Lachs „hausgebeizt“ mit Honig Senf Dill Sauce,
Nordmeer Scampis mit Aioli

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
Zarter Krustenbraten im eigenem Fond
Gratinkartoffeln & Kartoffel Kroketten
Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Karotten & Kohlrabi
bunte Käseauswahl mit Grissini und Trauben
Cream Dips, Baguettevielfalt, Tagesgebäck & Butter

Süße „Versuchungen“ vom Dessertbuffet
Bourbon Vanillecreme mit frischen Früchten
& fruchtiger Dessertsauce
Weiße Schokomousse mit Himbeeren

39,90 € / Pers.

(4) Buffet Bologna

Brot / Brötchenauswahl mit Butter & Kräuterbutter
Antipasti, Parmaschinken mit Galia Melone
Feldsalat mit Himbeervinagrette
marinierte Spezialitäten (eingelegte Paprika Tomaten Peperoni)

Schweinemedallions mit Tomate-Mozzarella und feiner Rahmsoße
Wildlachs auf buntem Gemüserisotto
Hähnchenfiletgeschnetzeltes mit Curryrahm und weißem Bergpfirsich

Kroketten, Gnocchis in Käsesoße, Gemüseauswahl der Saison

Desservariationen
Obstsalat und Vanillesoße extra
Mango- Joghurt Mousse
Panna Cotta mit Erdbeermark

38,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(5) Buffet Chelsey

Blätterteig Minis, Tomate Mozzarella
Marinierte Geflügel Spieße, Bifteki Bällchen
Antipasti Gemüse, Feta Partysalat
Jahreszeitliche Salatauswahl mit 2erlei Dressing

Poulardenbrust in fruchtiger Tomatensoße
Vegetarische Lasagne
Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Champignons
Dorsch mit Senfsoße
Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis,
Kartoffel Kroketten,
Bunte Penne Makkaroni mit Basilikum Pesto
Bunte Gemüsinfonie

Baguette, Brotauswahl, Cream Dip

Süße „Dessert Variationen“
Mango-Joghurt Mousse
Trüffel Schoko Mousse
Limonencreme

42,90 € / Pers.

(6) Buffet Concerto

Blätterteig Minis, Tomate Mozzarella,
Marinierte Geflügel Spieße, Bifteki Bällchen
Antipasti Gemüse, Feta Partysalat
Jahreszeitliche Salatauswahl mit 2erlei Dressing
Poulardenbrust in fruchtiger Tomatensoße
Vegetarische Lasagne
Rahmgeschnetztes mit Champignons
Gemüsefrikadellen vegan,
Rosmarinkartoffeln und Gemüsereis,
Bunte Penne Makkaroni mit Basilikum Pesto
Mediterranes Ofengemüse,
Baguette, Brotauswahl,
Cream Dips

29,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(7) Buffet Florenz

garnierte Fischplatte
Schweinefilet glaciert mit Maronenpüree
Kartoffelsalat mit Rucola
Waldorfsalat mit Früchten und Walnüssen
Knackiger Broccoliröschensalat, Bunte Salatauswahl
Mediterranes Antipasti Gemüse vom Grill
in Balsamico und nativem Olivenöl eingelegt
Filetspitzen vom Argentinischen Angus Beef in Cognac-Pfeffersauce
Lachsfilet auf Gemüserisotto, Vegetarisch gefüllte Paprika
Gnocchi mit feinem Buttergemüse
Tournedos vom Jungschwein an Gemüsechutney mit Chilly und Langkornreis
Poulardenbrust ‚Provencale‘ mit Kartoffelgratin und Ratatouille
Auswahl an erlesenen Käsesorten
mit Trauben & Grisini - Brotkorb mit Butter
Dessertvariationen
Erdbeermousse
Rote Grütze mit Bourbon – Vanillesauce
feine marc de Champagne Trüffel- Crème

45,90 € / Pers.

(8) Buffet Lago

Antipastigemüse
San Dielle Schinken mit Galia Melone,
Tomate Mozzarella - Caprese,
bunte Salatauswahl vom Buffet mit Dressing,
Cream Dip, Baguettevielfalt

zartes Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm mit Balearischem Wokgemüse
zarte Schweinefilet Tournedos gebraten mit feiner Rahmsoße
Kartoffelplätzchen
Langkorn Reis

Stracciatella Creme
Mango Joghurt Mousse

31,00 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(9) Buffet Meran

Antipasti, Parmaschinken mit Galia Melone, Caprese,
bunte Salatauswahl vom Buffet, marinierte Spezialitäten,
Tomate Mozzarella mit Basilikum, gefüllte Eier.
gebratene Hackbällchen, frische Rohkostsalate mit Balsamico Dressing
Fjord Lachs „hausgebeizt“ mit Honig Senf Dill Sauce,
Nordmeer Scampis mit Aioli
Baguettevielfalt, Jourgebäck & Butter

zarter Lummerbraten vom Schweinerücken
mit Akazien -Sesam Kruste
Gratinkartoffeln, Penne Makaroni
Geflügelstreifen mit rosa Champignons und Steinpilzjus, Langkornreis
Gemüsesymphonie mit Erbsen, Fingermöhrrchen, Blumenkohl,
Brokkoli und Prinzessbohnen

süße „Versuchungen“ vom Dessertbuffet :
Bourbon Vanillecreme mit Himbeermelba
Zitronencreme
Mousse au Chocolat mit Vanille Soße

37,80 € / Pers.

(10) Buffet Partytime

Knackige Gemüsesticks, Käse Spieße
Mini Bruschetta, Herzhaftes Blätterteiggebäck
Gefüllte mini Wraps, Bifteki Bällchen
Mini Schnitzel, Kirschpaprika mit Käsecreme
Hähnchenspieße, Antipastigemüse
Laugengebäck & Partybrötchen, Cream Dip
Vegane Gemüsebällchen

Zarte Schweineschnitzel mit Jäger und Paprikasoße
Gratin & Kroketten Gemüseauswahl

Dessertzauber im Weckglas
Limettenmousse
Creme Catalan

29,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(11) Buffet Rimini

Antipasti, Parmaschinken mit Cantaloupe Melone,
bunte Salatauswahl vom Buffet, marinierte Spezialitäten,
Tomate Mozzarella mit Basilikum, gebratene Bifteki-Bällchen,
frische Rohkostsalate mit Balsamico Dressing
norwegischer Fjord Lachs mit Honig Senf Dill Sauce,
Cream Dips, Baguettevielfalt, Tagesgebäck

Poulardenbrustfilet in Champignonrahm
Hubertusbraten im eigenem Fond
Gratinkartoffeln, Kartoffel Kroketten
Gemüseauswahl der Saison
mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Karotten & Kohlrabi

Süße „Versuchungen“ vom Dessertbuffet
Straciatella Creme
Schokoladenmousse mit Dessertkirschen

32,90 € / Pers.

(12) Buffet Stockholm

Schaumburger Festtagssuppe mit reichhaltiger Einlage
Bunte Salatauswahl vom Buffet mit Salaten der Saison (u.a. Feldsalat) mit zweierlei Dressing
mini Baguettebrötchen, Gefüllte Mini Wraps
Antipastigemüse, Vitello Tomato, Tomate Caprese

Feines Hähnchengeschnetzeltes mit Curryrahm und weißem Bergpfirsich
Wildlachsfilet auf buntem Gemüserisotto mit jungem Blattspinat
Zarte Maispoulardenmedallions in der Sesam Pfeffer Kruste, Ofengemüse
Glaciertes Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Kohlrabi) (teil vegan.)
Kartoffelgratin, Schupfnudeln (vegan), Nudeln mit Basilikumpesto (vegan)
Olivenöl Rosmarinkartoffeln (vegan)

Schokoladenmousse mit Vanillesauce
Pistazienmousse mit frischen Früchten & fruchtiger Dessertsauce

42,00 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(13) Buffet Currywurst

Currywurst Schaschlik
Spicy & Classic Schöpfcurrywurst
Elsässer Wurstgulasch mit Schmand
Vegetarian No Bratwurst Curry
Western Frites, Baguette & Partybötchen, Aioli

Salatauswahl mit versch. Dressings
Geschmorte Chilizwiebeln

Eisvariationen zur Selbstbedienung
Waffelhörnchen - Streussel & Marshmallows
Melba Frucht Toppings

24,90 € / Pers.

(14) Buffet Herbstliches Gourmet

Hokaido Kürbissuppe mit Grießklößchen

Herbstliche Antipastivariationen
Feldsalat mit gerösteten Kernen und Kräutervinaigrette
Jahreszeitliche Salatauswahl mit gebratenen Apfelspalten und Himbeerdressing
Erlesene Fischdelikatessen mit Graved & Chili Lachs
dazu Honig Senf Dill Soße, Nordmeer Garnelen mit Aioli
Bauernbaguette und Nussbrot

Zartes Hirschragout in Steinpilz Jus mit Preisselbeerbirne
Poulardenbrüstchen in Pistazien-Pfeffer Rahm

Kleine Kräuter-Ofenkartoffeln
Sautierte Schwäbische Spätzle

Waldpilzpfanne, Kürbisgemüse
Gemüsesinfonie & Burgunderrotkraut

Trüffelschokoladenmousse mit milden Chili Kirschen
Haselnusscreme mit mariniertem Zwetschgenragout
Acai - Waldbeermousse mit Heidelbeerkompott

37,90 € / Pers.

Menüvorschläge
Buffets ab 15 Personen!

Preise Stand Januar 2025

(15) Winter Buffet

Vorspeisenbuffet mit
Antipasti, Schinken mit Galia Melone,
Feldsalat mit Walnussvinaigrette, Tomate Mozzarella, Vitello Tonato,
Räucherlachs und Party Garnelen mit Aioli
Bunte Salatauswahl, Marinierte Spezialitäten, Sour Cream ,
Baguettevielfalt, Jourgebäck & ofenfrisches Laugenkonfekt

Zarter Rinderschmorbraten in Rahmsöße
Babarie Entenbrustbrustfilet, Welsfilet im Zitronengraßfond
dazu Apfelrotkraut, & Jahreszeiliche Gemüseauswahl
Böhmische Kartoffelklöße, Gratinkartoffeln & Patna Reis

Dessertauswahl „Süßer-Zauber “
Christstollenmousse, Trüffelschokoladencreme mit marinierten Kirschen
Panna Cotta mit Himbeere & Pistazie

39,90 € / Pers.

(16) Streetfood Buffet

Vegan Tex Mex Diner Soup
Pulled Pork Burger im BBQ Bun
Crusty Beef & Vegi Burger
Grilles Tortillas
Funky Falafel Harissa & Grilled Pepper
Western Frites, Chic`n Wings
American Veggie Pan
Herbal Mushrooms
Coleslaw, Rosemary Potatoes
Dips & Sour Cream , Dinner Bread
American Pancakes

26,90 € / Pers.