

# ***kalt-warme Buffets***

*Da ist für jeden Ihrer Gäste was dabei und  
alle sind glücklich [ab 15 Personen]*

## ***Buffet „Rustikal“***

***Teltower Rüben-Suppe***, Charlotten, Honig und krossen Landschinken-Chips

***Zwiebelmett***, frisch aus dem Fleischwolf, Schluppen und sauer mariniertes Gemüse

***Gewürz- und Senfgurken***, intensive Marinade

***Weißkraut-Salat***, Möhrenhobel, lieblich, Essig und Öl

***Tomatensalat***, mit Zwiebelwürfel, frischer Basilikum, Olivenöl und alter Balsamico

***Panierte Mini-Schnitzel vom Schwein***, Zitronen-Ecken und Preiselbeeren-Sahne

***Schinkenbraten***, Senf-Marinade, in Schwarzbier-Sauce, auf Bayrisch Kraut und Petersilien-Kartoffeln

***Krosse Hähnchen-Keulen***, Paprika-Honig-Marinade, leicht scharf, Speck-Sauerkraut und Ofen-Kartoffeln

***Party-Frikadellen***, gebratenen Zwiebeln und Senf

***Schokoladen-Pudding im Glas***, Vanille-Sauce und frische Beeren

***Honig-Quark***, im Glas, gebrannte Nüssen

***Märkisches Käse-Brett***, Trauben-Auswahl, Wallnüsse und Cocktailtomaten

***Schrippe „Rustico“***, Zwiebelbrot und Mehrkorn-Baguette

***Zwiebel- und Grieben-Schmalz***, Butter, Pesto-Dip und Tomaten-chili-Dip

**23,90 €** pro Person

# **Buffet „Berlin“**

**Berliner Kartoffelsuppe**, Speckwürfel, Dampfwurstchen und frischer Majoran

**Zwiebelmett**, frisch aus dem Fleischwolf, mit Schluppen, sauer mariniertes Gemüse und Mostrich

**Gewürz- und Senfgurken**, intensive Marinade

**Berliner Sülze**, selbstgemachte Hausfrauen-Sauce, Zwiebelringe und frisch gehackte Kräuter

**geräucherte Forellenfilets**, Zitronenschnitzereien, frischer Dill und Meerrettich

**geräucherte Makrelenfilets**, Gurken-Happen und Zitronen-Meerrettich-Sauce

**feinster Heringssalat**, rote Beete Stifte und saure Sahne Topping

**Weißkrautsalat**, Karottenstifte, Apfel-Essig und frische Petersilie

**Gurkensalat**, Dillmarinade, feine Paprika-Würfel und frischer Zitronensaft

**Kassler Braten**, Honig-Senf-Marinade, Sauerkraut mit leichter Kümmelnote, warmer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebel

**Party-Frikadellen**, gebratenen Zwiebeln und Senf

**Gemüse-Kartoffel-Auflauf**, gratiniert, sahnig und saisonal frisch

**Rote Grütze**, aus Waldbeeren, Vanille-Sauce und frische Basilikum-Minze

**Griß-Pudding**, Zwetschken-Kompott, leichte Zimt-Note und Orangen-Karamell

**Märkisches Käse-Brett**, Trauben-Auswahl, Wallnüsse und Cocktailtomaten

**Harzer Käseröllchen**, im Ganzen zum selber portionieren und hausgemachte Thymian-Kekse

**Schusterjungen, Berliner Schrippen, Zwiebel- und Mischbrot**

**Schmalz, Buttervariationen, Senf-Dip und Tomaten-Pesto Sauce**

**29,90 € pro Person**

# **Buffet „Grill“**

**Griechischer Hirtensalat**, Schafskäse, Oliven und Rosmarin

**Tomatensalat**, frische Kräuter, Essig und Öl

**bunter Kartoffelsalat**, dezente Senf-Marinade

**Nudelsalat**, klassisch, Mayonnaise, Ei und Gewürzgurke

**sommerliche Blattsalate**, Balsamico-, Joghurt- und American-Dressing

**Bratwurst**, klassisch und deftig

**Rindersteaks**, Senfmarinade

**Putensteaks**, Curry-Marinade

**Schweinenackensteaks**, pfeffrig-pikant mariniert

**Baked Potato**, Creme Sour und frischer Schnittlauch

**Knoblauch- und Kräuterbaguette**

**frischer Obstsalat**, Orangen-Marinade und frische Minze

**Melonenspalten**, portioniert zum Grillen

**Blechkuchen**, verschiedene Sorten

**Weißbrot und Berliner Schrippe**, Kräuterbutter

**Knoblauchsauce, BBQ-sauce, Currysauce, Senf und Ketchup**

Bitte beachten Sie, dass dieses „Erlebnis-Buffer“ zum selber Grillen ist.

Gerne beraten wir Sie zum Thema Personal und Equipment.

**29,90 € pro Person**

# **Buffet „Bayern“**

**Niederbayrische Kartoffelsuppe**, Speck und frischer Majoran

**Rindsbrust**, mariniert und gekocht, Schnittlauchvinaigrette

**Gewürz- und Senfgurken**, intensive Marinade

**Geräucherte Filets von der Königsseeforelle**, Zitronen-Dip und frischer Dill

**Fränkische Fleischpflanzerl**, Birnensenf und marinierte Mini-Tomaten

**Weißkraut-Salat**, Möhrenhobel, lieblich, Essig und Öl

**Vom Bauern geräucherte Fleisch-Spezialitäten**, auf dem Brett mit saurem Gemüse

**Spanferkel-Keule**, Starkbiersauce und Kümmel, Bayrisch Kraut und warmer Speck-Kartoffel-Salat

**Weißwurst**, „allgegenwertig“ und mit Bayrischem Senf, dazu Kartoffelklöße

**Bayrisch Creme**, der süße Klassiker, Himbeer-Mark-Topping

**Fränkischer Apfelkuchen**, Vanille und Mandeln

**Süddeutsches Käse-Brett**, Trauben-Auswahl und karamellisierte Wallnüsse

**Bayrisch Brezen, Laugengebäck** mit Mohn und Sesam

**Steinofen-Schrippen, Zwiebel- und Mehrkornbrot**

**Griebenschmalz, Buttervariationen, Honig-Senf-Dip und süßer Senf**

**30,90 € pro Person**

# **Buffet „Mediterran“**

**Minestrone**, „allgegenwertig“, frisch und fruchtig, gehobelter Parmesan

**rosa Entenbrust**, säuerlicher Linsensalat

**Feta-Feigen**, Rucola-Bett mit Dressing aus altem Balsamico

**Tomate-Mozzarella**, frischer Basilikum und hausgemachtes Pesto

**italienische Antipasti**, hausmarinierte Auswahl

**hausgebeizter Lachs**, Meerrettich und Limetten-Dill-Sauce

**rosa Champion-Salat**, Zucchini-Streifen und Perlzwiebeln

**Spinat-Tomaten-Salat**, warm serviert, Knoblauch und Chili,  
Kräuter-Penne in Olivenöl geschwenkt

**Schweinelende**, mit Kräuterhaube, leicht feuriges Ratatouille-Gemüse,  
Rosmarin-Kartoffeln frisch aus dem Ofen

**Tiramisu**, hausgemacht, cremig und mit kräftiger Espresso-Note

**Limonen-Mousse**, im Gläschen, frische Minze

**Südländische Käsevariation**, Trauben-Mix und  
geschmolzenen Cocktailtomaten

**Ciabatta**, warm und knusprig

**mediterrane Brötchenauswahl**, Rosmarin, Thymian und Basilikum

**Kräuterbutter, Senf-Dip, Pesto-Mayonnaise und Tomaten-Chili-Dip**

**34,90 € pro Person**

# **Buffet “Eurasia”**

**Kokossüppchen**, Garnelen, zerstoßenes Zitronengras, Limettenblätter, Koriander und frische Minze

**Carpaccio von Roter Beete und Süßkartoffel**, mariniertes Schafskäse

**Glasnudelsalat**, Melonen-Kugeln, sweet-chili-Sauce und Thai-Basilikum

**Sushi**, Auswahl frischer Fische, Sojasauce und Wasabi

**FrISChe Blattsalate**, saisonal, verschiedene Toppings, Sojasprossen und Ingwer-Koriander-Vinaigrette

**Tilapia im Sesammantel**, Soja mariniertes Asia-Gemüse, Curry-Orangen-Sauce und Jasmin Reis

**Saté-Spieße**, von der Hähnchenbrust, Erdnuss-Chili-Sauce und bunte Bandnudeln

**Pak Choi-Kartoffel-Auflauf**, frischer Koriander, Knoblauch, gestoßenen Cashew-Kerne, mit Käse gratiniert

**Kokos-Karamell-Creme**, Mango-Püree und frische Basilikum-Minze

**Exotischer Obstkorb**, saisonale frische Früchte

**Brotvariationen**, frisch aus dem Ofen

**Butter, Thymian-Butter, Mango-Dip, Tomaten-Curry-Dip**

**35,90 € pro Person**

# **Buffet „Frankreich“**

**Edelfisch-Terrine**, mit Crevetten und gebeiztem Lachs, dazu Zitronen-ecken und frischer Dill

**Medaillons vom Schweinefilet** und **Tranchen der Entenbrust**, auf einem Spiegel aus Ananas-Carpaccio, frische Petersilie, verschiedene Saucen-Topping

**luftgetrockneter Schinken**, Auswahl verschiedener Regionen, Melonen-Schiffchen von Galia- und Honigmelone, aromatisiertes Paprika-Öl und Tomaten-Streich

**Gemüse-Sticks**, Sahne-Quark mit Petersilie und Dill, Kräuter-Dip

**Mini-Quiche**, verschieden, vegetarisch und deftig

**Provenzalische Lammkeule**, saftig und kross, im eigenen Fon geschmort, Rosmarin-Portwein-Sauce und Bohnen-Bündchen

**Pochierte Lachsmedaillons**, Safran-Sauce, Dill, Zitrone, und tournierte Kartoffelchen

**Kartoffel-Gratin**, cremig, leichte Muskat-Note, mit französischem Käse überbacken

**Mousse au Chocolat**, dunkel und luftig, Orangen-Limetten-Coulis

**Mini Windbeutel**, verschieden gefüllt, dazu Vanille-Sahne

**Weißer Mousse au Chocolat**, frische Minze und rote Beeren

**Käsevariation**, aus französischen Regionen, frische Trauben und Nüsse

**Französisches Baguette**, frisch aus dem Ofen

**Zwiebelbrot**, wohl duftend und noch warm

**Butter, Kräuterbutter, Zwiebel- und Griebenschmalz, Pesto- und Tomaten-Dip**

**36,90 € pro Person**

# **Buffet „Deutschland“**

**Hessischer Erbseneitopf**, würziger Kassler-Kamm und frischer Majoran

**Berliner Bratenplatte**, deftig und würzig mit Frankfurter Sauce und sauer eingelegtem Gemüse

**Fischleckereien**, aus Nord- und Ostsee, Sahne-Meerrettich, frischer Dill, und Zitronen-Krönchen

**Schwarzwälder Schinkenspezialitäten**, rauchig, herzhaft und auf Spargel-Feldsalat

**Badische Pastete**, Salatbett mit Himbeer-Mark

**Saisonale Blattsalate**, verschiedene Gemüse-Topping und hausgemachte Dressings

**Bayrischer Kartoffelsalat**, Speck und Zwiebel

**Kalbsschmorbraten „Spreewälder Art“**, eigene Sauce, Leipziger Allerlei und Schwenkkartoffeln mit zerlassener Butter

**Havelzander**, Rahm-Spinat mit Zwiebeln und leichter Knoblauchnote, sahniges Kartoffelgratin

**Schwäbischer Zwiebelkuchen**, lauwarm serviert, Speck, Zwiebel und cremiger Kräuterquark

**Mini-Berliner**, klein und süß

**Bayrisch Creme im Glas**, selbst eingemachtes Fruchtmus

**Käsevariation**, aus deutschen Landen, frische Trauben und Wallnüsse

**frisches Bauernbrot, Laugenbrezeln, Brötchenmix**, Sesam, Mohn und Mehr-Korn

**Kräuterschmalz, Tomaten-Butter, verschiedene Dips und Saucen**

**37,90 € pro Person**



# **Buffet „Italien“**

**Tomatensüppchen**, frischer Basilikum und Knoblauch-Croutons

**Tipo Parma**, verschiedenen Melonenspalten

**Salami Milano**, Grissini und Oliven-Paste

**gegrillte Antipasti und marinierten Oliven**, hausgemacht

**Vitello Tonnato**, Kapern - Thunfischsauce und Kapernbeeren

**Schrimps-Cocktail**, im Chicorée-Blatt und Limettenmarinade

**hausgebeizter Lachs**, Thymian- Zitronenvinaigrette und frischer Dill

**mediterraner Nudelsalat**, Olivenöl und Sonnen getrocknete Tomaten

**Büffel-Mozzarella**, Basilikum Pesto und Strauchtomaten

**Saisonale Blattsalate**, Balsamico-Dressing und verschiedene Toppings

**Saltimbocca vom Jungschweinefilet**, tomatisiertes Zucchini-Bohnengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

**Cannelloni Verde**, Spinat-Ricotta-Füllung, Toskanische Tomatensauce und Grand Padano

**Panacotta im Glas**, Himbeeren-Mark und Krokant

**exotischer Obstsalat**, Staubzucker und frische Minze

**Käsetraum**, aus dem Mittelmeerraum mit Weintrauben

**Ciabatta und italienisches Partygebäck**, Kräuterbutter, Pesto Roso, sizilianisches Meersalz und Olivenöl

**37,90 € pro Person**

# **Buffet „Gala“**

**Vitello Tonnato**, rosa gebratener Kalbsrücken, knusprige Kapern und Thunfischsauce

**Tomate-Mozzarella**, marinierte Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, alter Balsamico und frischer Basilikum

**Variation vom Schottischen Wildlachs**, Lachstatar, Lachsrollchen mit Frischkäse gefüllt, Räucherlachs mit Sahne Meerrettich und Preiselbeeren-Sahne

**knackige Blattsalate**, saisonal, Kräuter-Vinaigrette, Balsamico-Dressing und French-Dressing

**„Beef meet's Pork“**, gemischte Platte mit rosa gebratenem Roastbeef, Parmaschinken und Sahne-Meerrettich

**Gemüsevariation**, Gemüse-Stick mit Creme Sour

**Seeteufel-Medaillons im Mangoldmantel**, Waldpilz-Risotto und Grana Padano

**Rinderfilet**, Walnuss-Dijon Senf-Haube, Mandel-Brokkoli, Kartoffelgratin und Charlottenjus

**„süße Sünden“**, weißes Mousse au Chocolat im Glas und Orangen-Coulis

dunkle Mousse au Chocolat im Glas und Pernod- Infusion

**Frucht-Etagere**, saisonales frisches Fingerobst

**Plateau de Fromage**, verschiedene französische Käsesorten, Weintrauben und Nüssen

**italienische Brötchenvariation**, frisch aus dem Ofen

**irischer Landbutter, Honig-Dijon Senf-Dip und hausgemachtes Basilikum-Pesto**

**53,90 € pro Person**

## **Saisonbüffet „Spargel“**

**Spargelcremesüppchen**, Bourbon-Vanille und Spargelspitzen

**Schinkenvariation**, auf dem Brett, Kochschinken und Schwarzwälder Schinken

**Paniertes Schweineschnitzel**, Spargel, Petersilien-Kartoffeln, geklärter Butter und Sauce „ Hollandaise“

**Rote Grütze im Glas**, Vanillesauce und frische Minze

**Märkisches Käsebrett**, Radieschen-Sprossen und karamellisierte Walnüssen

**Berliner Schrippe und Zwiebelbrot**

**Kleeblattbutter und Kräuterschmalz**

**32,90 € pro Person**

## **Saisonbüffet „Weihnachten“**

**Kürbiscremesüppchen**, geröstete Kürbiskerne

**Geräucherte Forellenfilets**, Graved Lachs, Sahne-Meerrettich und Preiselbeeren-Sahne

**rosa gebratenes Roastbeef**, Waldorfsalat, Tafelmeerrettich und Nüsse

**feinster Heringssalat**, Rote Beete-Streifen und frischer Dill

**herzhafte Gänsekeule**, Beifuß-Sauce, Apfel-Rotkohl, Grünkohl, Salz-Kartoffeln und Klöße

**Mousse au Chocolat im Glas**, frische Minze

**gefüllter Bratapfel**, Marzipan und Vanille-Sauce

**Käsevielfalt vom Brett**, Weintrauben und Salzgebäck

**saisonale Backwaren**, Auswahl frisch aus dem Ofen

**Landbutter und Schmalz**

**33,90 € pro Person**

# Saison-Buffet „Kürbis“

**Kürbiscremesüppchen**, geröstete Kürbiskerne

**Zwiebelmett**, Schluppen und sauer eingelegtes Gemüse

**Butternut-Kürbis**, pikant-sauer eingelegt

**Kürbis-Carpaccio**, Graved Lachs und Schwarzwälder Schinken

**Berliner Weißkrautsalat**, Karottenstreifen und Schmand

**winterliche Blattsalate der Saison**, zwei verschiedenen Dressings

**geschmorte Schweinebäckchen**, Rotweinjus, Kürbis-Rahmenwirsing und Rosmarinkartoffeln

**Barschfilet in Kürbiskernpanade**, fruchtige Kürbissauce , Kürbisgemüse und Kürbisreis

**Kürbis-Gemüse-Auflauf**, mit Käse gratiniert

**Rote Grütze im Glas**, Vanille-Sauce und gebrannte Nüsse

**Badische Weincreme**, steirisches Kürbiskern Öl

**Käsevariation** aus Deutschlands Regionen

**Kürbiskernbrot, Schusterjungen und Berliner Schrippe**,

**Schmalz, Butter und fruchtiger Kürbis-Dip**

**32,90 € pro Person**

## Showstücke

Zusätzlich zum Büffet, ca.90g Bruttogewicht pro Person.

<b>ganzer Lachs</b> , kalt auf der Platte präsentiert	<b>7,90 € pro Person</b>
<b>Lammrücken</b> , warm und als Ganzes auf dem Brett serviert	<b>7,90 € pro Person</b>
<b>Hirschrücken</b> , kalt auf dem Brett mit Leber-Pasteten-Creme	<b>6,50 € pro Person</b>
<b>Spanferkel</b> , warm und im Ganzen und mit Apfel präsentiert	<b>3,90 € pro Person</b>
<b>T-Bone</b> , warm am Stück, zum selber Trängieren auf dem Brett	<b>7,90 € pro Person</b>

