

BRUNCHBUFFET

- Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum
- Melonenspalten mit Parmaschinken
- Gemischter Salat mit Dressing
- Fischplatte mit Fischauswahl, dazu Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Senf-Sauce

- Wurst- und Schinkenspezialitäten vom Brett
- Käsevariationen
- Butter, Honig, Konfitüre, Joghurt
- Gemischter Brotkorb

- Kartoffelrahmsuppe
- Krustenbraten
- Kartoffelgratin
- Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Sahnesauce

- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

ab 30 Personen pro Person 28,50 €

**MENSCHEN, DIE DIR
ESSEN GEBEN,
GEBEN DIR IHR HERZ.**

Alle Buffets bieten wir auch für eine geringe Personenzahl an. Hier entsteht ein Aufpreis.





MAN KANN NICHT
GUT DENKEN,
GUT LIEBEN, GUT
SCHLAFEN, WENN
MAN NICHT GUT
GEGESSEN HAT.

Buffets

ITALIENISCHES BUFFET

Suppe

- Original italienische Minestrone mit Parmesan (0,2 l pro Person)

Vorspeisen

- Anti Pasti Auswahl, hausgemachtes gegrilltes Gemüse
- Oliven, gefüllte Champignons, Getrocknete Tomaten
- Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Vitello Tonnato von der Pute mit Kräutern, Tomatenwürfeln und Kapern
- Parmaschinken mit Melonenkugeln und gehobeltem Parmesan
- Rucola Salat mit Oliven, Pinienkernen und frischem Parmesan
- Ciabatta mit Tomaten und Pesto Butter
- Brotkorb und Butter
- Käsebrett

Hauptgerichte

- Spanferkel mit Rosmarinsauce
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella gratiniert
- Gebackene Kartoffeln „Sardische Art“
- Mediterranes Kartoffelgratin
- Grillgemüse

1 Dessert zur Wahl

- Original italienisches Tiramisu oder Panna Cotta mit Erdbeermark

ab 30 Personen pro Person 36,50 €





**MENSCHEN, DIE
GERNE ESSEN, SIND
IMMER DIE BESTEN
MENSCHEN.**

BUFFET MAILAND

Vorspeisen

- Tomatencremesuppe (0,2 l pro Person)
- Gefüllte Oliven
- gefüllte Peperoni und Tomaten mit Frischkäse
- Tacchino Tonnato – Geflügelbrust mit Thunfischsauce und Kapern
- Milano Hackbällchen
- Insalata Caprese – Tomaten und Mozzarellakugeln in Basilikumpesto
- Antipasti Misto u.a. mit Schinken, Coppa di Parma, Mailänder Salami, Mortadella
- Carpaccio vom Parmaschinken mit marinierten Pilzen, Basilikum und frischem Parmesan
- Gemischter italienischer Salat mit Parmaschinken und Parmesan

Warme Gerichte

- Kleine Schweineschnitzel Milano Art
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce
- Nudelaufbau
- Toscana Kartoffeln
- Mediterrane Gemüseplatte

Bunter Brotkorb

- Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten
- Butter

Dessert

- Käsebrett mit Trauben
- Tiramisu

ab 30 Personen pro Person 32,50 €

BAYERISCHES BUFFET

Vorspeisen

- Gulaschsuppe (0,2 l pro Person)
- Tiroler Schinkenspeck & Landjäger
- Obatzda mit roten Zwiebeln
- Kartoffelsalat mit Radieserl
- Krautsalat mit Speck
- Brezeln
- Brotkorb

Warme Gerichte

- Ofenfrischer Leberkäse
- Mini-Schweinshaxe mit Kraut
- Weißwurst mit süßem Senf
- Zünftige Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Obatztem überbacken
- Knödel

Wahlweise

- Spanferkel
- Schnitzel mit einer Pilzrahmsoße
- Spinatknödel Bayerisch Kraut
- Brezenknödel

Dessert

- Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Zewtchgenröster

ab 30 Personen pro Person 27,50 €



GUTES ESSEN
HÄLT LEIB UND
SEELE ZUSAMMEN.

CLASSIC BUFFET

Suppe

- Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Eierstich und Nudeln (0,2 l pro Person)

Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella-Platte mit Pesto
- Schinkenvariation
- Gemischter Salat mit Dressing



ESSEN IST EINE FORM
DER KUNST, DIE MAN
SCHMECKEN KANN.

Warme Gerichte

- Saftiger Schinkenkrustenbraten auf Kraut
- Hähnchenstreifen in cremiger Sahnesauce
- Buntes Gemüse
- Kartoffelgratin

Bunter Brotkorb

- Brotvariation und Butter

Dessert (portioniert in einer Schale)

- Vanillecreme mit Fruchtsauce

ab 30 Personen pro Person 24,50 €

Buffets

HOCHZEITSBUFFET „HERBSTFEELING“

Suppe (0,2 l pro Person)

- Wildcremesuppe mit Pfifferlingen
- Wahlweise Kürbiscrulesuppe

Fischvariationen

Warme Gerichte

- Geschmorte Hirschkalbskeule
- Spätzle
- Rotkohl
- Entenkeule in Honig Balsamico Sauce
- Kartoffelklöße
- Speckrosenkohl

Salate

- Bauernsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Blattsalat

Bunter Brotkorb

- Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen
- Butter

Dessert

- Dessertauswahl
- Käsebrett

ab 30 Personen pro Person 36,50 €

Kalte Speisen

- Hähnchenbrust in Buttermandeln
- Wurst und Schinkenauswahl vom Brett
- Anti-Pasti-Auswahl





HOCHZEITSBUFFET

Suppe

- Traditionelle Hochzeitssuppe
(0,2 l pro Person)

Kalte Variationen

- Kleine Schnitzelchen mit Schmand-Kräuterrahm
- Minihackbällchen feurig mariniert
- Parmaschinken mit Melonenschiffchen
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Hausgemachte Anti Pasti-Auswahl
- Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Champignons
- Gefüllte Hähnchenbrustfilets

Warme Gerichte

- Hähnchen in Tomaten-Sahne-Sauce
- Schweinemedallions in Pilzrahmsauce
- Spätzle
- Pfannenkartoffeln
- Große gemischte Gemüseplatte

Salat

- Tortellini Salat mit Kirschtomaten
- Bauernsalat
- Gemischter grüner Salat mit Croûtons

Bunter Brotkorb

- Brot und Brötchenauswahl
- Butter

Dessert

- Dreierlei Dessert
Großes Käsebrett mit Trauben

ab 30 Personen pro Person 36,50 €

GEBURTSTAGS BUFFET

Suppe

- Kartoffelschaumsuppe (0,2 l pro Person)

Vorspeise

- Luftgetrockneter Schinken
- Tomaten mit Mozzarella und Pesto
- Gebratene Champignons mit frischen Kräutern in Knoblauchöl
- Anti Pasti Mista- Auswahl
- Große Fischauswahl

Salat

- Bunter Salat
- Mediterraner Nudelsalat

Warme Gerichte

- Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce
- Hähnchen in Tomaten-Sahne-Sauce
- Kartoffelgratin
- Gemüseplatte der Saison

Dessert

- Schwarzwälder Kirschcreme mit Sahnesauce

oder

- Mascarponecreme mit Erdbeeren und Amarettini
- Käsebrett

ab 30 Personen pro Person 30,50 €

MENSCHEN, DIE DIR
IHR ESSEN GEBEN,
GEBEN DIR IHR
HERZ.



NIEDERSACHSEN BUFFET

Suppe

- Traditionelle Hochzeitssuppe (0,2 l pro Person)

Vorspeisen

- Rustikale Schlachtplatte aus der Region mit Mettwurst, Knackwurst, Wurstspezialitäten
- Platendorfer Handkäs mit Musik
- Kleines Wildbrett
- Schinkenbrät mit Gewürzgurke
- Frischer Meerrettich
- Zwiebelbrot und Griebenschmalz und Butter
- Partybrötchen, Butterauswahl



**ESSEN IST
LIEBE!**

Hauptgerichte

- Mumme Braten Braunschweiger Art
- Butterbohnen, Neubokeler Kartoffeln

oder

- Filettopf vom Schwein mit Champignons und frischen Kräutern
- Butterbohnen, Neubokeler Kartoffeln

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße

ab 30 Personen pro Person 23,50 €

Buffets

LANDHAUSBUFFET

Suppe

- Kartoffelsuppe mit Speck (0,2 l pro Person)

Vorspeisen

- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und Cornichons
- Landkäse mit Schmalz
- Hauseigener Fleischsalat
- Schinkenbrett
- Deftiges Wurstbrett
- Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke
- Bauernbrot, Gersterbrot, Tafelbrötchen
- Butter

Hauptgerichte

- Schnitzelauswahl vom Schwein und Geflügel
- Bratkartoffeln, Speckbohnen, Champignon Rahmsauce
oder
- Spießbraten vom Schweinenacken mit Hack-Zwiebel-Kräuterfarce gefüllt, dazu Krautsalat aus eigener Herstellung und deftige Bratkartoffeln
oder
- Hausgemachtes Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert

- Sahnequarkspeise mit Erdbeermark

ab 30 Personen pro Person 27,50 €





GUTES ESSEN
IST DIE BESTE ART,
JEDEN TAG ZU
FEIERN.

GRILLBUFFET RUSTIKAL

- Saftige, marinierte Nackensteaks
- Original Thüringer Bratwürste,
- Schinken Griller
- Hähnchenbrustfilet in Curry-Marinade
- Folienkartoffel mit Sour Crème und Kräuterquark
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Krautsalat
- Ketchup und Senf
- Brotkorb mit Butter
- Rote Grütze

ab 30 Personen Preis auf Anfrage

MEDITERRANES GRILLBUFFET

Vorspeisen

- Balsamico Zwiebeln, marinierte schwarze und grüne Oliven
- Gegrillte Auberginen, gebratene Zucchini mit Minze
- Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian
- Rote und gelbe Paprikafilets, gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl
- Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Pasta-Salat mit Pesto, Basilikum und sonnengetrockneten Tomaten
- Bunte Blattsalate mit Rucola und Balsamico Dressing
- Gemischter Brotkorb

Hauptgerichte

- Gemüsespieße mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln
- Lachssteaks in der Folie mit Oliven, Tomaten und Knoblauch gebraten
- Hähnchenbrust in Knoblauch gebraten
- Rindersteaks mit Rosmarin-Marinade
- Salsiccia
- Ofenkartoffeln in der Schale mit Rosmarin gegart

Feine Dipsaucen

- Limettenmayonnaise, Tomaten-Salsa, Senf & Ketchup, Thunfisch-Dip

Dessert

- Schokoladen-Panna Cotta mit Himbeer-Ragout
- Mascarpone-Limoncello-Creme

ab 30 Personen pro Person 36,50 €





DER MENSCH IST,
WAS ER ISST.

VEGETARISCHES BUFFET

Vorspeisen

- Gegrillte Auberginen, gebratene Zucchini mit Kräutern
- Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian
- Rote und gelbe Paprikaflets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl
- Salat von Berglinsen und getrockneten Aprikosen mit Koriander-Chutney
- Kleine Spinat-Ricotta-Küchlein
- Couscous-Salat mit gebratenem frischem Gemüse und Minz-Joghurt-Dip
- Pasta-Salat mit Kirschtomaten, Rucola und Mozzarellaperlen
- Knackige Blattsalate mit Joghurtdressing und Vinaigrette
- Gemischter Brotkorb

Hauptgerichte

- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Blattspinat In Kirschtomatensugo
- Vegetarische Moussaka mit Auberginen, Zucchini und Kartoffeln, dazu Tzatziki-Dip
- Kleine Spinatknödel mit klarer Butter und Parmesan

Dessert

- Bayerische Creme mit Rhabarber-Erdbeerragout

ab 30 Personen pro Person 27,50 €