



## Für Ihr Buffet

### Feines vorweg:

### Preis pro Portion/Euro

- Hausgebeizter Lachs an Senf-Dill-Dip	4,50
- Vitello Tonnato	4,20
- Tomate-Mozzarella	2,80
- Gemüseterrine (vegan)	3,50
- Lachs- oder Thunfischtatar	4,80
- Carpaccio vom Rinderfilet	4,80
- Carpaccio von Roter Beete	3,50
- Parmaschinken mit Meloneschiffen	3,00
- Gegrilltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini)	3,00
- Antipasti (Salami/Schinken/Oliven)	3,20
- Krabbencocktail	3,80
- Oktopussalat	5,80
- Gefüllte Paprika mit Frischkäse	3,50
- Burrata auf Tomaten-Rucola-Bett	4,00

**Weitere Vorspeisenangebote finden Sie in unserer Fingerfood-Auswahl, alle Angebote können auf Platten angerichtet werden oder sich als Fingerfood auf Ihrem Buffet als Vorspeise präsentieren. Aber auch eine schöne Salatauswahl oder eine feine Suppe bietet sich als köstliche Vorspeise an.**

Alle Speisen sind ohne Zusatzstoffe!

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



## Das wärmt die Seele:

## Preis pro Person/Euro

- Bayrische Biersuppe	4,20
- Brasilianische Kürbissuppe (vegan)	4,50
- Lauchcremsuppe mit Whiskybaquette	4,80
- Tomatencremsuppe mit Broccoli	4,20
- Maronencremsuppe	4,50
- Spanische Mandelsuppe (vegan)	4,50
- Kartoffelsuppe	4,20
- Kartoffelsuppe mit Lachseinlage	6,50
- Gulaschsuppe	5,20
- Rinder-Bouillon mit Mini-Kartoffelknödel	3,20
- Schottischer Lammeintopf	7,50
- Indische Fischnuppe	7,50
- Chilli con Carne	5,50
- Bouillabaisse (Franz. Fischnuppe)	14,00

## Alles in Butter:

- Kräuterbutter	0,50
- Tomatenbutter	0,75
- Whiskybutter	0,75
- Ginbutter	0,75
- Algenbutter	0,75
- Limettenbutter	0,75
- Avocadobutter	0,75

Alle Speisen sind ohne Zusatzstoffe!

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!



### Bunte Salatbar:

Pro Person/Euro

- Grüner Salat nach Saison	2,80
- Gurkensalat	2,50
- Gurken-Ingwer-Salat	2,80
- Karottensalat	2,50
- Schwedischer Möhrensalat (Ei/Sonnenblumenkerne)	3,20
- Toskanischer Brotsalat (Baquette/Tomate/Paprika/Rucola)	3,20
- Tomatensalat	2,80
- Tomaten-Bohnen-Salat (Bohnen/Tomate/Minze/Ahornsirup)	3,20
- Bohnensalat	2,80
- Gnocchi-Gemüse-Salat	4,00
- Nudelsalat (Fussili/Karotte/Tomate/Gurke/Erbsen/Mayo)	3,20
- Spaghetti-Salat (Pesto/Käse)	3,00
- Fenchelsalat (Rote Zwiebel/Parmesan/Zitrone)	3,20
- Bohnen-Mais-Salat	2,80
- Rote Beete Salat	2,80
- Griechischer Salat (Gurke/Tomate/Zwiebel/Feta)	3,20
- Cole Slaw Salat (Kraut/Karotte)	3,00
- Baked Beans Salat (Rote Bohnen/Mais/Romasalat)	3,00
- Kartoffelsalat	3,50
- Spargelsalat	4,50
- Falscher Kartoffelsalat (Kohlrabi/Mayo)	3,00
- Penne-Rucola-Salat	3,80
- Tortellini Salat (Lauch/Erbsen/Mayo)	3,00
- Waldorf Salat (Sellerie/Karotte/Walnuss/Mayo)	3,50
- Couscous Salat	

**Für Ihr Buffet wählen Sie 3 bis 4 Salate aus und profitieren von dem Mischpreis:**

**3 Salate aus dem Angebot = 2,80 Euro pro Person und Portion**

**4 Salate aus dem Angebot = 3,50 Euro pro Person und Portion**



## Das macht Ihre Gäste glücklich!

### Vom Rind:

Pro Person/Euro

- Gulasch	8,00
- Hackbraten „Waldeslust“	7,50
- Albondigas (span. Hackbällchen in Tomatensugo)	7,00
- Barolo-Braten	9,90
- Roastbeef warm oder kalt	9,90
- Ossobucco	8,90
- Geschnetzeltes nach „Stroganoff“	11,50
- Rheinischer Sauerbraten	9,50
- Shepherd's Pie (Rinderhack überbacken)	8,50
- Roastbeef inkl. begleitender Sauce	10,50
- Rinderfilet inkl. Begleitender Sauce	12,00

### Vom Schwein:

- Kassler im Blätterteig	7,90
- Bayrischer Schweinsbraten	6,50
- Champignonsrahm-Geschetztes	8,50
- Schnitzel paniert	6,50
- Knusperschnitzel (Cornflakespanade)	6,90
- Schweinelendchen in Cognacsauce	10,00
- Rosmarin-Schweinelende warm oder kalt	9,00
- Cidre Pork (Schweinenackensteaks auf Kartoffeln)	8,50
- Gyros mit Tzaziki	8,00
- Cidre Pork im Apfelweinsud	7,00
- Frikadellen	4,80
- Iberico French Racks	14,00



### Vom Federtier:

- Gegrillte Hähnchenschlegel	5,20
- Coq au Vin (Ofen Hühnchen in Weißwein)	7,90
- Fliegender Jakob (Hähnchenbrust/Erdnuss/Banane)	9,00
- Putencurry	8,50
- Hühnerfrikasse	8,90
- Gefüllte Putenbrust (Aprikose oder Gemüse)	8,90
- Putenbrust nach EventWerk mit Kräuterhaube	9,90
- Entenbrust in Orangensauce	13,50
- Putengyros	8,90
- Piccata Milanese	9,50

### Aus dem Wasser:

- Forelle mit Kräuterfüllung	8,00
- Flammlachs mit Fenchelmayo u. Kräuterdip	13,90
- Matjes „Hausfrauen Art“	7,50
- Miesmuscheln in Weißwein-oder Tomatensud	8,50
- Lachsfilet mit Zitronenschaum	10,50
- Ofen-Dorade	11,00
- Schollenfilets in Senfsauce	9,90
- Fischpfanne (Muscheln, Lachs, Gambas, Gemüse)	12,50

### Ausser der Reihe:

- Geschmorrte Lammkeule	13,90
- Käse- und Spinatknödel	8,50
- Paella mit Fisch	14,50
- Paella vegetarisch	8,90
- Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,90
- Kartoffelpuffer mit Lachs	7,50
- Pinsa Romana (verschiedene Beläge)	7,00



### **Pasta:**

Pro Person/Euro

- Tagliatelle mit Spinat (vegan)	5,90
- Curry Fusilli (vegan)	6,50
- Spaghetti Vongole	12,90
- Lachs Lasagne	9,90
- Gemüselasagne	8,90
- Pappardelle mit Gin und Gamba	9,50
- Spaghetti Bolognese	6,50

### **Beilagen:**

- Nudeln	- Marktgemüse	2,50
- Reis	- Brokkoli	2,50
- Kroketten	- Möhengemüse	2,50
- Kartoffelklöße	- Rotkraut	2,50
- Salzkartoffeln	- Zucchini	2,50
- Rosmarinkartoffeln	- Blumenkohl	2,50
- Spätzle	- Kohlrabi	2,50
- Semmelknödel	- Spinat	3,50
- Süßkartoffelstampf	- gebratene Tomaten	3,00
- Ofenkartoffeln	- Rosenkohl	2,80
- Kartoffelgratin	- Paprika	3,00

Pommes bereiten wir Ihnen vor Ort zu Ihrem Buffet zu 3,50

**Das Gemüse können Sie natur, mit Butter, einer Mehlspitze oder mit Sauce Hollandaise genießen!**



### Süße Sünden:

Pro Person/Euro

- Panna Cotta mit Erdbeer- oder Himbeerspiegel	2,50
- Mousse au Chocolat weiß oder braun	3,50
- Quarkmousse mit karamelisierten Orangenfilets	3,80
- Tiramisu	4,00
- Beeren-oder Erbeertiramisu	3,80
- Schoko-Trifle (Keks/Schoko/Karamell)	4,50
- Zironen-Trifle (Zitrone/Keks/Sahnecreme)	3,50
- Apfelmus-Trifle (Apfel/Keks/Mascarponecreme)	3,50
- Erdbeer-Trifle (Erdbeer/Keks/Quarkcreme)	4,00
- Rote Grütze mit Zabaionehaube	3,50
- Kürbiscremebrulee	3,50
- Creme Brulee trifft Zitronensorbet	4,50
- Schwedische Zimtcreme mit Heidelbeeren	3,50
- Bayerische Creme an Früchtepüree	3,50
- Creme Catalana	3,00
- Crepes Suzette	6,00
- Buttermilch-Kaltschale mit Johannisbeeren	3,50
- Black Forrest	4,00
- Schokotörtchen mit flüssigem Kern	3,00
- Parfaits (Orange/Zimt/Espresso)	3,50
- Aperol-Spritz Götterspeis auf Joghurtcreme	3,50
- Geröstete Feigen mit Pistazien-Marzipan	4,00
- Hausgemachtes Eis mit dreierlei Saucen	4,50
- Käsevariation mit Trauben und Feigensenf	4,00
-	
- Alle Desserts sind ohne Zusatzstoffe!	
- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!	