

Berliner Buffet

Vorspeisen:

- Original Berliner Speckkartoffelsalat in Essig-Öl Marinade
- Berliner Mini Bouletten mit Gurke und Senf
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Frische Blattsalate mit Gurke und Tomate an Balsamico und Joghurt Dressing
 - Cremiger Gurkensalat mit Dill
- Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Baguette sowie pikantem Partyschmalz und Butterflocken

Hauptspeisen:

- Saftig gegrillter Kasslerbraten an feinem Bratenjus mit lockerem Kartoffelstampf und mildem Sauerkraut

- Original Berliner Currywurst in fruchtig scharfer Soße und kleinen gebackenen Kartoffeln

Dessert:

- Zweierlei Original Berliner Pfannkuchen
 - Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

26,90 € brutto p. P.

Brunch Buffet

Vorspeisen:

- Original Berliner Minibouletten
- Norwegischer Räucherlachs und Forellenfilets mit lockerem Sahnemeerrettich
- Pikante Pastete und original Italienischer Landschinken sowie verschieden Wurstsorten
- Gemischte Käseplatte mit Holländischen und Französischen Spezialitäten
 - Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
 - Kartoffelsalat nach „Münsterländer Art“ mit feinen Gurkenwürfeln sowie Ei und würziger Mayonnaise
- Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Baguette sowie fruchtige Konfitüre und Butterflocken

Warme Speisen:

- Saftiges Rührei mit frischer Petersilie
- Kleine Nürnberger Rostbratwürste und krosser Bacon vom Grill
 - Kartoffelauflauf mit würziger Käsesoße und Lauch

Dessert:

- Bunte Variation von feinen Kuchenstreifen
- Salat von frischen Früchten mit lockerem Vanillequark

24,90 € brutto p. P.

City Buffet

Vorspeisen:

- Fruchtiger Möhrensalat mit Apfelwürfeln
 - cremiger Gurkensalat mit frischem Dill
 - Frische Blattsalate mit Kirschtomaten an Balsamico- und Joghurtdressing
- Zartes Hähnchenfilet am Spieß mit Erdnussmarinade
- Zarte Scheiben vom rosa Kalbsrücken mit würziger Thunfischsoße und Kapernäpfel
- Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Baguette sowie pikantem Kräuterquark und Butterflocken

Hauptspeisen:

- Saftig gegrilltes Schweinefilet an feinem Bratenjus mit lockerem Süßkartoffelstampf und knackigen Prinzessbohnen mit Bacon
- Zartes Putengeschnetzeltes mit fruchtig scharfer Currysauce und Basmati Reis
 - Überbackene Riesenchampignons mit würzigem Blattspinat gefüllt

Dessert:

- Cremiger Milchreis mit Ragout von roten Früchten
- Original Tiroler Apfelstrudel und Schokokuchen mit Vanillesauce

32,90 € brutto p. P.

Gourmet Buffet

Vorspeisen:

- Lachsrollchen im Crepésmantel mit Frischkäse und jungem Spinat
 - Zartes rosa gegrilltes Roastbeef mit Tataren- und Thunfischsauce
 - Bunte Antipasti Platte
- Fruchtiger Garnelencocktail mit Mandarinenfilets
 - Rucola und Römersalat mit Kirschtomaten an Himbeervinaigrette und Caesars-Dressing
- Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben
- Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Baguette dazu Tomaten- Basilikumcreme und Meersalzbutter

Hauptspeisen:

- Zartes Kalbs- Entrecote an Sauce Béarnaise mit frischen Champignons und Süßkartoffelspalten
- In Butter gebratenes Zander- und Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit lockerem Trüffelpüree
- Reispfanne mit Ratatouille-Gemüse und pikantem Tomatensugo

Dessert:

- Hausgemachte Tiramisu Torte
- Salat von exotischen Früchten mit Vanilleschaum
 - Variation von feinen Kuchenpralinen

39,90 € brutto p. P.

Hauptstadt Buffet

Vorspeisen:

- Fruchtiger Möhrensalat mit Apfelwürfeln
- Cremiger Bohnensalat mit frischem Dill
- Frische Blattsalate an Balsamico- und Joghurtdressing
- „Schopska Salat“ mit Tomaten, Gurken und Paprikastreifen sowie würzigem Feta
- Melonenschiffchen mit italienischem Schinken
- Zarte Scheiben vom rosa Roastbeef mit würziger Tatarsauce und Wachtelei
- Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Baguette sowie pikanter Kräuterquark und Butterflocken

Hauptspeisen:

- Saftig gegrillte Hähnchenschenkel an feinem Bratenjus mit lockerem Süßkartoffelstampf und geschmorten Zucchini
- Victoriabarschfilet im Knuspermantel auf mariniertem Blattspinat und Wildreis
- Kartoffelauflauf mit milder Käsesauce und knackigem Broccoli sowie Blumenkohl

Dessert:

- Cremiger Milchreis mit Ragout von roten Früchten
- Original Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce

30,90 € brutto p. P.

Italienisches Buffet

Vorspeisen:

- Tomate- Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
 - Vitello Tonnato mit pikanter Thunfischcreme
 - Knackiger Römersalat und Kirschtomaten an Caesars- Dressing mit Parmesanflocken
 - Bunte Antipasti Variationen
- Nudelsalat „Roma“ mit getrockneten Tomaten sowie Oliven und würzigem Pesto
- Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Ciabatta sowie Tomaten- Basilikum Creme und Meersalzbutter

Hauptspeisen:

- Zartes Kalbs- Entrecote vom Grill
auf knackigem mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln
- Gebratenes Lachsfilet auf feinen Gemüsestreifen
und Kartoffel-Trüffel- Püree

Dessert:

- Hausgemachte Tiramisu Torte
- Feines Panna Cotta mit Himbeersauce

32,90 € brutto p. P.

Kaltes Buffet

- Rosa gegrilltes Roastbeef, hauchdünn geschnitten, mit würziger Tatarsauce
 - Zarte Hähnchenfiletspieße in Erdnussmarinade
 - Mini Wildschweinschnitzel im Knuspermantel
 - Fischplatte mit Forelle, Räucherlachs und Matjes dazu milder Sahnemeerrettich
 - „Vitello Tonnato“
hauchdünnes Kalbsfleisch mit pikanter Thunfischsauce und Kapernäpfeln
 - Bunte Antipasti Platte
 - Cremiger Geflügelsalat mit zarter Hähnchenbrust und Mandarinenfilets im Salatnest
- Pikanter Tomatensalat mit Charlottenwürfeln und Olivenöl
- Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben
- Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette sowie Meersalzbutter und Partyschmalz
- Kräftiger Schokoladenpudding nach „Belgischer Art“ mit Vanillesauce
 - Mini Windbeutel und feine Kuchenstreifen

29,90 € brutto p. P.

Rustikales Buffet

Vorspeisen:

- Knusprige Minischnitzel vom Hähnchenfilet
- Berliner Mini Bouletten mit Bautzener Senf
 - Pikanter Gurkensalat mit Dill
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Kartoffelsalat nach bayrischer Art mit Schnittlauch
- Fruchtiger Möhrensalat mit Apfelstücken und Rosinen
- Feine Blattsalate an Balsamico- und Joghurt Dressing
- Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Baguette sowie Partyschmalz und Butterflocken

Hauptspeisen:

- Saftiger Spießbraten aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit cremigem Kartoffelgratin und Kaisergemüse
 - Gebratenes Seelachsfilet auf würzigem Blattspinat und lockerem Reis

Dessert:

- Kräftige Schokoladencreme nach Belgischer Art
 - Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

26,90 € brutto p. P.

Schlemmer Buffet

Vorspeisen:

- Variation von geräucherten Edelfischen mit Senf- Honig- Dill- Sauce
- Zartes rosa gegrilltes Roastbeef mit Tatarensauce
 - Bunte Antipasti Variationen
 - Melonenschiffchen mit Parmaschinken
 - Pikanter Tomatensalat mit frischem Basilikum
- Griechischer Salat mit Gurkenstreifen, knackiger Paprika und Feta an Joghurt- Dressing
- Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben
 - Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Baguette sowie Basilikumcreme und Butterflocken

Hauptspeisen:

- Zarte Schweinemedallions auf frischen Champignons in Kräutersoße und Butterspätzle
- Norwegisches Lachsfilet vom Grill auf mariniertem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- Penne in fruchtiger Tomatensoße mit Aubergine und Zucchini sowie würzigem Parmesan

Dessert:

- Westfälische Herrencreme mit Schokosplittern
 - Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
 - Streifen vom kräftigem Schokoladenkuchen

35,90 € brutto p. P.

Spree Buffet

Vorspeisen:

- Tomate Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
 - Pikanter Matjessalat mit Apfelstiften
 - Bunter Salat mit Gurkenstreifen mit French- und Balsamico Dressing
 - Würziger Kartoffelsalat mit Essig- Öl- Marinade
 - Pikante Hähnchenflügel mit fruchtiger Chilisauce
- Gemischter Brotkorb mit Butterflocken und Partyschmalz

Hauptspeisen:

- Saftiger Spießbraten aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit cremigem Kartoffelpüree und Kaisergemüse
- Kartoffelauflauf mit würziger Käsesoße und Gemüse

Dessert:

- Kräftige Schokoladencreme nach Belgischer Art mit Vanillesauce

22,90 € brutto p. P.

Vitales Buffet

Vorspeisen:

- Pikanter Couscoussalat mit Paprika
- Tomate-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
- Vegetarische Frühlingsrollen mit süßer Chilisoße
- Knackiger gemischter Salat mit Gurkenstreifen und Kirschtomaten an Balsamico- und French Dressing
 - Bunte Antipasti Variationen
- Nudelsalat „Roma“ mit getrockneten Tomaten sowie Oliven und würzigem Pesto
- Rustikale Brotauswahl mit ofenfrischem Ciabatta sowie Tomate-Basilikum Creme und Meersalzbutter

Hauptspeisen:

- „Spätzlepfanne“ mit frischen Champignons und knackigem mediterranem Gemüse
- Frisches Lachsfilet vom Grill auf feinen Gemüsestreifen und Kartoffel-Trüffel-Püree

Dessert:

- Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce
 - Feines Panna Cotta mit Himbeersauce

33,90 € brutto p. P.

Weihnachts- Buffet- Menü

Vorspeisen:

- Knusprige Minischnitzel vom Brandenburger Wildschwein

oder

- Würzige Waldpilzsuppe mit Sahne und frischen Kräutern verfeinert
- Dazu ofenfrisches Baguette mit Zwiebelschmalz

Hauptspeisen:

- Knusprige Entenkeule aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit cremigem Kartoffelpüree und Apfelrotkohl

Dessert:

- Zartschmelzende Nougat Creme
- Salat von frischen Früchten

24,90 € brutto p. P.

Weihnachts Gourmet Buffet

Vorspeisen:

- Knusprige Minischnitzel vom Brandenburger Wildschwein
 - Variation von geräucherten Edelfischen mit Senf- Honig- Dill Sauce
 - Zartes Roastbeef, hauchdünn geschnitten, mit würziger Tatarensoße
 - Ofenfrisches Baguette und Minibrötchen mit pikantem Kräuterquark

Hauptspeisen:

- Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen an Orangenjus mit Kartoffelklößen nach Thüringer Art und fruchtigem Apfelrotkohl
- Zarter Braten vom Brandenburger Hirsch an feiner Bratensauce mit Spätzle und deftigem Rahmwirsing

Dessert:

- Zartschmelzende Nougatcreme mit frischen Früchten garniert
 - Süße Kuchenpralinen

35,90 € brutto p. P.

Winterliches Buffet

Vorspeisen:

- Knusprige Minischnitzel vom Brandenburger Wildschwein
 - Zartes Roastbeef, hauchdünn geschnitten, mit würziger Tatarensoße
 - Cremiger Waldorfsalat mit feinen Nüssen
- Winterliche Blattsalate mit Cherry Tomaten an Himbeere- und French Dressing
- Ofenfrisches Baguette und Minibrötchen mit feinen Zwiebelschmalz und Butterflocken

Hauptspeisen:

- Knusprige Entenkeule aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit cremigem Kartoffelpüree und Apfelrotkohl
- Pikanter Wildgulasch mit feinen Waldpilzen und gebutterten Spätzle

Dessert:

- Salat von frischen Früchten
 - Lockere Nougatcreme
- Knuspriger Apfelstrudel mit cremiger Vanillesauce

30,90 € brutto p. P.