



Unsere Büffets

Für alle Gelegenheiten (indoor)

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und der Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus diesem Grunde sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn Sie für mindestens 25 Personen ausgelegt sind. Bei unseren umfangreicheren Büffets benötigen wir aus wirtschaftlichen eine höhere Mindestteilnehmerzahl. Alle Speisen nur zum Verzehr während der Veranstaltung.

Unsere „kleinen“ ab 25 Personen

Büffet Annemarie (ab 25 Personen) pro Person € 29,40

Feine, pürierte Erbsensuppe, wird in Terrinen am Tisch serviert

Frikadellen halb und halb aus Rind & Schwein, panierte Putenschnitzel, Vegane Hähnchenfilets, Gurkensalat, Tomatensalat und Bohnensalat
Goudawürfel und veganer Käseersatz, Graubrot mit Butter

Schweine-Krusten-Braten, Rindergulasch, veganer Linsenbraten, Rotkohl, Kohlrabi, Blumenkohl überbacken, Bratkartoffeln, Reis & Salzkartoffel, verschiedene Saucen

Vanillepudding mit Fruchtsauce, Apfelmus mit Vanillesauce,

Büffet Bettina (ab 25 Personen) pro Person € 30,70

Großmutter's Kartoffelsuppe mit Würstchen, serviert in Terrinen am Tisch.

Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Melone mit Schinken, Matjeshappen mit Sahnemeerrettich, Minifrikadellen aus Rind und Schwein, gefüllte Eier, Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan, Bauernsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Butter, vegane Butter, Brötchen & Brotauswahl

Burgundergrillbraten, Rinderrouladen, Gedünsteter Rotbarschfilet auf Blattspinat, Gemüse Lasagne (vegan), Kroketten, Bratkartoffeln, Butterreis, verschiedene Gemüse der Saison,

Schokoladenpudding mit Sahne und Tiramisu

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf Aufpreis € 2,60



Unsere Büffets

Für alle Gelegenheiten (indoor)

Unsere Bestseller ab 30 Personen

Büffet Christina

(ab 30 Personen)

pro Person € 31,50

Hühnersuppe „Kuhhirten“ mit Mettbällchen, Eierstich, viel Huhn und Gemüse, serviert in Terrinen am Tisch.

Räucherlachs, Forellenfilet mit Dill-Senfsauce und Preiselbeer-Meerrettich
Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Katenschinken auf Melonenschiffchen,
Salate der Saison mit zweierlei Dressing, Kartoffel-, Nudel- & Lauchsalat, Brotauswahl,
Brötchen, Butter, vegane Butter und Kräuterbutter

Schweine-Krustenbraten, Putenmedaillons in Currysauce, Rinderrouladen, verschiedene panierte Fischfilets mit Senfsoße, Veganer Fischfilet Ersatz, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butterreis und verschiedene Gemüse der Saison

Rote Grütze mit Sahne und Schoko- Mousse mit weißer Schokoraspeln

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf Aufpreis € 2,60

Büffet Donna

(ab 30 Personen)

pro Person € 31,40

Tomatisierte Gemüsesuppe mit frischem Olivenbaguette, wird am Tisch serviert

Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Oliven, Gebratene und Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, Flaschenpaprika, gefüllt mit Frischkäse, Honigmelone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Salate der Saison mit zweierlei Dressing, Reissalat mediterran, Krautsalat, Bauernsalat, Baguette und Ciabatta mit Kräuterbutter

Schweinefilet mit einer Gorgonzolasauce, Garnelen in einer Knoblauchsahnesauce auf Bandnudeln, Vegane Garnelen aus Kartoffelstärke auf Hartweizennudeln mit einer Käsesauce aus Hefeflocken, Rosa gebratenes Lammkeule, Hähnchenbrust auf Blattspinat in Knoblauch geschwenkt, Lasagne, Süßkartoffel-Pommes, Kartoffelgratin, Rosmarienkartoffeln. und Saisonales Gemüse,

Tiramisu, Panna cotta mit Fruchtmark, frischer Obstsalat und Kugeleis

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf Aufpreis € 2,60



Unsere Büffets

Für alle Gelegenheiten (indoor)

Unsere Büffet-Knüller ab 30 Personen

Büffet Emilia

(ab 30 Personen)

pro Person € 36,40

eine Suppe Ihrer Wahl ,am Tisch serviert

Räucherlachs, dazu Dill-Senfsauce, Veganer Räucherlachs Ersatz, Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich & Shrimps Salat in kleinen Gläsern auf Rucola, Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, kaltes Roastbeef mit Remouladensauce, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings, Ciabatta, Baguette mit Butter und Kräuterbutter

gemischte Fischplatte mit Garnelen auf Weißweinschaum, Spanferkel-Schinken, Entenbraten, Lammgulasch, Kartoffelgratin, Wildreismischung, Kartoffelklöße, Rotkohl, Saisonales Gemüse,

Mousse au Chocolate, Rote Grütze mit Vanillesauce, verschiedene Eiscreme

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf Aufpreis € 2,60

Büffet Franzi

(ab 30 Personen)

pro Person € 43,40

eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

Räucherlachs mit einer Dill-Senfsauce, Veganer Räucherlachsersatz, Riesengarnelen in einer Knoblauch-Sahnesauce, Räucherfischauswahl, glasierte Entenbrust mit Feigen, Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich , Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella im Glas, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Kichererbsen- Energie-Salat, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings, Oliven-Ciabatta, Baguette, Partybrötchen und Kräuterbutter, vegane Butter

Limandes-Lachs-Röllchen auf Spinat, Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich, Lamnbraten mit Rosmarin, Schinken-Krustenbraten, Hartweizennudeln mit veganen Garnelen, Macairekartoffeln, Butter-Reis, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, verschiedenes und gegrilltes Gemüse.

Mousse von dunkler Schokolade, Rote Grütze mit Vanillesauce und Tiramisu mit Amaretto

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, dazu Feigensenf Aufpreis € 2,60