

## INHALTSVERZEICHNIS

Zum Meeting und Empfang .....	2
- Schlemmerbrötchen, Canapées, Snacks .....	2
Fingerfood .....	4
- Empfangsbüffets .....	4
- Fingerfood Büffets .....	6
- Fingerfood .....	7
Suppenspezialitäten .....	11
Büffets .....	13
- Rustikale Büffets .....	13
- Festtags-Büffets .....	16
- Vegetarische Büffets .....	18
- Länder-Büffets .....	20
- Thailändische Büffets .....	26
- Grillbüffets .....	28



EVENT CATERING SERVICE

## ZUM MEETING UND EMPFANG

### SCHLEMMERBRÖTCHEN

z.B. Eischeiben, verschiedener Schnittkäse, Fleischsalat,  
gekochter Hinterschinken, Salami aus dem Rauch, Geflügelaufschnitt,  
Zwiebelmett frisch vom Schwein mit Zwiebeln,  
Paprikacreme mit Basilikum, Tomate-Mozzarella mit Gewürzsalz,  
frischer Kräuterbraten als Aufschnitt, Kräuterfrischkäse hausgemacht

10 Halbe Brötchen 16,90 €

### SCHLEMMERBRÖTCHEN SUPREME

z.B. Schwarzwälder Schinken aus dem Rauch, Lachsschinken,  
Roastbeef vom argentinischen Weidenochsen, Putenbrust geräuchert,  
Hähnchenbrustfilet, vollreifer Camembert, Kasseler mild geräuchert,  
Bornholmer Räucherlachs, gebeizter Lachs, Forellenfilet geräuchert,  
Kräuterrührei mit Shrimps

10 Halbe Brötchen 19,90 €

### VOLLKORNCANAPÉES – VARIANTE I

Pro Person 5 Stück hochwertig belegt

Medaillons vom Schweinefilet mit Trüffelcreme  
Geräuchertes Forellenfilet auf Wildkräutersalat und Meerrettichcreme  
Gemüsetatar mit Creme Fraîche und Wachtelei  
Edelschimmelkäse mit Trauben und Kerbelcreme  
Holsteiner Katenschinken mit Melone und grünem Spargel

pro Person 12,00 €

### 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  
Luftgetrockneter Schinken auf kleinen Melonenschiffchen  
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust mit Trüffel-Olivencreme

pro Person 13,90 €



EVENT CATERING SERVICE

#### SMÖREBRÖD

Reichlich belegt auf Vollkornbrot, mit Messer und Gabel zu essen

Luftgetrockneter Schinken mit Kräuter-Tomatenmousse

Rührei mit Nordseekrabben und Lauch

Hauchdünn geschnittenes Roastbeef mit Ei-Kräutercreme

Räucherlachs auf Wildkräutersalat mit milder Senf-Honigcreme

Eischeiben mit Gurken, Radieschen und Gartenkresse

pro Person 13,90 €

#### SALATVARIATIONEN IM GLAS

Thailändischer Rindfleischsalat mit Glasnudeln, Gurken, Limonen, roten Zwiebeln, Paprika, Koriander und etwas Chili

Orientalische Cous-Cous mit Geflügelstreifen, Blattpetersilie, gebratenen Auberginen und aromatischer Kräutercreme

Holsteiner Getreidesalat mit Sellerie-Kressecreme, frisch-säuerlich mit Zitronen-Sauerrahm abgeschmeckt und feinen Räucherlachsstreifen belegt

pro Person 11,90 €



EVENT CATERING SERVICE

## FINGERFOOD

### EMPFANGSBÜFFETS

Lieferung ab 10 Personen

#### EMPFANGSBÜFFET I

Party-Frikadelle  
Curry-Kokos-Chicken  
Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum-Pesto  
Chicken Fingers BBQ  
Tomate-Mozzarella-Spieß  
Mini-Pizza verschieden belegt  
Zucchini-Ruccola-Röllchen  
Cantaloupe-Melone mit Schinken  
Brotkorb

8 Teile pro Person 13,95 €

#### 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  
Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto  
Samosataschen mit pikanter Füllung  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto  
Brotkorb

10 Teile pro Person 18,75 €

### 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

Scampispieße mit süßem Basilikum auf roter Kräuter-Aioli

Brotkorb

#### 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 18,90 €

### EMPFANGSBÜFFET IV

Garnelenspieß „Sizilia“

Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt

Yakitori-Chicken-Spieß

Auberginen-Röllchen vom Grill

Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln

Frische Gemüseröschen auf der Gabel

Safranrisotto mit Garnelen - auf dem Löffel serviert -

Asia Dim Sum Variationen, 5 verschiedene Sorten

Mini-Frühlingsrollen

Schweinefilet und mariniertes Kürbis mit Rosmarin gespießt

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto

Roulade vom Hähnchen 'Sweet Pepper', mariniertes Hähnchen originell gerollt

Mini-Erdäpfel gefüllt mit buntem Tatar von norwegischem Räucherlachs

Brotkorb

13 Teile pro Person 23,15 €



EVENT CATERING SERVICE

## FINGERFOOD BUFFETS

Lieferung ab 10 Personen

### FINGERFOOD AUF DER PYRAMIDE

Tatar 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

Pouardenbruststreifen vom Grill auf einem Mangoldragout

Salat von Waldpilzen und Kirschtomaten mit Balsamico und Kräutern

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

Brotkorb

Verschiedene Zitrusfrüchte gefüllt mit einer Creme von Vanille

und roten Beeren

Schwarzwälder Kirschtorte – im Mini-Glas serviert -

Edle Käsesorten, als Sticks, mit Früchten serviert

13 Teile pro Person 32,65 €

### 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

Bruschetta mit Würfeln vom Parmaschinken, Tomaten, Zwiebeln

und toskanischen Kräutern

Spieß von Austernpilzen, Champignons und getrockneten Tomaten

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

Brotkorb

#### Warm

Medaillon vom Seeteufel im Sesam-Zucchini-mantel

Mini-Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken, Tomaten und Salbei

Marinierte Antipasti am Spieß

#### Dessert

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

13 Teile pro Person 34,45 €

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

## FINGERFOOD

### HERZHAFTE FINGERFOOD IDEEN

	pro Stück
Party-Frikadelle	1,25 €
Mini-Pizza verschieden belegt	1,45 €
Datteln im Speckmantel gebacken	1,50 €
Pflaumen im Speckmantel gebacken	1,50 €
Hackbällchen mit Cherrytomaten	1,60 €
Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Schinken	1,75 €
Mini-Tortilla-Rolle gefüllt mit Tacobeef und Tomaten-Salsa	1,80 €
Spieß vom Tropen-Barsch mit Ananas und Kokos	1,80 €
Mini-Wrap gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika, 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 €

### 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	1,50 €
Chicken Fingers BBQ, Hähncheninnenfilet mit BBQ-Würzung	1,60 €
Curry-Kokos-Chicken, marinierte Hähnchenbrust „spicy“	1,60 €
Chicken-Pineapple-Stick, marinierte Hähnchenbruststücke mit Ananas-Würfeln	1,60 €
Roulade vom Hähnchen 'Sweet Pepper', süß-scharf mariniert	2,10 €



EVENT CATERING SERVICE

VEGETARISCHES FINGERFOOD	pro Stück
Zucchini-Ruccola-Röllchen mit Käse gefüllt und im Ofen überbacken	1,60 €
Auberginen-Röllchen vom Grill mit Käse gefüllt	1,60 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum	1,60 €
Polenta-Häppchen mit Mozzarella und Pesto	1,60 €
Croustini mit Tomatenconfit und Basilikum	1,75 €
Wiesenchampignon mit Frischkäse gefüllt	1,75 €
Gemüsetatar mit Gartenkräutern auf Kartoffelrösti	1,80 €
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 €
EDLE VARIATIONEN	pro Stück
Kleine Kartoffelpizza mit Hähnchenbrust und Salbei	2,15 €
Kleine Kartoffelpizza mit Blattspinat, Tomaten und Creme Fraîche	2,15 €
Hausgemachte Quiche vom Blech mit Appenzeller und Tiroler Speckwürfeln	2,15 €
Hausgemachte Quiche vom Blech mit Blattspinat, Oliven und getrockneten Tomaten	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, Tomatenconcassée und gebackenem Basilikum	2,35 €
Mini-Laugengebäck mit Kapernpesto oder Tomaten-Dip	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 €

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



EVENT CATERING SERVICE

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	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	2,40 €
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	2,85 €
Gebratener Scampi auf Salat von roten Linsen	2,85 €
Scampi vom Grill auf Mailänder Safranrisotto	2,85 €

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 €

Wir empfehlen zum Fingerfood einen Brotkorb und passende Dips

1,75 € pro Person



EVENT CATERING SERVICE

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)	1,95 €
Crème Caramell in der Mini-Tasse serviert	2,05 €
Exotischer Früchtespieß der Saison	2,05 €
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 €
GABEL DESSERT	pro Stück
FrISChe Ananaswürfel mit gerösteter Kokosnuss und Honig	1,75 €
Praline von der Schoko-Erdbeere -saisonbedingt-	1,75 €

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

## 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 - 3,50 €

### AUFGESCHLAGENE KARTOFFELCREMESUPPE

mit Schnittlauch und Flußkrebse 4,00 €

### HÜHNERCONSOMMÉ MIT KRÄUTERRAVIOLI

mit Gartengemüse, gemischten Kräutern und  
frischer Zitrone zum selber abschmecken 3,50 €

### DEFTIGE KARTOFFELSUPPE

mit Karotten, Sellerie und Lauch gekocht,  
dazu gebratene Mettwurst und Croûtons 3,50 €

### 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 3,80 €

### INDISCHE CURRYSUPPE

mit Ananas, Banane und Hähnchenbrust-Sesamstick  
Auf Wunsch auch vegetarisch 3,80 €



EVENT CATERING SERVICE

ORIENTALISCHE CREMESUPPE

mit Linsen, etwas Knoblauch und Kreuzkümmel,  
Rindfleisch und Koriander

3,80 €

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 €



EVENT CATERING SERVICE

## 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

Brotkorb

#### Warm

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

#### Dessert

Erdbeermousse mit Schokoladensauce marmoriert

pro Person 14,90 €

### 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

Brotkorb

#### Warm

Glasierter Schweinebraten in einer kräftigen Bratenjus mit Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen

#### Dessert

Mousse au chocolat mit Vanillesauce

pro Person 17,90 €



EVENT CATERING SERVICE

### 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

Brotkorb

#### Warm

Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe mit Flusskrebse

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 21,50 €

### 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

Brotkorb

#### 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 €



EVENT CATERING SERVICE

#### 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

Brotkorb

##### Warm

Cremesuppe von frischen Erbsen und Kresse

Gefüllter Geflügelbraten in einer Apfel-Portweinjus, dazu kleine Röstkartoffeln

und Speckbohnen

##### Dessert

Geschichtetes Mousse von Quark, Vanille und rotem Beerenkompott

- im Miniglas serviert -

pro Person 21,90 €

#### 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

Brotkorb

##### 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 32,15 €



EVENT CATERING SERVICE

## 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

Karamellierte Chicoréeschiffchen mit einem Gemüseragout und Roquefort gefüllt  
– vegetarisch –

Tranchen von der Poulardenbrust mit Orangenconfit auf Frühlingssprossen

Brotkorb

#### 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 25,90 €

### FESTTAGSBÜFFET II

#### Kalt

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

Kleine Lasagne von Auberginen, Zucchini und getrockneten Tomaten

Glasierte Entenbrust, rosa gebraten auf einem Champignon-Lauchsalat

Gegrillte Scampi in einer Zitronen-Aioli

Kleine Medaillons vom Rinderfilet mit Kräutermousse gratiniert

Brotkorb

#### 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 €



EVENT CATERING SERVICE

### 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 -

Brotkorb

#### Warm

Klare Geflügelconsommé mit Gemüsejulienne und kleinen Kräutermaultaschen

Pochierte Lachsfilets in einer Riesling-Dillsauce, mit tomatisiertem Blattspinat

und gemischten Reis

Aufgeschnittene Lammkeule in einer Portwein-Schalottensauce,

dazu ein gebratener Rosmarinkartoffel-Gemüsemix

#### Dessert

Erdbeer-Pistazienmousse mit Karamellmandeln

Kleine Hamburger Kirschtorte – im Mini-Glas angerichtet -

pro Person 29,50 €



EVENT CATERING SERVICE

## 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

Brotkorb

#### 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 17,50 €

### 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

Brotkorb

#### 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 20,50 €



EVENT CATERING SERVICE

### 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 Blatt Petersilie, gebratenen Gemüsewürfeln und Orangenfilets  
mit einer Currycreme überzogen

Türmchen von Zucchini, Aubergine und Paprika auf Kresseschaum

Brotkorb

#### 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

Crème von Pistazien mit einer Beersauce marmoriert

pro Person 23,50 €



EVENT CATERING SERVICE

## 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

Brotkorb

#### 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

- im Mini-Glas angerichtet -

pro Person 18,50 €

### 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

Brotkorb

#### Warm

Geschmorte Lammhaxen in einer Rosmarinjus,

dazu geschmortes mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

#### Dessert

Frischer Fruchtsalat unter einer Haube von Frischkäse und Vanille

pro Person 22,90 €



EVENT CATERING SERVICE

### ITALIENISCHES BÜFFET III

#### Kalt

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

Kleine Scampispieße mit gebratener Paprika in einer Knoblauchmarinade

Rosa gebratener Schweinerücken mit einer leichten Thunfischcreme  
und Kapern gefüllt

Tomate-Mozzarella mit Basilikum – vegetarisch -

Brotkorb

#### 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

Tiramisu

pro Person 23,50 €

### ITALIENISCHES BÜFFET IV

#### Kalt

Gebratener Seebarsch auf Zucchini mit Ziegenkäse überbacken

Grüne Blattsalate mit Knoblauchcroûtons, Champignons und gehobelem Parmesan

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 -

Brotkorb

#### Warm

Tomaten-Orangensuppe – vegetarisch -

Hähnchenbrust im Sesammantel mit tomatisierten Gnocchi und frischem Gemüse

Filet von der Dorade rosé auf Gemüse-Basmatireis mit Safransauce

Lasagne mit Blattspinat auf Gorgonzolasauce

#### Dessert

Basilikum-Mascarponecreme im Baumkuchenmantel auf Mangosauce

Panacotta mit Fruchtsauce

pro Person 26,90 €



EVENT CATERING SERVICE

## 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

Brotkorb

### Warm

Paprikacremesuppe mit Croûtons und Schnittlauch

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 €



EVENT CATERING SERVICE

#### 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 –

Brotkorb

##### 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 18,90 €

#### 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

Brotkorb

##### 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 €



EVENT CATERING SERVICE

#### GRIECHISCHES BÜFFET

##### Kalt

Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten, dazu ein Kräuterdressing mit etwas Honig abgeschmeckt – vegetarisch -

Gebatene Auberginenscheiben mit Tomaten und Käse gratiniert – vegetarisch -

Gegrillte Hähnchenbruststreifen im Zucchinimantel

Kleine Blätterteigtaschen mit einem Gemüseragout gefüllt, dazu Tzaziki

– vegetarisch –

Brotkorb

##### 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 16,90 €

#### 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

Brotkorb

##### Warm

Maiscremesuppe mit Rindfleischstreifen

Geflügel-Chili mit Zwiebeln, Kidney-Bohnen und Lauch geschmort,

dazu geröstete Kartoffeln

##### Dessert

Orangenmousse mit kleinen Tequillakeksen geschichtet

pro Person 19,00 €



EVENT CATERING SERVICE

#### 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  
Brotkorb

##### 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  
Kokoscreme mit Kaffeelikör und Bisquit

pro Person 24,90 €

#### 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-Joghurtdip  
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  
Brotkorb

##### 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  
Karamellisierte Orangen mit Safran und Vanille mousse 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-Koriandermarinade

Verschiedenes frittiertes Thai-Fingerfood mit Tomaten-Chilidip

Brotkorb

#### 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

15,90 €

### 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

Brotkorb

#### 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

19,80 €

### THAILÄNDISCHES BÜFFET III

#### Kalt

Pikanter Salat mit Hähnchenbruststreifen, gebratenen Reismudeln,

Papaya und Wasserspinat

Kleine Satés vom Schwein in einer Kokos-Erdnussauce

Brotkorb

#### 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

19,90 €



EVENT CATERING SERVICE

#### 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 Reissessig – vegetarisch -  
Duftreissalat mit geschnetzelter Poulardenbrust, Frühlingszwiebeln  
und gebratenem Thaim Gemüse - im Glas angerichtet -  
Shrimpscocktail mit eingelegtem Ingwer und kandierter Limette  
in Palmzucker-Essigmarinade  
Brotkorb

##### 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 Reisnudeln  
Brotkorb

##### 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  
– im Mini-Glas serviert - pro Person 28,90 €



EVENT CATERING SERVICE

## 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

Brotkorb

#### Warm - zum Grillen

Auswahl von verschiedenen Grillwürstchen

Marinierte Nackensteaks vom Schwein

Kleine, vorgebratene Hähnchenkeulen in einer Rosmarin-Zitronenmarinade

Baked Potatoes

#### Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person

16,90 €

### 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

Brotkorb

#### 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

#### Dessert

Creme von zweierlei Schokoladen mit rotem Beerenmark geschichtet

Verschiedene Früchte der Saison auf Holz gespießt

pro Person

20,50 €



EVENT CATERING SERVICE

### 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  
Kräutersauerrahm, Senf, Ketchup

Brotkorb

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

Brotkorb

#### Warm - zum Grillen

Pouardenbrust 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  
Senf und Ketchup

#### 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 €

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