

INHALTSVERZEICHNIS

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.....	2
FINGERFOOD-BÜFFETS.....	5
EMPFANGSBÜFFETS.....	9
FINGERFOOD.....	10
SUPPENSPEZIALITÄTEN.....	14
RUSTIKALE BÜFFETS.....	16
FESTTAGS-BÜFFETS.....	19
VEGETARISCHE BÜFFETS.....	20
VEGANE BÜFFETS.....	22
LÄNDER-BÜFFETS.....	23
THAILÄNDISCHE BÜFFETS.....	28
GRILLBÜFFETS.....	31

BRÖTCHEN, SANDWICHES, BAGELS UND CO.

Lieferbar ab mindestens 30 Stück (10 Stück pro Sorte)

SCHLEMMERBRÖTCHEN

Kleine ganze Brötchen oder große halbe Brötchen
(Vollkorn-, Mohn-, Sonnenblumen-, Kürbiskernbrötchen etc.)

Frischkäsecreme mit Blatt Petersilie und Paprika – vegetarisch –
Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto – vegetarisch –
Oliven-Sauerrahmcreme und Kräutersalat – vegetarisch –
Zwiebel-Schnittlauchrührei mit rotem Pesto – vegetarisch –
Emmentaler mit Kressecreme – vegetarisch –
Blauschimmelkäse auf Traubensalat – vegetarisch –

10 halbe Brötchen 17,90 €

SCHLEMMERBRÖTCHEN SUPREME

Kleine ganze Brötchen oder große halbe Brötchen
(Vollkorn-, Mohn-, Sonnenblumen-, Kürbiskernbrötchen etc.)

Italienische Salami mit Cornichons und Parmesan
Luftgetrockneter Schinken mit Olivenragout
Rosa gebratenes Roastbeef mit Wildkräuterremoulade
Hähnchenbrust, hauchdünn geschnitten, mit einem Champignonsalat
Geräucherter Lachs mit Ruccola - Meerrettichsauce

10 halbe Brötchen 19,90 €

SANDWICHES

Klassisch mit Weißbrot zubereitet oder mit Vollkornbrot

Französischer Schnittkäse mit einer Walnuss-Basilikum-Creme
– vegetarisch –
Mozzarellascheiben mit Strauchtomaten, Basilikum und Pesto
– vegetarisch –
Rosa gebratener Schweinerücken mit Curry-Krautsalat
Putenbrustscheiben mit geröstetem Speck, Käse und Ananassalat
Geräucherter Lachs mit einem Gurken-Dillsalat und Sahnemeerrettich

pro Stück 2,80 €

BAGELS

Mediterrane Frischkäsecreme mit Tomatenwürfeln, Oliven und Gartenkresse – vegetarisch – Mozzarella mit Basilikumpesto und Tomaten-Kräutersalat – vegetarisch – Thunfischsalat mit Paprika, Kapern und Blattpetersilie Roastbeef mit Gemüsegurke und Remoladensauce Gegrillte Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln und marinierten Zucchini	pro Stück	2,60 €
---	-----------	--------

VOLLKORNCANAPÉES – VARIANTE I

Pro Person 5 Stück hochwertig belegt

Camembert mit Traubensalat und Feige – vegetarisch – Paprika-Basilikumcreme und Parmesansplittern – vegetarisch – Büffelmozzarella, Basilikumpesto und Roma-Tomaten – vegetarisch – Edelschimmelkäse mit Walnussauce, Minze und Melonenfilets – vegetarisch –	pro Person	12,50 €
--	------------	---------

VOLLKORNCANAPÉES – VARIANTE II

Pro Person 5 Stück hochwertig belegt

Gebeizter Lachs auf Kräuterrührei mit Honig-Senf-Sauce Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Champignons Edelschimmelkäse mit Kerbelcreme und zweierlei Trauben – vegetarisch – Luftgetrockneter Schinken auf kleinen Melonenschiffchen Tranchen von der Barbarie-Entenbrust mit Trüffel-Olivencreme	pro Person	14,90 €
--	------------	---------

WRAPS

Kräutersalat mit Gemüsewürfeln, Creme Fraîche, Gurken und getrockneten Tomaten – vegetarisch – Emmentaler mit Radieschen, Sprossen und Ei in einer leichten Kressemayonnaise – vegetarisch – Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce mit süßem Chili-Confit Streifen vom Schweinerücken mit einem Orangen-Sellerie-Salat und gehackten Nüssen	pro Person	3,80 €
---	------------	--------

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

BUSINESS VARIATIONEN FÜR IHR MEETING

Lieferbar ab 10 Personen

HANSEATISCH

Gemügesticks mit hausgemachtem Kräutersauerrahm – vegetarisch –

Salat von Matjes, roter Beete, Zwiebeln und Gewürzgurke

Vollkorncanapé mit rosa gebratenem Schweinerücken
und hausgemachter Remoulade belegt

Backpflaumen im Speckmantel

Hackbällchen unter einer Kerbel-Senf-Haube

pro Person 11,90 €

MEDITERRAN

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum – vegetarisch –

Hausgebackener Gemüseuchen mit Creme Fraîche und gebratenen Pilzen
– vegetarisch –

Spieße von mariniertem Schafskäse, Gurke und Oliven – vegetarisch –

Levantinischer Wrap gefüllt mit gebratener Aubergine und Putenbruststreifen

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

pro Person 11,50 €

VITAL

Kleine Crepes-Röllchen gefüllt mit Blattspinat, Tomaten und Kräuterpesto
– vegetarisch –

Kleine Vollkornbrötchen im Ganzen, belegt mit
Räucherlachs in Honig-Senf-Sauce, Salat und Sprossen

Salat von Cous-Cous, Hähnchenbruststreifen und Rauke in einer Kressecreme
– im Miniglas angerichtet –

Mundgerecht geschnittene Obstvariationen

pro Person 12,50 €

ASIA

Vegetarischer Glasnudelsalat mit Koriander, kleinen Tomaten, geröstetem Sesam
in einer Limonen-Palmzucker-Marinade – im Miniglas angerichtet –

Spieße von Schweinefilet, Pak Choi und Mango

Chili-Frikadellen

Tropische Früchte auf Holz gespießt

pro Person 10,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

FINGERFOOD-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

FINGERFOOD I

Kalt:

Gemüesticks von Gurke, Karotte, Paprika und Radieschen,

dazu ein Schnittlauchdip – vegetarisch –

Kleine Frühlingsrolle, vegetarisch gefüllt , dazu ein süß-scharfer Chilidip

Canapé belegt mit: - Paprika-Basilikumcreme und Parmesansplittern – vegetarisch –
- geräuchertem Lachs mit Ruccola-Meerrettichcreme

Minibrötchen mit hauchdünn geschnittener Hähnchenbrust und Champignonsalat

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken

Spieß von der Poulardenbrust im Kokosmantel

Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Spieß von tropischen Früchten mit Schokolade überzogen

8 Teile

pro Person 15,90 €

FINGERFOOD II

Kalt:

Kleiner vegetarischer Spinatkuchen mit Creme Fraîche und Champignons

– vegetarisch –

Zucchini Schiffchen mit Gemüsetartar und Kräutermousse gratiniert – vegetarisch –

Mini-Sandwich mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Pesto – vegetarisch –

Gegrilltes Gemüse der Saison mit Balsamico und Olivenöl mariniert

und auf Holz gespießt – vegetarisch –

Kartoffelrösti mit einem Tatar vom Matjes, Äpfeln und roten Zwiebeln

Pflaume im Speckmantel gebacken

Hähnchenspieß mit Ananas und Chili

Mini-Wrap mit Putenbruststreifen in einer Ananas-Currysauce

Kleines Laugengebäck mit Sour Cream – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Fruchtsalat mit einer Mandelmousse-Haube – im Miniglas angerichtet –

10 Teile

pro Person 18,50 €

FINGERFOOD III

Kalt:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt
 Kleiner Salat vom Tropenbarsch, Flusskrebse, Ananas, Sprossen und Limone
 – im Mini-Glas angerichtet –
 Kleine Heidekartoffeln mit einem Räucherlachs-Spargelragout gefüllt
 Röllchen vom rosa Roastbeef mit Avocadospalten und etwas Chili gefüllt
 Scampispieße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokosmantel
 Sommerliches Gemüse, knackig gebraten und mit Kräutern, Olivenöl
 und Balsamico mariniert – auf Holz gespießt -

Dessert:

Medaillons von tropischen Früchten unter einer Haube von weißem Mandelmousse – im Mini-Glas angerichtet –	8 Teile pro Person	18,90 €
--	-----------------------	---------

FINGERFOOD IV

Kalt:

Garnelenspieß ‚Szilia‘
 Wiesenchampignons mit Frischkäse gefüllt – vegetarisch –
 Yakitori-Chicken-Spieß
 Auberginen-Röllchen vom Spieß mit Kokosraspeln – vegetarisch –
 Frische Gemüseröschen auf der Gabel – vegetarisch –
 Safranrisotto mit Garnelen – auf dem Löffel garniert –
 Asia Dim Sum Variationen, 3 verschiedene Sorten
 Mini-Frühlingsrollen – vegetarisch –
 Schweinefilet und mariniertes Kürbis mit Rosmarin gespießt
 Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto – vegetarisch –
 Roulade vom Hähnchen ‚Sweet Pepper‘ mariniertes Hähnchen originell gerollt
 Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar von norwegischem Räucherlachs
 Hausgebackenes Brot im Korb

12 Teile pro Person	23,80 €
------------------------	---------

FINGERFOOD V

Kalt:

Champignons mit einem Gemüseragout gefüllt und mit Käse gratiniert
 – vegetarisch –
 Weizenteigröllchen mit einem Tomate-Mozzarellasalat und Basilikumcreme gefüllt
 – vegetarisch –
 Kleine Backkartoffel mit einem Pilzsalat und Sauerrahm gefüllt – vegetarisch –
 Zucchinirolade mit Rucola und Käse gefüllt – vegetarisch –
 Auberginenpizza mit Tomatenragout und Thymian – vegetarisch –
 Mini-Zwiebelkuchen mit geröstetem Speck und Creme Fraîche
 Lachspraline auf Meerrettichschaum mit gegrilltem Lauch gespießt
 Kleines Medaillon von der Putenbrust mit einer Chilimarinade
 Röllchen vom Schweinerücken mit einem Thunfisch-Kapernmousse gefüllt
 Chicoréeschiffchen mit einer Kräuterkäsecreme gefüllt und
 mit Streifen von getrocknetem Schinken belegt
 Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Hamburger Kirschtorte mit Bisquit, Weinbrand und Schokolade	11 Teile	
– im Mini-Glas angerichtet –	pro Person	23,80 €

FINGERFOOD AUF DER PYRAMIDE

Kalt:

Tartar von zweierlei Lachs mit Dill und Kaviar
 Rosa Tranchen von der Entenbrust auf Mangochutney
 Gegrillte Scampi auf einem Duftreis-Kräuterbett
 Kleine Schweinefiletmedaillons auf einem Papaya-Chili-Salat
 Poulardenbruststreifen vom Grill auf einem Mangoldragout
 Salat von Waldpilzen und Kirschtomaten mit Balsamico und Kräutern – vegetarisch –
 Saté von Red Snapper im Mantel aus geröstetem Kokos
 Kleine Röllchen vom Schweinefilet mit Blattspinat
 und getrockneten Tomaten gefüllt
 Kleine Lasagne von Reibekuchen, Rinderfilet und zweierlei Kräutermousse
 Zucchini Schiffchen mit einem Pilzragout und geschmolzenem Mozzarella gefüllt
 – vegetarisch –
 Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Verschiedene Zitrusfrüchte gefüllt mit einer Creme von Vanille und roten Beeren		
Schwarzwälder Kirschtorte – im Mini-Glas angerichtet –	13 Teile	
Edle Käsesorten, als Sticks, mit Früchten serviert	pro Person	32,90 €

FINGERFOOD DE LUXE

Kalt:

Mini-Canapées von rosa gebratener Entenbrust mit Honigkruste
 Seawater-Scampi im Rucolablatt, auf einem
 mit Frischkäse gefüllten Gurkenschiffchen
 Kleine Auberginenpizza mit Pinienkernen, Creme Fraîche und Basilikum
 – vegetarisch –
 Bruschetta mit Würfeln vom Parmaschinken, Tomaten, Zwiebeln
 und toskanischen Kräutern
 Spieß von Austernpilzen, Champignons und getrockneten Tomaten – vegetarisch –
 Kleiner Saté von der Barbarie-Entenbrust mit einer Johannisbeer-Orangensauce
 Gegrillter Scampi in Palmzucker und Koriander mariniert
 Flusskrebstatar mit Carambole, Creme Fraîche und Minze
 – auf dem Löffel serviert –
 Schweinefiletmedaillon, rosa gebraten mit Ruccola, Kirschtomaten
 und Parmesansplittern
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Medaillon vom Seeteufel im Sesam-Zucchini mantel
 Mini-Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken, Tomaten und Salbei
 Marinierte Antipasti am Spieß – vegetarisch –

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Beerenpüree – im Mini-Glas serviert –

13 Teile	
pro Person	34,90 €

EMPFANGSBÜFFETS

Lieferung ab 10 Personen (10 Stück pro Sorte)

EMPFANGSBÜFFET I

Party-Frikadelle

Curry-Kokos-Chicken
 Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum-Pesto – vegetarisch –
 Chicken Fingers BBQ
 Tomate-Mozzarella-Spieß – vegetarisch –
 Mini-Pizza verschieden belegt
 Zucchini-Ruccola-Röllchen – vegetarisch –
 Cantaloupe-Melone mit Schinken
 Hausgebackenes Brot im Korb

8 Teile	
pro Person	14,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
 Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

EMPFANGSBÜFFET II

Yakitori-Spieß pikant mariniert

Frische Ananas im Speckmantel gebacken

Roulade vom Crêpe mit Frischkäse und Räucherlachs gefüllt

Lachsfilet auf einem Bett von Blattspinat gegart – auf dem Löffel serviert –

Asia Teigsäckchen, vegetarisch gefüllt

Chicken-Bambussticks

Feigentaler mit Frischkäsehaube – vegetarisch –

Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto – vegetarisch –

Samosataschen mit pikanter Füllung

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb

10 Teile
pro Person 19,30 €

EMPFANGSBÜFFET III

Kalt:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken umhüllt

Kleiner Salat von Tropenbarsch, Flusskrebse, Ananas, Sprossen und Limone

– im Mini-Glas angerichtet –

Kleine Heide-Kartoffeln mit einem Räucherlachs-Spargelragout gefüllt

Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Avocadospalten

und etwas Chili gefüllt

Scampispiße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Saté von der Poulardenbrust im Erdnuss-Kokosmantel

Sommerliches Gemüse, knackig gebraten

und mit Kräutern, Olivenöl, Balsamico mariniert – auf Holz gespießt –

Medaillons vom Lachs in Pesto gebraten und mit Zucchini umhüllt

Dessert:

Salat von tropischen Früchten unter einer Haube von weißem Mandelmousse

- im Mini-Glas angerichtet –

9 Teile
pro Person 19,50 €

EMPFANGSBÜFFET IV

Kalt:

Garnelenspieß ‚Szilia‘

Wiesenchampignons mit Frischkäse gefüllt – vegetarisch –

Yakitori-Chicken-Spieß

Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln

Auberginen-Röllchen vom Spieß mit Kokosraspeln – vegetarisch –

Frische Gemüseröschen auf der Gabel – vegetarisch –

Safranrisotto mit Garnelen – auf dem Löffel garniert –

Asia Dim Sum Variationen, 5 verschiedene Sorten

Mini-Frühlingsrollen – vegetarisch –

Schweinefilet und mariniertes Kürbis mit Rosmarin gespießt

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto – vegetarisch –

Roulade vom Hähnchen ‚Sweet Pepper‘ mariniertes Hähnchen originell gerollt

Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar von norwegischem Räucherlachs

Hausgebackenes Brot im Korb

13 Teile
pro Person 24,90 €

FINGERFOOD EINZELTEILE (ab 10 Stück pro Sorte)

HERZHAFTE FINGERFOOD IDEEN

	pro Stück
Party-Frikadelle	1,40 €
Mini-Pizza verschieden belegt	1,60 €
Datteln im Speckmantel gebacken	1,50 €
Pflaumen im Speckmantel gebacken	1,50 €
Hackbällchen mit Cherrytomaten	1,70 €
Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Schinken	1,85 €
Mini-Tortilla-Rolle gefüllt mit Tacobeef und Tomaten-Salsa	2,00 €
Spieß vom Tropen-Barsch mit Ananas und Kokos	1,80 €
Mini-Wrap gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika und Rinderhackfleisch	2,80 €
Mini-Wrap gefüllt mit Lachs, Salat und Dill-Dip	2,80 €
Mini-Wrap gefüllt mit Putenbrust, Kräutermarinade und Salat	2,80 €
Mexiko-Taco aus Maismehl, gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten, roter Paprika, Mais, Kidney Bohnen und Zucchini	3,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

BEST OF ASIA FINGERFOOD pro Stück

Mini-Frühlingsrolle vegetarisch mit Weißkohl, Möhren, Porree, Bambus und Zwiebeln	1,35 €
Shrimps-Sesam-Wan Tan: Shrimps, Surimi und Kräuter, eingeschlagen im Sesamteig	1,60 €
Asia Teigsäckchen mit pikantem Fisch gefüllt	1,60 €
Yakitori-Spieß, asiatischer Geflügelspieß	1,65 €
Samosatasche, asiatisches Teigtäschchen mit vegetarischer Füllung	1,65 €
Tandoori-Lachswürfel mit Sambal Olek	1,75 €
Lachspraline im Sesammantel	2,00 €
Shandong Shrimps Roll: Black Tiger Garnele mit Glasnudeln und Bambus im Knusperteig	2,15 €
Rotes Reisplätzchen mit einem Scampi und Limone garniert	2,65 €
Wirsing-Roulade mit weißem Heilbutt und rosa Ingwer gerollt, auf frittierten Glasnudeln	2,65 €
Maxi-Saté von der Hähnchenbrust mit Kokos-Erdnuss-Sauce überzogen	3,60 €
Garnelenspieß Jam Jam, Riesengarnele mit getrockneten Tomaten, pikant mariniert	4,30 €

CHICKEN FINGERFOOD pro Stück

Hähnchentaler im Cornflakes-Mantel	1,70 €
Chicken Fingers BBQ, Hähncheninnenfilet mit BBQ-Würzung	1,80 €
Curry-Kokos-Chicken, marinierte Hähnchenbrust „spicy“	1,80 €
Chicken-Pineapple-Stick, marinierte Hähnchenbruststücke mit Ananas-Würfeln	1,80 €

VEGETARISCHES FINGERFOOD pro Stück

Zucchini-Ruccola-Röllchen mit Käse gefüllt und im Ofen überbacken	1,70 €
Auberginen-Röllchen vom Grill mit Käse gefüllt	1,70 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	1,70 €
Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto	1,70 €
Crustini mit Tomatenconfit und Basilikum	1,90 €
Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt	1,90 €
Gemüsetatar mit Gartenkräutern auf Kartoffelrösti	1,90 €
Spieß vom original griechischen Fetakäse mit Gurken und Oliven	1,80 €
Marinierter Gemüsespieß á la Antipasti	2,10 €
Frische Gemüsesticks der Saison mit Sour Cream (pro Pers. 8 Stück)	2,20 €
Feigentaler mit Honigfrischkäsehaube und Ziegenkäse	2,60 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

EDLE VARIATIONEN

	pro Stück
Kleine Kartoffelpizza mit Hähnchenbrust und Salbei	2,15 €
Kleine Kartoffelpizza mit Blattspinat, Tomaten und Creme Fraîche – vegetarisch –	2,15 €
Hausgemachte Quiche vom Blech mit Appenzeller und Tiroler Speckwürfeln	2,15 €
Hausgemachte Quiche vom Blech mit Blattspinat, Oliven und getrockneten Tomaten – vegetarisch –	2,15 €
Mini-Reibekuchen mit Creme Fraîche und Räucherlachs	2,15 €
Mini-Erdäpfel gefüllt mit Sylter Matjestatar oder norwegischem Räucherlachs	2,25 €
Roulade von Zucchini und Räucherlachs mit Meerrettichcreme und Dillspitzen	2,35 €
Mini-Laugengebäck mit Kräuterschaum, Tomatenconçassée und gebackenem Basilikum – vegetarisch –	2,35 €
Mini-Laugengebäck mit Kapernpesto oder Tomaten-Dip – vegetarisch –	2,35 €
Gegrillte Wiesenchampignons mit Räucherlachstatar und Creme Fraîche	2,50 €
Mini-Auberginenpizza mit einem Ragout von Parmaschinken und getrockneten Tomaten gefüllt	2,50 €
Röllchen vom rosa Roastbeef mit Pesto, auf gebratenen Champignons	2,60 €
Safran-Meeresfrüchte-Risotto – auf einem Löffel angerichtet –	2,65 €
Marinierte Garnelen mit Mango-Papaya-Salsa	2,75 €
Gedämpftes Lachsfilet auf Mangoldragout – auf einem Löffel angerichtet –	3,05 €
Medaillon von Schweinefilet im Sesammantel mit Pflaumensauce	3,15 €
Spieß vom Schweinefilet mit Speck und Pflaume	3,80 €
Großer Scampispieß vom Grill mit Orangen-Ingwer Marinade	4,50 €
Seeteufel im Speckmantel auf schwarzen Nudeln mit Safransauce	4,75 €
Rosa gebratenes Mini-Rinderfilet-Medaillon mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesansplitter	5,45 €

AUF DEM LÖFFEL SERVIERT

	pro Stück
Lachspraline aus dem Ofen mit grünem Kräuterschaum	2,15 €
Tropisches Barschfilet im Wan Tan-Teig auf Mangochutney	2,15 €
Curry von der Pute und Banane mit rosa Pfeffer	2,15 €
Salat von zweierlei Linsen mit Koriander, gerösteten Nüssen, Eiern und Himbeeressig – vegetarisch –	2,15 €
Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico	2,15 €
Ragout von gebratenen Austernpilzen mit Salbei und gerösteten Speckwürfeln	2,15 €
Matjestatar mit rosa Kaviar und Creme Fraîche	2,15 €
Marinierte Shrimps auf Avocadosalat	2,15 €
Flusskrebstatar mit Carambole, Creme Fraîche und Minze	3,00 €
Raute von der Rotbarbe mit Kaviarhaube auf einer würzigen Guacamole	2,40 €
Rose vom Lachs im Feldsalatbett mit Dillschaumhaube	2,45 €
Geröstete Entenbrust mit gelber Paprika und Duftreis	2,75 €
Gegrillte Rinderfiletscheibchen auf Mango-Kokoscurry mit Thai-Basilikum	3,10 €
Gebratener Scampi auf Salat von roten Linsen	2,85 €
Scampi vom Grill auf Mailänder Safranrisotto	3,10 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

AUF DER GABEL SERVIERT	pro Stück
Gebackene Ananas in Parmaschinken gehüllt	2,05 €
Garnelenschwänze in Sherry pochiert, nach karibischer Art	2,50 €
Gegrillter Scampi in Palmzucker und Koriander mariniert	2,50 €
Mini-Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei gefüllt, mariniert in Marsala	2,50 €
Roulade vom Hähnchen mit Ingwer und Zitronenmelisse	2,50 €
Riesengarnele im Schinkenmantel gegart	2,90 €
Seeteufelmedaillon im Sesam-Speckmantel mit Johannisbeeren	3,05 €
Praline vom Rinderfilet in einem Mangomantel	4,75 €

SALAT IM MINIGLAS	pro Stück
Schafkäsesalat mit Gurken, Oliven und Peperoni in einer	
Thymian-Zitronenvinaigrette – vegetarisch –	2,90 €
Cous Cous Salat mit gegrillter Paprika, Zucchini, Champignons und	
Hähnchenbruststreifen mit geröstetem Sesam und Honig	2,90 €
Mediterraner Kartoffelsalat mit Ruccola, kleinen Tomaten, Parmaschinken	
und Parmesan, mit weißem Balsamico und Olivenöl mariniert	2,90 €
Salat von geräucherter Putenbrust, geraspelttem Weißkraut, Orangenfilets	
und Pinienkernen in einer Curry-Kräutermayonnaise	2,90 €
Hamburger Matjessalat mit Roter Beete, Gewürzgurken, Äpfeln	
und Frühlingszwiebeln, mit Creme Fraîche und Kerbel angeschnitten	2,90 €

Wir empfehlen zum Fingerfood einen Brotkorb und passende Dips pro Person 1,75 €

FINGERFOOD DESSERT	pro Stück
Mini-Sahne-Windbeutel	1,35 €
Mini-Schoko-Eclair mit zarter Vanillefüllung	1,35 €
Schokoladen -oder Blaubeer-Muffin	1,85 €
Spieß von zweierlei Käse und Früchten	1,90 €
Crème Brulée im Mini-Pfännchen (pro Pers. 3 Stück)	2,70 €
Crème Caramell in der Mini-Tasse serviert	2,05 €
Exotischer Früchtespieß der Saison	2,50 €
Praline vom Butterkuchen (pro Pers. 2 Stück)	2,10 €
Gefüllte Kokosreisbällchen	2,10 €
Mini-Chili-Schoko-Banane	2,50 €
Mini-Banane in einem Mantel von zweierlei Kuvertüren	2,65 €
Spieß von Amarenakirschen, Ananas und Weintrauben mit Kuvertüre überzogen	2,80 €
Früchte der Saison im Schokomantel, (pro Pers. 3 Stück)	3,50 €
Frische Obstspalten von Früchten der Saison (pro Pers. 5 Stück)	4,65 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

GABEL DESSERT	pro Stück
Frische Ananaswürfel mit gerösteter Kokosnuss und Honig	1,75 €
Praline von der Schoko-Erdbeere – saisonbedingt –	1,75 €

DESSERT IM MINIGLAS	pro Stück
Mascarpone-Honigcreme mit einem Trauben-Minzsalat geschichtet	2,90 €
Kirschmousse mit Bisquit, Kaffeelikör und Schokoladensplintern	2,90 €
Mandelcreme mit Pistazien, Orangenkompott und Ananas geschichtet	2,90 €
Mousse von zweierlei Schokoladen, Erdbeerpüree und kandierten Pinienkernen	2,90 €
Limonen-Joghurtcreme mit Mangosalat und gerösteter Kokosnuss	2,90 €
Orangen-Safran-Creme mit Karamellsauce marmoriert	2,90 €

SUPPENSPEZIALITÄTEN

Unsere Suppen dienen als vollwertiger, leicht bekömmlicher Mittagstisch im Büro oder als Ergänzung im Büffet. Eine Portion entspricht 0,3 l. Zu jeder Suppe gibt es ausreichend hausgebackenes Brot. Suppen werden ab mindestens 10 Portionen einer Sorte geliefert.

TOMATENCREMESUPPE mit Basilikumpesto – vegetarisch –	3,50 €
KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE mit gerösteten Honig-Pinienkernen – vegetarisch –	3,50 €
PFEFFERRAHMSUPPE von grünem Pfeffer und Feigen, abgeschmeckt mit Anislikör – vegetarisch –	3,90 €
AUFGESCHLAGENE KARTOFFELCREMESUPPE mit Schnittlauch und Flußkrebse (auf Wunsch separat)	4,50 €

DEFTIGE KARTOFFELSUPPE

mit Karotten, Sellerie und Lauch gekocht,
dazu gebratene Mettwurst (auf Wunsch separat) und Croûtons 3,90 €

SUPPE VON PÜRIERTEN SÜSSKARTOFFELN,

roter Chili und gerösteter Hähnchenbrust 4,00 €

SCHWEIZER KÄSE-LAUCHSUPPE

mit Gartenkresse, etwas Sauerrahm
und mariniertem Hackfleisch 3,50 €

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons 4,00 €

SOLJANKA KLASSISCH GEKOCHT

mit frischem Gemüse, Creme Fraîche, Kasseler, gerösteter
Fleischwurst, Gewürzgurken, süß-säuerlich abgeschmeckt 4,00 €

INDISCHE CURRYSUPPE

mit Ananas, Banane und Hähnchenbrust-Sesamstick
(auf Wunsch auch vegetarisch) 4,80 €

ORIENTALISCHE CREMESUPPE

mit Linsen, etwas Knoblauch und Kreuzkümmel,
Rindfleisch und Koriander 4,00 €

THAILÄNDISCHE ZITRONENGRASSUPPE

mit Pilzen, kleinen Tomaten, Chili, Limettensaft und Scampi – scharf – 4,50 €

THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE

mit Hähnchenbruststreifen, Strauchtomaten, Champignons,
Sprossen, Pak Choi und Koriander 4,50 €

RUSTIKALE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

RUSTIKALES BÜFFET I

Kalt:

Krautsalat mit Orangen und Nüssen – vegetarisch –

Hausgemachter Kartoffelsalat in einer Marinade von Eiern, Senf und Kräutern

– vegetarisch –

Marinierter Salat von grünen Bohnen, Speckwürfeln und Paprika

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Saftiger Braten vom Schwein oder Pute auf einer Schalotten-Bratensauce,
mit Vierländer Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert:

Erdbeermousse mit Schokoladensauce marmoriert

pro Person 15,90 €

RUSTIKALES BÜFFET II

Kalt:

Herzhafte Aufschnittplatte bunt gemischt mit saurem Gemüse und Gebäckstangen

Heringssalat mit roten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Gurken und Gartenkräutern

Bunte Frikadellen-Platte auf gebratener Paprika in Tomaten-Salsa

Lombardischer Gemüsekuchen – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Glasierter Schweinebraten in einer kräftigen Bratenjus
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Dessert:

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

pro Person 18,90 €

RUSTIKALES BÜFFET III

Kalt:

Matjesfilets auf einem Apfel-Sauerrahm

Kleine Kartoffeln mit Altländer Geflügelsalat gefüllt

Salat von geraspeltetem Sellerie, Karotten, Zitrusfrüchten und Nüssen – vegetarisch –

Aufgeschnittener Katenschinken mit Mixed Pickles

Kleine Hackbällchen mit einer Senf-Estragonhaube auf mariniertem Weißkraut

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe mit Flusskrebssen

Rinderbraten, langsam im Gemüse-Bratenjus geschmort, dazu Wirsinggemüse
und kleine Röstkartoffeln mit Zwiebeln_

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit sahniger Vanillesauce

Frischkäse-Birnencreme mit Schokoladensauce marmoriert

pro Person 22,50 €

RUSTIKALES BÜFFET IV

Kalt:

Salat mit Eiern, eingelegtem Gemüse und Ananas in einer Currycreme – vegetarisch –
Deftiger Nudelsalat mit gerösteten Speckwürfeln, Paprika, Gurken und Tomaten

Sauerrahm-Weißkrautsalat mit kleinen Fleischspießen

Rosa gebratenes Roastbeef auf Feldsalat, dazu Remouladensauce

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm

Hamburger Pannfisch auf einer Senfsauce, mit Röstkartoffeln

Aufgeschnittener Burgunderbraten in einer kräftigen Bratensauce,
dazu ein Gemüse-Kartoffelgratin

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkles Mousse au Chocolat

pro Person 23,90 €

HAMBURG KLASSISCH

Kalt:

Norddeutscher Kartoffelsalat mit gekochtem Schinken, Eiern und Gurken
 Vollkornbrot mit geräuchertem Lachs und Forelle belegt mit zweierlei Kaviar garniert
 Rosa gebratener Jungschweinerücken auf einem Mix von Weißkraut und Creme Fraîche
 Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Fenchel und geröstetem Speck
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Cremesuppe von frischen Erbsen und Kresse – vegetarisch –
 Gefüllter Geflügelbraten in einer Apfel-Portweinjus,
 dazu kleine Röstkartoffeln und Speckbohnen

Dessert:

Geschichtetes Mousse von Quark, Vanille und rotem Beerenkompott pro Person 22,50 €

HANSEATEN BÜFFET

(Ab 20 Personen; unter 20 Personen ohne Lachs,
 dafür Schaustück von der Lachsforelle)

Kalt:

Marinierte Champignons in Sour Cream und frischen Kräutern – vegetarisch –
 Jungschweinerücken mit Sauce Cumberland
 Kleine Kartoffeln mit Creme Fraîche und Matjestatar gefüllt
 Rosa Gebratenes vom Roastbeef mit Mixed Pickles und Remoulade
 Schaustück vom pochierten Atlantiklachs
 Große Auswahl von Räucherfischen der Saison
 Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Schnittlauch
 Frischer Krautsalat mit Gurken, Tomaten und Paprika – vegetarisch –
 Hähnchenbrust mit Früchten der Saison
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Pürierte Kräutercremesuppe mit Einlage – vegetarisch –
 Saftiger Schweinenacknbraten mit einer Senf-Kräutersauce, dazu Semmelknödel

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
 Mousse au Chocolat auf Waldbeerenmark pro Person 32,80 €

FESTTAGS-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

FESTTAGSBÜFFET I

Kalt:

Lachspralinen in einem Mantel von Honig, Dill und Senf auf einem Zuckerschotensalat

Rosa Gebratenes vom Rind und Schwein auf einem bunten Spargelratatouille,
mit hausgemachter Remouladensauce

Gebratene Riesengarnelen in rotem Pesto

Karamellisierte Chicoréeschiffchen mit einem Gemüseragout und Roquefort gefüllt

– vegetarisch –

Tranchen von der Poulardenbrust mit Orangenconfit auf Frühlingssprossen

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Champignon-Kressecremesuppe mit Pinienkernen – vegetarisch –

Schweinefilet mit Sauce Béarnaise gratiniert, auf einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer,
dazu geschwenktes Frühlingsgemüse und Rösti

Dessert:

Joghurtcreme mit frischen Erdbeeren und Minze

Geschichtetes Mousse von zweierlei Schokoladen

pro Person 26,50 €

FESTTAGSBÜFFET II

Kalt:

Hausgebeizter Fjordlachs auf verschiedenen Blattsalaten mit
einem Pinienkern-Honig-Dressing mariniert

Kleine Lasagne von Auberginen, Zucchini und getrockneten Tomaten – vegetarisch –

Glasierte Entenbrust, rosa gebraten auf einem Champignon-Lauchsalat

Gegrillte Scampi in einer Zitronen-Aioli

Kleine Medaillons vom Rinderfilet mit Kräutermousse gratiniert

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Pochierte Filets vom Lachs und Tropenbarsch in einer Champignonsauce
mit grünem Spargel und einem Mix aus Duft- und Wildreis

Aufgeschnittener Kalbsbraten in einer Cognac-Morchelrahmsauce,
dazu Kartoffelgratin und ein Karotten-Bohnen-Gemüse

Dessert:

Creme von Minze, Schokolade und Mandellikör

Tiramisu von der Kokosnuss und Kaffee

pro Person 28,50 €

FESTTAGSBÜFFET III

Kalt:

Gerollte Mini-Crêpes mit grünem Spargel und Räucherlachs
auf einem Kräuter-Sauerrahm
Rosa gebratene Entenbrust auf Frühlingssalate mit einem Honig-Sesam-Dressing
Kleine Spargelkuchen mit buntem Gemüse und Käse gebacken – vegetarisch –
Kleine, neue Kartoffeln mit einem Champignon-Schnittlauchsalat gefüllt – vegetarisch –
Salat von geraspelten Karotten, Weißkohl, Frühlingslauch, Äpfeln und Orangen
in einer leichten Kerbelmayonnaise – vegetarisch –
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Klare Geflügelconsommé mit Gemüsejulienne und kleinen Kräutermaultaschen
Pochierte Lachsfilets in einer Riesling-Dillsauce,
mit tomatisiertem Blattspinat und gemischtem Reis
Aufgeschnittene Lammkeule in einer Portwein-Schalottensauce,
dazu ein gebratener Rosmarinkartoffel-Gemüsemix

Dessert:

Erdbeer-Pistazienmousse mit Karamellmandeln
Kleine Hamburger Kirschtorte

pro Person 29,50 €

VEGETARISCHE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

VEGETARISCHES BÜFFET I

Kalt:

Zucchinirollchen mit einem Frischkäse-Ruccola-Mix gefüllt
Quiche von frischen Gartengemüsen und Pinienkernen
Kleine Pizza von Auberginen, Tomatenconfit und Schafskäse
Marinierter Spieß von Tomaten, Mozzarella und Pesto
Persische Teigröllchen mit Estragon, Minze und Auberginen-Walnussmousse gefüllt
Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Lasagne von Blattspinat, Lauchzwiebeln und Austernpilzen
in einer Tomaten-Olivensauce mit Mozzarella gratiniert

Dessert:

Panna Cotta mit einer Sauce von zweierlei Kirschen
Marinierte Früchte auf Vanille-Kokosmousse

pro Person 17,90 €

VEGETARISCHES BÜFFET II

Kalt:

Bunter Salat von Pasta, Austernpilzen, Lauch, Olivenöl und weißem Balsamico

Teigtaschen mit einem Mais-Zwiebelmix und Mozzarella

Kleine Kartoffeln mit einem Spargelsalat und Creme Fraîche gefüllt

Mini-Wraps mit einer Füllung von Frischkäse, Gartenkräutern und Kresse

Salat von grünen Bohnen mit Strauchtomaten und roten Zwiebeln

Gurkenschiffchen mit einem Gemüsetatar gefüllt

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Karottencremesuppe mit Kerbel und gerösteten Honig-Pinienkernen

Marinierter Tofu mit geschwenktem Kräutergemüse und Zitronenkartoffeln,

auf einer Champignonsauce

Dessert:

Joghurt-Birnencreme mit Erdbeerkompott

Schokoladenmousse mit Mandellikör und Weintrauben

pro Person 21,90 €

VEGETARISCHES BÜFFET III

Kalt:

Geschmorter Staudensellerie auf einem süß-saurem Linsensalat

Kleine Gemüsekekchen mit Artischocken und Paprika gebacken

Spieß vom gegrillten Tofu, Champignons und Cherrytomaten

in einer Sesam-Ingwermarinade

Cous-Cous Salat mit Blattpetersilie, gebratenen Gemüswürfeln und Orangenfilets

mit einer Currycreme überzogen

Türmchen von Zucchini, Aubergine und Paprika auf Kresseschaum

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Tomatencremesuppe mit grünem Pesto und Knoblauchcroûtons

Blätterteigtaschen mit einem pikanten Schafskäse-Gemüsemix gefüllt,

dazu eine Fenchel-Bohnensauce und gemischter Reis

Spieß von gebratenem Antipasti-Gemüse mit frischen Kräutern

Dessert:

Mandarinen-Joghurtmousse mit Minze

Creme von Pistazien mit einer Beersauce marmoriert

pro Person 23,50 €

VEGANE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

VEGANES BÜFFET I

Kalt:

Glasnudelsalat mit asiatischen Gemüse, Pak Choi und Mais

Spieß von gegrilltem Tofu, Mango und Peperoni

Vegane Chili-Gemüsebällchen im Zucchini-mantel

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Thai Curry mit Kokos, Wasserspinat, Lytchee und Koriander, dazu Nussreis

Dessert:

Mango-Vanillekompott mit Orangen und Pistazien

pro Person 17,90 €

VEGANES BÜFFET II

Kalt:

Kleine Auberginenpizza mit Zucchini, Tomate und Pinienkernen

Bruschetta mit Petersilie, Olive, Paprika und Oregano

Klassischer Gurkenstreifensalat mit Zitronenessig und Dilldressing

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Gazpacho mit frischem Gemüse und Pesto-Fenchel-Zuckerschotengemüse

an Dattelsauce mit geschwenkten Glasnudeln

Dessert:

Marsala-Birnen mit Traubensalat

pro Person 19,90 €

VEGANES BÜFFET III

Kalt:

Linsensalat mit Chili, Staudensellerie, Basilikum und gegrilltem Gemüse

Rotes Reisplättchen mit Minzgelee und Mandeln

Spieß von Roter Beete, Kohlrabi und karamellisierte Karotten

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

CousCous mit Minze, Tomate, Gurke, Korriander und Limette serviert Humus

und gegrilltem Humus

Dessert:

Apfel-Quittenpudding mit Tonkabohne

pro Person 21,90 €

LÄNDER-BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

ITALIENISCHES BÜFFET I

Kalt:

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und altem Balsamico
– vegetarisch –

Roulade von Auberginen, Rucola und geschmolzenen Käse
in mediterranen Kräutern mariniert – vegetarisch –

Kleine Medaillons von Mittelmeerfischen auf gebratenem Fenchel
in einer Sesammarinade

Zucchinirollchen mit Blattspinat und Creme Fraîche gefüllt – vegetarisch –

Gebratene Champignons mit Oregano und Knoblauch – vegetarisch –

Gegrillte Paprika mit Kapern, Thunfisch und Zitronenthymian

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken mit Schinken und Salbei gefüllt

in einer Marsalajus, dazu Olivenkartoffeln mit Rosmarin und Limonen

Vegetarische Lasagne von Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen

Dessert:

Panna Cotta auf rotem Beerenkompott mit Schokoladen-Früchten garniert	pro Person	22,90 €
---	------------	---------

ITALIENISCHES BÜFFET II

Kalt:

Artischockenherzen auf roter Paprikacreme mit geröstetem Salbei – vegetarisch –

Tranchen von der Hähnchenbrust auf Olivenpesto mit frischen Kräutern
und karamellisierten Walnüssen

Marinierte Kartoffelscheiben mit Rucola und gegrillter Lauchzwiebel – vegetarisch –

Medaillons vom Schweinefilet in einem Mantel von Sesam und Pflaumen

Kleine Zucchini Schiffchen mit Rinderhackfleisch und Chili-Confit gefüllt

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Geschmorte Lammhaxen in einer Rosmarinjus,

dazu geschmortes mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert:

Frischer Fruchtsalat unter einer Haube von Frischkäse und Vanille	pro Person	23,50 €
---	------------	---------

ITALIENISCHES BÜFFET III

Kalt:

Gebratene grüne Bohnen mit Austernpilzen und Spargel – vegetarisch –
 Bunter Pastasalat mit Oliven, Lauchzwiebeln, Strauchtomaten, Olivenöl
 und hellem Balsamico – vegetarisch –

Kleine Scampispiße mit gebratener Paprika in einer Knoblauchmarinade

Rosa gebratener Schweinerücken mit einer leichten Thunfischcreme
 und Kapern gefüllt

Tomate-Mozzarella mit Basilikum – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Minestrone, klassisch gekocht mit viel Gemüse und gerösteten Speckwürfeln

Geschmorter Rinderbraten in einer Chianti-Rosmarinsauce,

dazu gebratene Kartoffeln mit Zitronen und Meersalz

Dessert:

Mascarponecreme mit Amarettokirschen

Klassisches Tiramisu

pro Person 24,50 €

ITALIENISCHES BÜFFET IV

Kalt:

Gebratener Seebarsch auf Zucchini mit Ziegenkäse überbacken

Grüne Blattsalate mit Knoblauchcroûtons, Champignons und gehobeltem Parmesan
 – vegetarisch –

Antipasti von dreierlei eingelegtem Gemüse – vegetarisch –

Sülze von der Cherrystrauchtomate im Mozzarellamantel – vegetarisch –

Vielfältige Fingerfoodsticks im Kressenest

Schafskäse mit Honig im Strudelsack und Tomatenconfit – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Tomaten-Orangensuppe – vegetarisch –

Hähnchenbrust im Sesammantel mit tomatisierten Gnocchi und frischem Gemüse

Filet vom Mittelmeerfisch auf Gemüse-Basmatireis mit Safransauce

Lasagne mit Blattspinat auf Gorgonzolasauce – vegetarisch –

Dessert:

Basilikum-Mascarponecreme im Baumkuchenmantel auf Mangosauce

Panna Cotta mit Fruchtsauce

pro Person 26,90 €

MEDITERRANES BÜFFET

Kalt:

Salat von Zucchini, Kartoffeln, getrockneten Tomaten und Lauch – vegetarisch -
 Frischer Blattsalat-Mix mit Tomaten, Sprossen, Pilzen und Kräutervinaigrette
 – vegetarisch –

Grissinistangen mit geräuchertem Schinken umhüllt

Tranchen vom Schweinerücken auf einem Confit von gerösteten Zwiebeln und Beeren

Kleine Hackbällchen mit einem Tomaten-Gurken-Relish

Gegrillte Champignons mit einem Kräutermix und Balsamico mariniert – vegetarisch –

Salat von geröstetem Fenchel, Karotten und Pinienkernen – vegetarisch –

Karamellierte Gartenpaprika in Rotweinjus geschmort – vegetarisch –

Vitello Tonnato von der Putenbrust, mit Thunfischsauce und Kapern

Medaillons von Mittelmeerfischen auf einem Tomatenconfit

Bunter Salat von Flußkrebse mit mediterranem Gemüse und Kräutern

Geflügelmedaillons vom Grill auf einem Bett von Antipasti

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Paprikacremesuppe mit Croûtons und Schnittlauch – vegetarisch –

Gefüllter Geflügelbraten in einer Kräuterjus mit mediterranem Pfannengemüse
 und Salbei-Gnocchi

Dessert:

Eingelegte Früchte in einem Mousse von Vanille und Quark

Calvados-Apfelkompott mit einer Vanillehaube

pro Person 28,45 €

FRANZÖSISCHES BÜFFET I

Kalt:

Tranchierter Jungschweinerücken im Kräutermantel auf einem Calvados-Apfelkompott

Pralinés vom Lachs auf einem Pernod-Meerrettichschaum

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Pilzragout und Creme Fraîche gefüllt

– vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Geschmorte Poulardenbrust auf einer Bordeaux-Schalottensauce

dazu ein saftiges Ratatouille und provençalische Kartoffeln

Saftige Quiche mit frischem Gemüse, Käse und Kräutern,

in einer Weißweinsauce gebacken – vegetarisch –

Dessert:

Mousse von zweierlei Schokoladen

mit einer kandierten Walnuss-Beerensauce geschichtet

Kleine Fruchtspieße auf einem Kirschlikör-Mousse

pro Person 21,50 €

FRANZÖSISCHES BÜFFET II

Kalt:

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüse-Pilzsalat gefüllt – vegetarisch –
 Kartoffelkuchen mit Spargeltatar und Creme Fraîche belegt – vegetarisch –
 Flusskrebssalat mit Tomaten-Concassée und Basilikum
 in einer Dijon-Senf-Vinaigrette – im Miniglas angerichtet –
 Kleine Quiche mit Auberginen und Zucchini – vegetarisch –
 Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf karamellisierten Honigkarotten
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Cremesuppe von grünem Pfeffer, Feige und Pernod – vegetarisch –
 Glasierter Schweinebraten in einer Rotwein-Mandelsauce,
 mit einem Gratin von Zucchini, Kartoffeln und Rosmarin

Dessert:

Mousse au chocolat mit Grand Marnier-Orangenkompott pro Person 25,90 €

GRIECHISCHES BÜFFET

Kalt

Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten,
 dazu ein Kräuterdressing mit etwas Honig abgeschmeckt – vegetarisch –
 Gebratene Auberginenscheiben mit Tomaten und Käse gratiniert – vegetarisch –
 Gegrillte Hähnchenbruststreifen im Zucchini mantel
 Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüseragout gefüllt, dazu Tzaziki
 – vegetarisch –

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm

Griechischer Hackbraten mit Schafskäse und Kräutern kräftig gewürzt,
 auf einer Thymiansauce, dazu ein Mix von kleinen, gebratenen Kartoffeln
 und Gemüse

Dessert

Joghurt-Honigmousse mit Trauben pro Person 18,90 €

MEXIKANISCHES BÜFFET

Kalt:

Avocado-Bohnensalat mit Orangen und Koriander – vegetarisch –
 Enchiladas mit einer würzigen Hackfleischfüllung
 Tacos mit einer feurigen Füllung von Paprika, roten Bohnen und Tomaten
 – vegetarisch –
 Kleine Schweinefleischspieße in einer kräftigen Grillmarinade
 Spieße von Ananas und Hähnchenbrust im Sesammantel
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Maiscremesuppe mit Rindfleischstreifen
 Geflügel-Chili mit Zwiebeln, Kidney-Bohnen und Lauch geschmort,
 dazu geröstete Kartoffeln

Dessert:

Orangenmousse mit kleinen Tequillakeksen geschichtet pro Person 19,50 €

KARIBISCHES BÜFFET

Kalt:

Chicken BBQ, verschieden mariniert und auf Bambus gespießt
 Pikanter Salat von tropischen und heimischen Kartoffeln mit
 Kokosfleisch, gerösteten Speck und rotem Chili
 Rosa gebratenes Schweinefilet im Sesammantel auf einem Sprossen-Kohl-Mix
 Gebratener Reis als Salat mit Shrimps, Ananas und geraspelter Gurke angerichtet
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Cremesuppe von Bananen und roten Linsen mit etwas Chiliöl abgeschmeckt
 – vegetarisch –
 Kräftiges Kokoscurry vom Rind mit Pilzen und grünem Gemüse,
 dazu ein Kartoffel-Mais-Püree

Dessert:

Mangomousse mit rotem Beerenmark durchzogen pro Person 24,90 €
 Kokoscreme mit Kaffeelikör und Bisquit

ORIENTALISCHES BÜFFET

Kalt:

Cous-Cous Salat mit Rosinen, mariniertem Hähnchenfleisch
und gebratenem Gemüse
Kleine orientalische Teigröllchen mit einem Auberginen-Walnuss-Minze-Mousse
gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurt dip – vegetarisch –
Kleine Medaillons vom Meerbarsch auf einem Orangen-Linsensalat,
mit einer pikanten Kichererbsenpaste
Gegrillte Paprika mit Kapern und Okraschoten in einer Sesamvinaigrette
– vegetarisch –
Mini-Putenkebab in einer Safran-Joghurtmarinade

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Orientalische Suppe von zweierlei Linsen, Kräutern und Tomatenwürfeln,
mit Zitrone und Kreuzkümmel abgeschmeckt
Geschmorte Lammhaxen in einer Granatapfelsauce,
dazu Ofengemüse und Duftreis mit Berberitzen

Dessert:

Pistaziencreme mit Honigmandeln

Karamellierte Orangen mit Safran und Vanillemousse geschichtet pro Person 29,90 €

THAILÄNDISCHE BÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

THAILÄNDISCHES BÜFFET I

Kalt:

Vegetarisch gefüllte Wan Tan auf einem süß-saurem Chili-Sprossensalat
Fein gehacktes und gebratenes Schweinefleisch mit Glasnudeln
in einer Limonen-Koriander marinade
Verschiedenes frittiertes Thai-Fingerfood mit Tomaten-Chilidip

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Rotes Thai-Curry mit geschnetzeltem Rindfleisch, Pak Choi, Trauben und Basilikum,
dazu Duftreis – etwas scharf –

Dessert:

Mangomousse mit Schokoladensauce und Lytcheesalat durchzogen pro Person 17,90 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET II

Kalt:

Glasnudelsalat mit Thai-Gemüse, Koriander, Limone und Chili – vegetarisch –
Saté von der Hähnchenbrust in einer Erdnuss-Kokossauce

Pikanter Salat von Gurken, geröstetem Hackfleisch, roten Zwiebeln und Lauch

Gebratene Teigtaschen, vegetarisch gefüllt, mit einem süß-sauren Chilidip

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Grünes Rindfleischcurry mit Kokosmilch, Pak Choi, Mango und süßem Basilikum,
dazu Duftreis

Dessert:

Mousse von Kokosnuss und tropischen Früchten mit Schokoladensauce marmoriert pro Person 19,90 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET III

Kalt:

Pikanter Salat mit Hähnchenbruststreifen, gebratenen Reismudeln,

Papaya und Wasserspinat

Kleine Satés vom Schwein in einer Kokos-Erdnusssauce

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Kokos-Zitronengrassuppe mit marinierten Scampis, Pilzen, Gemüse und Koriander

Geröstetes Lammfleisch in einer milden Massaman-Sauce mit Kartoffeln, Erdnüssen,

thailändischem Gemüse und Kräutern, dazu gebratener Duftreis

Dessert:

Cremiger Kokosmilchreis mit einem Orangen-Traubenkompott geschichtet pro Person 20,30 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET IV

Kalt:

Verschiedene Saté von Schwein und Geflügel auf einem Gurken-Chili-Salat mit Koriander
 Kleine Teigtaschen auf einem Sprossen-Mix mit süßem Reisessig – vegetarisch -
 Duftreissalat mit geschnetzelter Poulardenbrust, Frühlingszwiebeln
 und gebratenem Thaimüse - im Glas angerichtet -
 Shrimpscocktail mit eingelegtem Ingwer und kandierter Limette
 in Palmzucker-Essigmarinade
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Zitronengrassuppe mit Scampi, Pilzen und verschiedenen Gemüse, spicy
 Rindfleischstreifen in einer pikanten Kokossauce mit Wasserspinat
 und Pak Choi, dazu Jasminreis mit Cashewnüssen

Dessert:

Mousse von frischer Mango mit einem Papaya-Lytcheepüree marmoriert pro Person 24,90 €

THAILÄNDISCHES BÜFFET V

Kalt:

Scampi in Tempurateig gebacken, mit einem süßen Chilidip
 Rindfleischsalat mit Limone, roten Zwiebeln, Karotten und Chili – etwas scharf –
 Verschiedene Spieße von Hähnchen und Schwein auf einem Gurken-Radieschensalat
 Vegetarischer Glasnudelsalat mit grünem Gemüse, junger Kokosnuss und Tomate,
 in einer Marinade mit gerösteten Sesam und Honig
 Kleine Auswahl von verschiedenen, frittierten Teigtaschen mit
 vegetarischer Fleisch- und Fischfüllung auf knusprigen Reismudeln
 Hausgebackenes Brot im Korb

Warm:

Tom Yam Gung – scharf säuerliche Suppe
 mit Riesengarnelen, Chili, Tomaten, Koriander und Champignons
 Pikantes Enten-Kokoscurry mit Pak Choi, Mango, Trauben und kleinen Maiskolben,
 dazu Jasminreis mit gerösteten Cashewnüssen

Dessert:

Salat von tropischen Früchten in einer Palmzuckermarinade
 Tropisches Kokosmousse mit einer Nuss-Karamellsauce marmoriert pro Person 28,90 €

GRILLBÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET I

Kalt:

Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Gurken und Kräutern – vegetarisch –

Salat von Kartoffeln, Ei, geröstetem Speck und Lauch

Weißkrautsalat mit Paprika und kleinen Tomaten – vegetarisch –

Sour Cream, Senf, Ketchup

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm: - zum Grillen

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen

Marinierte Nackensteaks vom Schwein

Kleine, vorgebratene Hähnchenkeulen in einer Rosmarin-Zitronenmarinade

Baked Potatoes – vegetarisch –

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person

17,80 €

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET II

Kalt:

Bunter Salatmix mit Croûtons, Ruccola, Gurken, Paprika und Tomaten,

dazu eine Kräuter-Vinaigrette – vegetarisch –

Kartoffelsalat mit gegrilltem Gemüse in einer Senfmarinade – vegetarisch –

Kleine Rouladen von Zucchini und Auberginen mit Käse, Kräutern und Pesto gefüllt

– vegetarisch –

Hausgemachter Nudelsalat mit gemischtem Antipasti-Gemüse und Basilikum

– vegetarisch –

Sour Cream, Senf, Ketchup

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm: - zum Grillen

Medaillons von der Putenbrust in Curry mariniert

Kleine Filets vom Lachs mit Rosmarin und Zitrone in Alupäckchen

Steaks vom Schweinenacken mit Paprika und Knoblauch kräftig gewürzt

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen

Baked Potatoes – vegetarisch –

Dessert:

Crème von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet

Verschiedene Früchte der Saison auf Holz gespießt

pro Person

21,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET III

Kalt:

Auswahl von frischen Blattsalaten mit Croûtons, Paprika, Kräuter-Schafskäse, Gurken und Tomaten, dazu eine Oregano-Vinaigrette – vegetarisch –
 Bunte Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken belegt
 Kartoffelsalat mit zweierlei Spargel, Rucola und Gartenkräutern – vegetarisch –
 Tomate-Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico-Essig – vegetarisch –
 Kleine Wraps mit einem Auberginenmousse gefüllt, dazu ein Gurken-Joghurtdip – vegetarisch –
 Kräutersauerrahm, Senf, Ketchup

Hausgebackenes Brot im Korb

Warm: - zum Grillen

Kleine Lachsfilets in einer Limettenmarinade in Alupäckchen
 Kleine Steaks vom Rind
 Steaks vom Schweinerücken in einer mediterranen Marinade
 Putenmedaillons mit Curry und Ananas eingelegt
 Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen

Gebackene Lorbeerkartoffeln

Kleine Spieße von gegrilltem Gemüse

Dessert:

Obstsalat mit einem Vanillemousse überzogen
 Erdbeer-Frischkäsecreme mit Minze

pro Person 24,90 €

SOMMERLICHES GRILLBÜFFET IV

Kalt:

Salat von zweierlei Spargel, Kartoffeln und Basilikum – vegetarisch –
 Antipasti von Champignons, Paprika, Auberginen und Zucchini – vegetarisch –
 Mediterraner Salat von Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse, dazu ein sommerlicher Blattsalatmix und zweierlei Dressing – vegetarisch –
 Kleine Scampispieße mit Strauchtomaten und Lauchzwiebeln

Brotkorb

Warm: - zum Grillen

Poulardenbrust in einer Thymian-Honigmarinade
 Auswahl an verschiedenen Bratwürstchen
 Kräftig marinierte Steaks vom Schweinenacken
 Filets vom Mittelmeerbarsch mit mediterranen Kräutern und Limonen mariniert
 Baked Potatoes mit Sour Cream – vegetarisch –
 Senf und Ketchup

Hausgebackenes Brot im Korb

Dessert:

Auswahl von hausgebackenem Blechkuchen als kleine Pralinen angerichtet
 Mousse von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet
 Mascarponecreme mit dunklen Trauben und Maraschinokirschen

pro Person 26,00 €