

Buffet „Vater Zille“

Kalte Speisen und Salate

Kleine pikante Partybuletten bunt garniert

Würziges Schinkenmett mit frischen Zwiebelwürfeln

garnierte halbe Eier mit Lachsstreifen und Kaviar

Deftiger Kartoffelsalat mit Gurke und frischen Kräutern

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Zwiebellauch

Suppe

Alt Berliner Kartoffelsuppe mit gebratener Bockwurst

Warme Speisen

Saftiger Kasselerrücken mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüsebett mit parfümiertem Reis

Dessert und Käse

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesoße

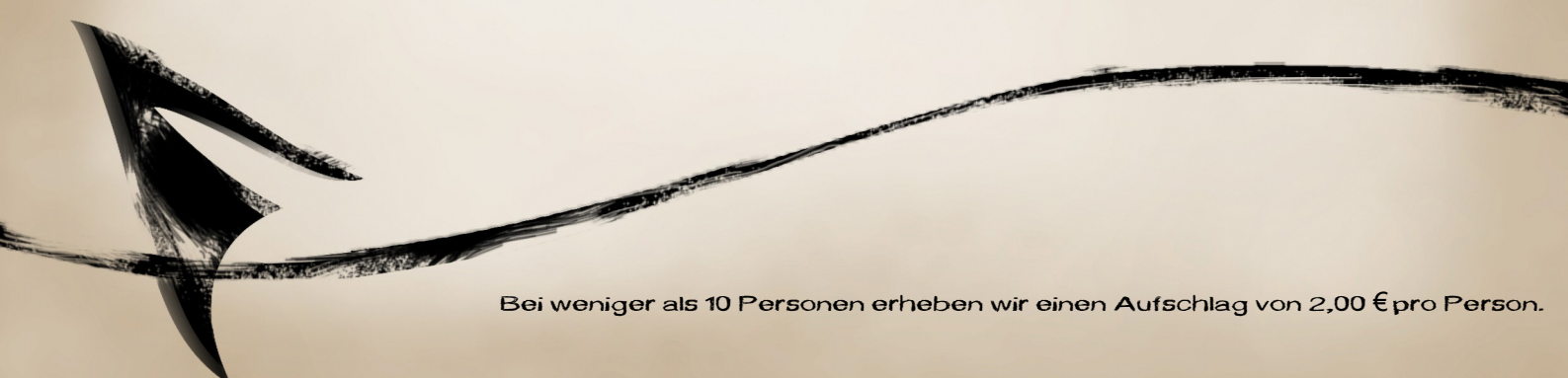
Eine Auswahl von herzhaften Weich- und Schnittkäse

Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Butter und Griebenschmalz

24,90 € pro Person

(ab 10 Personen)



Bei weniger als 10 Personen erheben wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.

Buffet „Skippers“

Kalte Speisen und Salate

Würziges Schinkenmett mit frischen Zwiebelwürfeln

Kleine panierte Schnitzelchen mit Kartoffelsalat

Fischvariationen aus dem Rauch

halbe Eier mit Kaviar und Lachsstreifen garniert

Deftiger Weißkrautsalat

Spreewälder Gewürz- und Senfgurken

Suppe

Herzhafte Soljanka mit Paprika und Gurke

Warme Speisen

Gegrillte Minihaxen mit Specksoße und deftigen Sauerkraut

Gebratenes Lachsfilet auf buntem Gemüsebett in Dill-Zitronensoße

Stampfkartoffeln und aromatischer Reis

Dessert und Käse

Süße Vanillecreme im Glas mit Himbeersoße

Ein Sortiment von deutschem Weich- und Schnittkäse und Harzer Minirollen

Partybrötchen und verschiedene Brotsorten

Butter und Griebenschmalz

26,90 € pro Person

(ab 10 Personen)

Bei weniger als 10 Personen erheben wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.

Buffet „Mediterran“

Kalte Speisen und Salate

Nudelsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsoße

Variationen von italienischer Salami mit einer Auswahl von Oliven

Gegrilltes und mariniertes italienisches Gemüse

Andalusischer Tomaten-Brotsalat mit frischem Pesto

Suppe

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Warme Speisen

Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung und geschmolzenen Tomaten in Sahnesoße

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarella-Kruste, serviert an Peperonata und
aromatisierten Reis

Lachsfilet auf Gurken-Fenchelgemüse mit Pasta

Dessert und Käse

Panna Cotta mit Himbeersoße

Parfümierte Mascarpone-Creme mit Kirschen

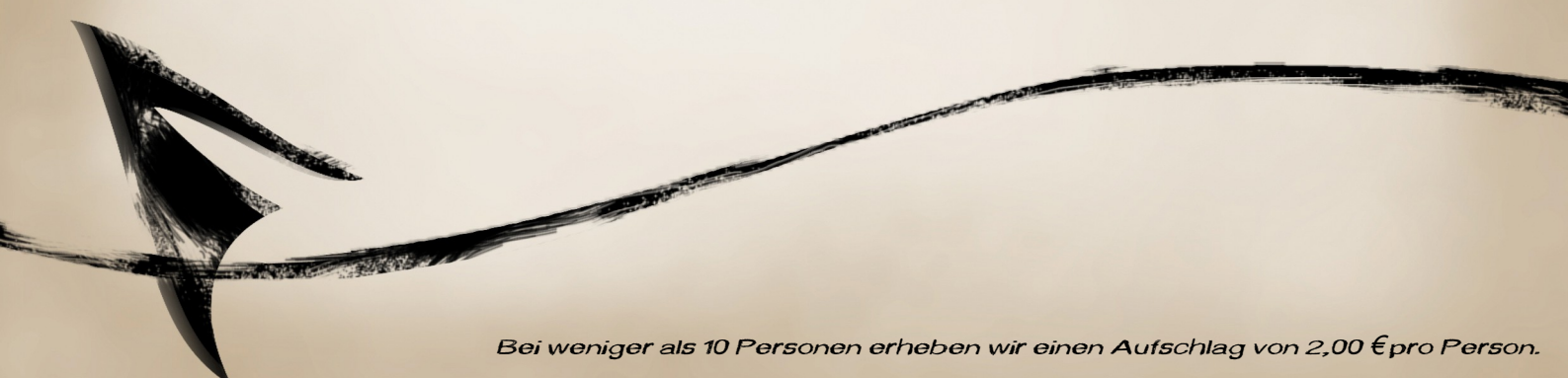
Eine Auswahl von italienischen Käse

Variationen von mediterranen Baguette und Ciabatta

Buttervariationen

38,20 € pro Person

(ab 10 Personen)



Bei weniger als 10 Personen erheben wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Person.

Buffet „Bretagne“

Kalte Speisen und Salate

Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Kapern und Sardellen

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

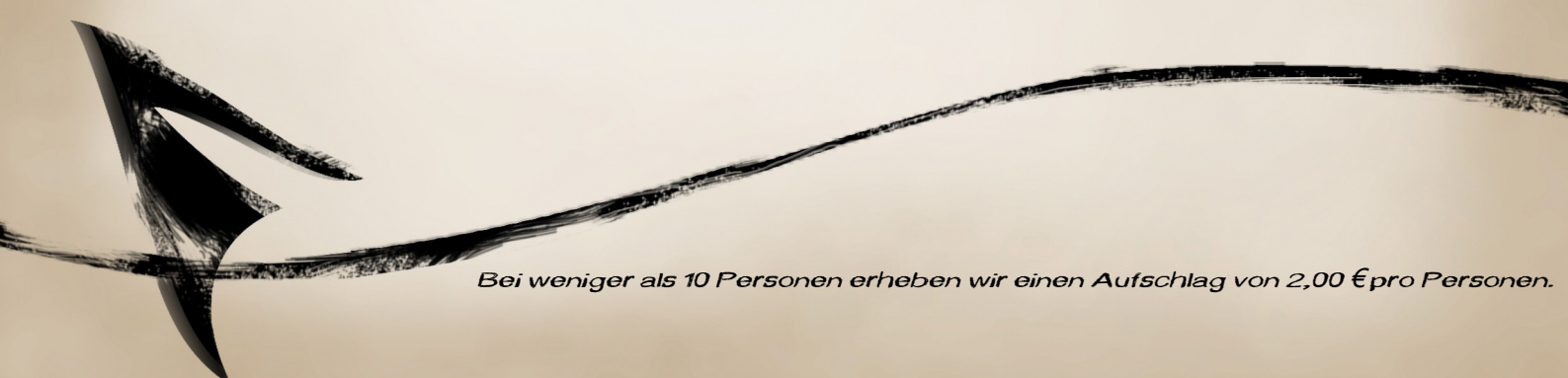
Eine Auswahl von französischen Weich- und Schnittkäse

Variationen von mediterranen Baguette und Schwarzbrot

Buttervariationen

40,80 € pro Person

(ab 10 Personen)



Bei weniger als 10 Personen erheben wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Personen.

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 Zitronenbuttersoße 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

51,00 € 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!

