

# **Buffet „Skippers“**

## **Kalte Speisen und Salate**

Würziges Schinkenmett mit frischen Zwiebelwürfeln

Kleine panierte Schnitzelchen mit Kartoffelsalat

Fischvariationen aus dem Rauch

garnierte halbe Eier mit Sardellenstreifen

Deftiger Weißkrautsalat mit Möhre und Paprika

Spreewälder Gewürzgurken

## **Suppe**

Herzhafte Soljanka mit Paprika und Gurke

## **Warme Speisen**

Gegrillte Minihaxen mit Specksoße und deftigem Sauerkraut

Gebratenes Wildlachfilet auf bunten Gemüsebett in Dill-Zitronensoße

Gebutterte Bandnudeln und Stampfkartoffeln

## **Dessert und Käse**

Süße Vanillecreme im Glas mit Himbeersoße

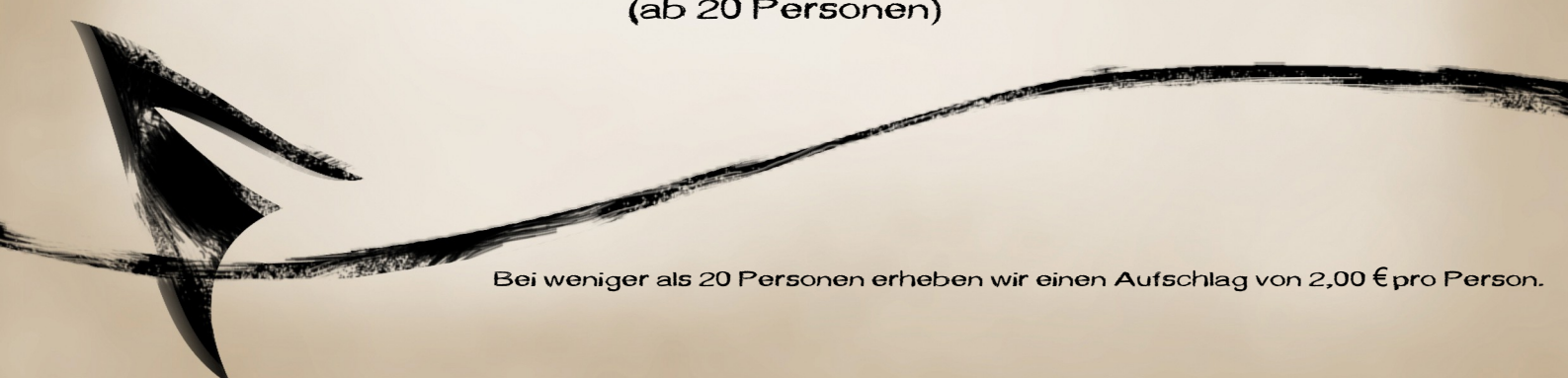
Ein Sortiment von herzhaften Weich- und Schnittkäse und Harzer Minirollen

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 Kartoffelsalat mit Gurke und frischen Kräutern

Salat von Strauchtomaten mit frischem Zwiebellauch

## Suppe

Alt Berliner Kartoffelsuppe mit gebratener Bockwurst

## 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

Tomatencremesuppe mit Basilikum

## Warme Speisen

Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung in Schinken-Sahnesoße

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Kräutern, auf

Peperonata mit Basmatireis

Lachsfilet auf Gurken-Fenchelgemüse mit Kapern-Sardellensoße mit

Tagliatelli

## Dessert und Käse

Panna Cotta mit Himbeersoße

Süße Mascarpone-Creme

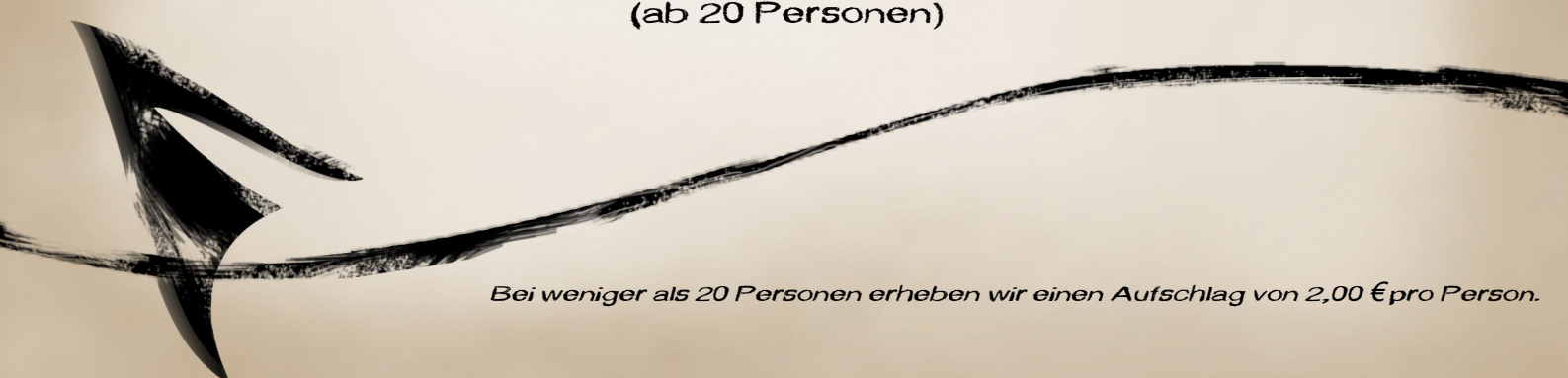
Eine Auswahl von italienischen Weich- und Schnittkäse

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

Elsässische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

## 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**

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!

