

BUFFETS

Ab 25 Personen bietet sich alternativ zur Wahl eines Menüs ein Buffet an. Mit einer vielseitigen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts erreichen Sie jeden Ihrer Gäste.

Gern servieren wir Ihnen die Suppe oder einen Salat am Platz. Sprechen Sie uns einfach an!

Rund ums Mittelmeer

Zweierlei Melone
mit Parmaschinken, Rucola und Balsamico-Creme

Gebratenes und mariniertes Gemüse
mit Oliven, Knoblauch, Chorizo und frischen Kräutern

Geschmolzene Cherry-Tomate mit gezupftem Büffelmozzarella,
und hausgemachtem Basilikum-Pesto

Lachsseite „Pesto Rosso“ mit Kräuter-Joghurt-Sauce,
frischem Knoblauch und gerösteten Pinienkernen

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Ciabatta,
Rosmarin-Focaccia und Butter

* * *

Tomaten-Creme-Suppe

* * *

Gebratene Geflügelbrust mit Rosmarin-Jus,
Zucchini-Gemüse und Kräuter-Knoblauch-Kartoffeln

Seelachsfilet „Bruschetta“ mit Kräuterbutter,
Ratatouille und Basmatireis

Vegetarische Lasagne „Mediterran“
mit Tomatensauce, mediterranes Gemüse und Bechamel

* * *

Tiramisu mit frischen Früchten

Panna Cotta mit Himbeersauce

Italienische Käseauswahl mit Trauben und Grissini

€ 44,90 pro Person

Futtern wie bei Muttern

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Möhren

Großmutter-Kartoffelsalat
mit Gurke, Zwiebel, Ei und Mini-Frikadellen

Zweierlei Matjes-Salat

Herzhafter Wurst-Salat
mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und Laugenbrezel

* * *

Worpsweder Kartoffel-Suppe mit Speckwürfel

* * *

Boeuf Bourguignon
Geschmorte Rindfleischwürfel mit Perlzwiebeln, Rotwein-Sauce,
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Pochiertes Kabeljaufilet
mit körniger-Dijon-Senf-Sauce, Blattspinat und Butterreis

Gebackene Falafel-Taler
mit Sauerrahm und buntem Pfannen-Gemüse

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zweierlei Götterspeise

Zartbitter-Schokoladen-Pudding

€ 42,90 pro Person

Barbecue klassisch

Bunte Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings
– zum selber Zusammenstellen –

Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat,
Tomatensalat, Gurken-Schmand-Salat

Tsaziki, Kräuterbutter, Senf, Ketchup und Chilisauce

Ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter

* * *

Vom Grill:

Marinierte Schweinenackensteaks
Putenbruststeak „Thai-Lemon“
Bratwurst, Krakauer

Geröstete Maiskolben, Grillgemüse,
Kleine Röstkartoffeln aus der Pfanne, Sour Creme

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

€ 34,90 pro Person

American Burger-Bufferet

Mexikanischer Rindfleischsalat mit Mais,
Kidneybohnen, Jalapeños, Schmand und Tomatensalsa

American Cole Slaw-Salat mit gegrillten Hähnchen-Streifen

Tomaten-Rucola-Brot-Salat mit Balsamico,
Büffelmozzarella, roten Zwiebeln und gerösteten Knoblauch-Brotwürfeln

* * *

Pikante Mais-Paprika-Suppe

Popcorn „Cajun-Style“

* * *

Burger-Station zum selber Zusammenbauen:

Burger Brioche-Buns

Blattsalat, Rucola, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelringe,
Cheddar Cheese, Röstzwiebeln, Jalapeños

Ketchup, Senf, Mayonnaise, BBQ-Sauce,
Sweet-Chili-Sauce, Sour Creme

Gegrillte Rindfleisch-Pattys,
Hähnchenbrust „natur“, Halloumi

Gebackene Wedges, Chili Cheese Fries

* * *

Vanillepudding mit Beeren-Kompott

Blueberry Cheesecake-Creme

€ 39,90 pro Person

Veggie-Buffer

Bunte Blattsalate
mit verschiedenen aromatisierten Ölen und Essigsorten

Pikanter Tomaten-Kidneybohnen-Salat
mit roten Zwiebeln und Blattpetersilie

Quinoa-Kichererbsen-Salat
mit Frühlingslauch, Zitrone und Olivenöl

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse,
Palmenherzen, Sprossen und gerösteten Erdnüssen

* * *

Vegane Karotten-Kokos-Suppe mit Zuckerschotenstreifen

* * *

Pasta-Pfanne mit gebratenen Pilzen, getrockneten Tomaten,
geräuchertem Tofu, Rucola und Cherry-Tomaten

Scharfes Linsencurry mit Kokosmilch, Zitronengras,
Wok-Gemüse und Jasmin-Reis

Kohlrabi-Walnuss-Pfanne
mit veganer Gemüse-Bolognese und Rosmarinkartoffeln

* * *

Frischer Obstsalat mit Ingwer und Minze

Süßer Couscous-Salat mit Pflaumen und Soja-Joghurt

€ 37,90 pro Person