



- 
- 3** › Brötchen
  - 5** › Brote und Stullen
  - 7** › Fingerfood
  - 10** › Suppen
  - 13** › Kuchen
  - 17** › Dessert
  - 19** › Lunchbuffets
  - 23** › Buffets
  - 28** › Galabuffets
  - 34** › Grillbuffets
  - 37** › Enzyklopädie
  - 38** › Mitternachtsbuffets
  - 41** › Weihnachtsbuffets

BRÖTCHEN

»BÄCKERBRÖTCHEN, ROGGENBRÖTCHEN,  
KÜRBISKERNBRÖTCHEN -...

... ofenfrische Brötchen mit geschmackslabor-Aufstrichen  
und kreativen Belägen«

**Vegetarisch**

| AUSWAHL  | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Holzschuh</b><br>Scheiben vom Gouda-Käse, Radieschen, Traube und Kresse                           | 2,20              | 2,62   |
| <b>Cremige Kuh</b><br>Mozzarella, Tomaten, Rucola, Balsamico und Basilikum                           | 2,20              | 2,62   |
| <b>Käseglocke</b><br>Scheiben von Camembert, Holundergelee, Kresse und Walnüssen                     | 2,20              | 2,62   |
| <b>Barcelona's Straßen</b><br>Körniger Frischkäse mit Ofenpaprika, Rauchmandeln und krossem Rosmarin | 2,20              | 2,62   |

**Schwein**

| AUSWAHL   | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|---|-------------------|--------|
| <b>Auswanderer</b><br>Ammerländer Schinkenmett, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer         | 2,20              | 2,62   |
| <b>Beste Freunde</b><br>Italienischer Schinken, halb getrocknetes Tomaten-Pesto, Basilikum und Parmesanobel | 2,20              | 2,62   |
| <b>Landliebe</b><br>Fleischsalat mit Majoran, Radieschen, Kresse und Speck-Chips                            | 2,20              | 2,62   |
| <b>Tag Team</b><br>Baguette-Salami, halb getrocknetes Tomaten-Pesto, Schnittlauch und Brie-Käse             | 2,20              | 2,62   |
| <b>Bauernrauch</b><br>Norddeutsche Salami, Krautsalat, Radieschen und Kresse                                | 2,20              | 2,62   |

## Geflügel

AUSWAHL

PREIS/STÜCK NETTO BRUTTO

|   |             |      |
|---|-------------|------|
| <b>Little Kalkutta</b>  | <b>2,20</b> | 2,62 |
| Frischkäse, lila Curry, geräucherte Hähnchenbrust, Mizuna und gepuffte Quinoa |             |      |

## Rind

AUSWAHL

PREIS/STÜCK NETTO BRUTTO

|  |             |      |
|--|-------------|------|
| <b>Sous Vide</b>   | <b>3,50</b> | 4,17 |
| Rosa Roastbeef, Kapern, Pfeffer, Meersalz, Schnittlauch und Chutney von roten Zwiebeln |             |      |

## Fisch

AUSWAHL

PREIS/STÜCK NETTO BRUTTO

|   |             |      |
|---|-------------|------|
| <b>Monatsrettich</b>  | <b>3,10</b> | 3,69 |
| Geräucherte Forelle, Meerrettich, Zitronen-Mayonnaise, Cranberry und Kresse |             |      |

|   |             |      |
|---|-------------|------|
| <b>Norddeutsch</b>  | <b>3,50</b> | 4,17 |
| Lachs aus dem Rauch mit Honig-Senf-Crème, Gurkenrelish und Dill |             |      |

|   |             |      |
|---|-------------|------|
| <b>Übersee</b>  | <b>3,50</b> | 4,17 |
| Lachs aus dem Rauch, Wasabi-Mayonnaise, Schnittlauch, gelber Rettich und Wasabi-Nüsse |             |      |

## Vegan

AUSWAHL

PREIS/STÜCK NETTO BRUTTO

|  |             |      |
|--|-------------|------|
| <b>Gesunde Welt</b>                                      | <b>2,40</b> | 2,86 |
| Pflanzen-Oliven-Crème, knuspriger Rosmarin und Antipasti |             |      |

|   |             |      |
|---|-------------|------|
| <b>Unser Planet</b>                                 | <b>2,40</b> | 2,86 |
| Hummus, halb getrocknete Tomate, Datteln und Rucola |             |      |

BROTE UND STULLEN

»OFENFRISCHE BROTE UND STULLEN...

... für Empfänge, Jubiläen oder sonstige Feierlichkeiten«

**Vegetarisch**

| AUSWAHL  | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Cremige Praline</b><br>Cremiger Büffelmozzarella, konfierte Tomaten, Rucola, Basilikum und Feigen-Oliven-Chutney  | 3,90              | 4,64   |
| <b>Käseglocke</b><br>Scheiben von Camembert, Holundergelee, Rote Beete-Chips, Kresse und Walnüssen                   | 3,90              | 4,64   |
| <b>Barcelona's Straßen</b><br>Körniger Frischkäse mit Ofenpaprika, Rauchmandeln, Knoblauch-Chip und krossem Rosmarin | 3,90              | 4,64   |
| <b>Apulien</b><br>Manchego, saftige schwarze Oliven, Feigen Chutney, Ofen-Tomaten und gerösteter Brokkoli            | 3,90              | 4,64   |

**Schwein**

| AUSWAHL   | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|---|-------------------|--------|
| <b>Auswanderer</b><br>Ammerländer Schinkenmett, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Gurkenrelish und Pfeffer                 | 3,90              | 4,64   |
| <b>Beste Freunde</b><br>Cremiger Ricotta, italienischer Landschinken, Brie-Käse, getrocknete Tomaten und Schnittlauch | 3,90              | 4,64   |
| <b>Landliebe</b><br>Ziegenkäse-Crème, Oregano, Grill-Aprikosen, rotes Zwiebel Chutney und Speck-Chips                 | 3,90              | 4,64   |

**Geflügel**

| AUSWAHL  | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Little Kalkutta</b><br>Frischkäse, lila Curry, Avocado, geräucherte Hähnchenbrust, Mizuna und gepuffte Quinoa | 3,90              | 4,64   |

## Rind

| AUSWAHL  | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Sous Vide</b><br>Rosa Roastbeef, Kapern, Pfeffer, Meersalz, Schnittlauch und Chutney von roten Zwiebeln | 4,50              | 5,36   |
| <b>Neue Welt</b><br>Tafelspitz vom Kalb, cremiger Waldorfsalat mit Trüffel, Röstapfel und Mizuna           | 4,50              | 5,36   |

## Fisch

| AUSWAHL   | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|---|-------------------|--------|
| <b>Monatsrettich</b><br>Geräucherte Forelle, Meerrettich, Zitronen-Mayonnaise, Cranberry und Kresse       | 4,50              | 5,36   |
| <b>Norddeutsch</b><br>Lachs aus dem Rauch mit Honig-Senf-Crème, Haselnüssen, geröstetem Brokkoli und Dill | 4,50              | 5,36   |
| <b>Übersee</b><br>Lachs aus dem Rauch, Wasabi-Majo, Koriander, gelbem Rettich und Wasabi-Nüsse            | 4,50              | 5,36   |

## Vegan

| AUSWAHL  | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Gesunde Welt</b><br>Pflanzen-Oliven-Crème, knuspriger Rosmarin und Antipasti            | 3,90              | 4,64   |
| <b>Unser Planet</b><br>Hummus, halb getrocknete Tomate, Haselnüsse und gerösteter Brokkoli | 3,90              | 4,64   |

FINGERFOOD

»OB AM SPIESS ODER IM GLAS...«

... genießen Sie ein komplett durchdachtes Gericht, serviert an einem Spieß oder aus einem Glas und von dort direkt in ihren Mund. Sinnesverführung und Geschmacksexplosion garantiert!«

AUSWAHL

PREIS/STÜCK NETTO BRUTTO

**Mindestabnahme: 10 Teile pro Sorte**

Wir berechnen pro Stück **3,33** 3,96

**oder als Menü**

Fingerfood-Variationen 2 Teile (z.B. zum Empfang) **6,66** 7,93

Fingerfood-Variationen 3 Teile (z.B. als Snack) **9,30** 11,07

Fingerfood-Variationen 6 Teile (z.B. zum Lunch) **18,70** 22,25

Fingerfood-Variationen 9 Teile (z.B. als Buffet) **27,90** 33,20

**Am Spieß**

FINGERFOOD

**Fisch**

- Thunfisch kurz angebraten mit Teriyaki Sauce, Avocado und gelbem Rettich
- Lachs aus dem Rauch mit Knoblauchgurke, gelbem Rettich und Ginger-Ale-Gelee
- Lachs aus dem Rauch mit Crème fraîche und Limette
- Lachs aus dem Rauch mit Safran und buntem Pfeffer

**Krustentier**

- Gebratene Garnele mit Avocado, schwarzem Sesam, roter Zwiebel und Tandoori-Aubergine
- Gebratene Garnele mit Chorizo und zweierlei von der Rauchpaprika

**Rind und Krustentier**

- Garnelenfrikadelle mit Kaper, rosa Roastbeef, Rauchpaprika und Olive

**Kalb und Fisch**

- Thunfisch kurz angebraten mit Zitronenpfeffer-Panna-Cotta, Kalbfleisch-Scheibe und Kaper

**Rind und Fisch**

- Matjes á la „Labskaus“ mit saurer Gurke, Rote Beete Gelee, Pastrami, Süßkartoffel und Wachtelei

**Geflügel**

- Hähnchenbrust am Spieß mit Honig, Papaya, Teriyaki, weißem Sesam und Dattel
- Curry-Hähnchenbrust am Spieß mit Yuzo-Mandarinen-Gelee, Dattel, Chili und Koriander

FORTFÜHRUNG FINGERFOOD

---

**Schwein**

- Kassler mit Sauerkrautgelee, Apfel und BBQ-Speck
  - Fetakäse, Rosmarin, Dattel und Pflaume im Speckmantel mit Vanille-Tomate
- 

**Vegetarisch**

- Manchego, Portweinzwiebel, Balsamico-Gelee und Feige
  - Bergkäse, Apfel, rote Rübe und Trüffel
  - Mediterrane Gemüse vom Grill mit Aprikose und Kalamata Olive
- 

**Vegan**

- Spieß von Datteln, Pflaumen, knusprigem Rosmarin und Vanille-Tomate
- 

**Gabelfood**

FINGERFOOD

---

**Fisch**

- Wasabi-Gurkensalat mit angeräucherten Sashimi-Lachs und Mandel-Schuppen-Crunch
  - Wakame-Algen-Salat mit mariniertem Teriyaki-Räucherlachs, weißem Sesam, grünem Tee und Wasabi-Erdnüssen
- 

**Krustentier**

- Weiße Gazpacho von der Mandel mit Tomaten, Gurken und geräucherten Garnelen
- 

**Kalb und Fisch**

- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Crème, kurz angebratenem Thunfisch, Rucola, Kapern und Parmesan-Croûtons
- 

**Fisch und Schwein**

- Wakame-Algen-Salat, gelber Rettich mit mariniertem Teriyaki-Räucherlachs und „gepoppter“ Spannferkel-Kruste
- 

**Krustentier und Schwein**

- Flusskrebse mit Äpfeln und Calvados auf Römersalat und BBQ-Speck
- 

**Schwein**

- Karotten mit Ahorn-Orangenmarinade, Chorizo, Brotchip und Ziegenkäse-Brösel
  - Antipasti-Salat mit Gewürzen aus Italien, Trüffelsalami und Parmesanbruch
-



FORTFÜHRUNG FINGERFOOD

---

**Hähnchen**

- Marinierte Gurken mit Wasabi-Crème, knusprigem Hähnchen, Ingwer und Sojabohnen
  - Hähnchen mit Parmesandressing, Speck, Tomaten-Mousse und knusprigem Ciabatta
- 

**Rind**

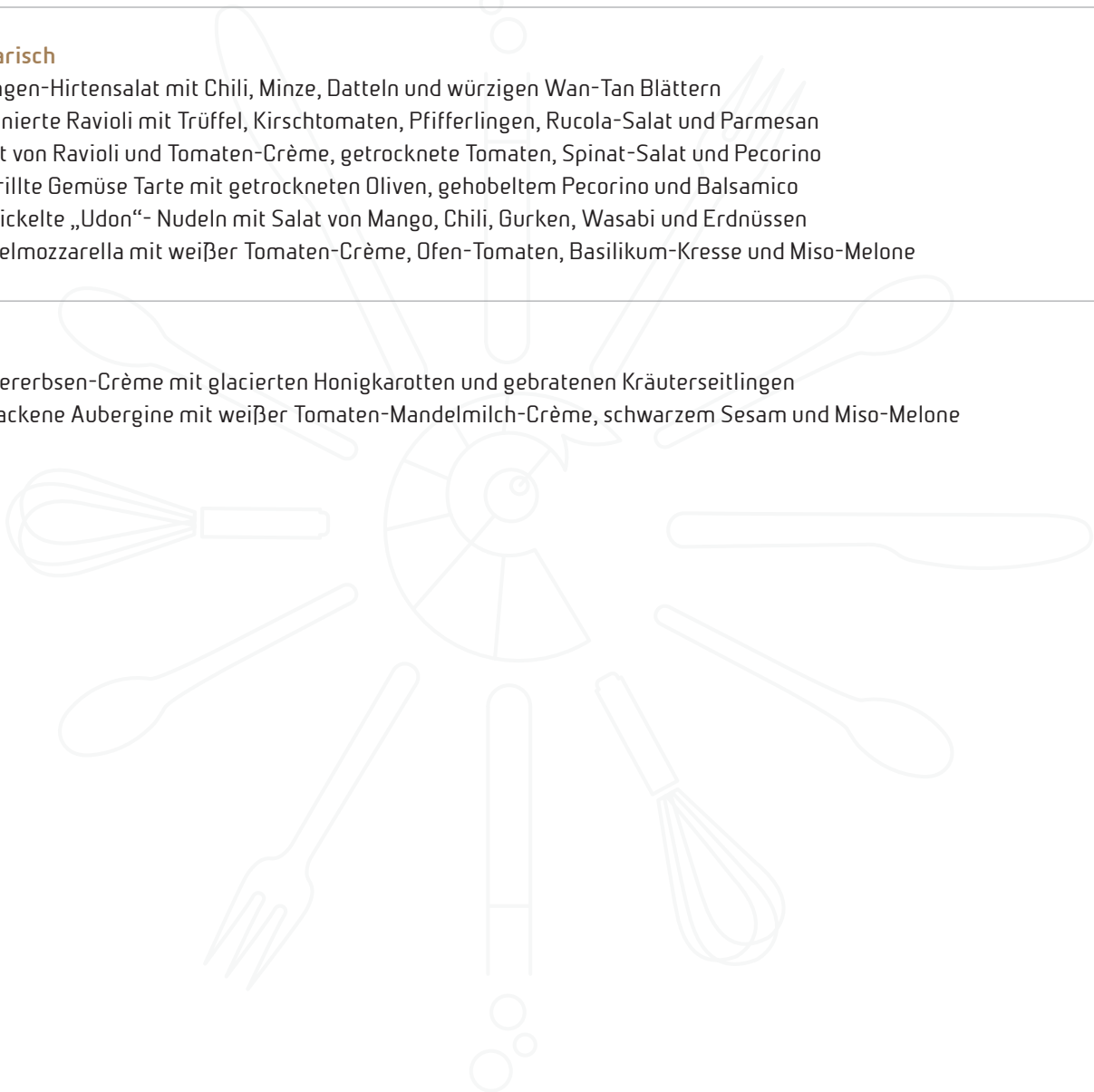
- Rindfleischsalat „Asia“ mit Gemüse und Wasabi-Panna-Cotta
- 

**Vegetarisch**

- Orangen-Hirtensalat mit Chili, Minze, Datteln und würzigen Wan-Tan Blättern
  - Marinierte Ravioli mit Trüffel, Kirschtomaten, Pfifferlingen, Rucola-Salat und Parmesan
  - Salat von Ravioli und Tomaten-Crème, getrocknete Tomaten, Spinat-Salat und Pecorino
  - Gegrillte Gemüse Tarte mit getrockneten Oliven, gehobeltem Pecorino und Balsamico
  - Gewickelte „Udon“- Nudeln mit Salat von Mango, Chili, Gurken, Wasabi und Erdnüssen
  - Büffelmozzarella mit weißer Tomaten-Crème, Ofen-Tomaten, Basilikum-Kresse und Miso-Melone
- 

**Vegan**

- Kichererbsen-Crème mit glacierten Honigkarotten und gebratenen Kräuterseitlingen
- Gebackene Aubergine mit weißer Tomaten-Mandelmilch-Crème, schwarzem Sesam und Miso-Melone



SUPPEN

»WIR SIND EINE RICHTIGE STÄRKUNG...

... ob flüssig, klar, gebunden oder deftig mit Einlage. Wir sind trotzdem alle Suppen und am Besten mit Löffel zu genießen...«

## Schwein

| AUSWAHL  | PREIS/450ML NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Knolle á la Spanien</b><br>Kartoffeleintopf mit geräucherter und gebratener Paprika, Petersilie und Chorizo           | 6,70              | 7,97   |
| <b>Flüssiges Gold</b><br>Süppchen von gegrillten Tomaten, weißen Bohnen, Kichererbsen, Olivenöl und gebratener Salsiccia | 6,70              | 7,97   |
| <b>Wärmender Klassiker</b><br>Erseneintopf mit Karotten, Kartoffeln und geräuchertem Speck                               | 6,70              | 7,97   |

## Schwein/Rind

| AUSWAHL   | PREIS/450ML NETTO | BRUTTO |
|---|-------------------|--------|
| <b>Tupper-Party</b><br>Süppchen vom Schmelzkäse mit Lauch, gebratenem Hackfleisch und Cayenne | 6,90              | 8,21   |

## Rind

| AUSWAHL  | PREIS/450ML NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Grenzöffner</b><br>Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Rotwein, Kartoffeln und Crème fraîche        | 7,20              | 8,57   |
| <b>Statewide Chili Championship</b><br>Chili con Carne mit roten und schwarzen Bohnen, Kaffee, Kakao und Rindfleisch | 7,20              | 8,57   |

## Geflügel

AUSWAHL

PREIS/450ML NETTO BRUTTO

### Auch ohne Ehering und Trauschein

6,70 7,97

Hühnersuppe mit Ei-Royal, Fleischklößchen, Gemüse, Hühnerfleisch und Grießnocken

### Aus einem fernem Land

6,70 7,97

Kokos-Currysüppchen mit Hähnchenbrust, Pilzen, Paprika, Sesam und Mango

## Krustentier

AUSWAHL

PREIS/450ML NETTO BRUTTO

### Grüner Rettich

8,90 10,59

Legierte Wasabi-Crème-Suppe mit geräucherten Garnelen

## Vegetarisch

AUSWAHL

PREIS/450ML NETTO BRUTTO

### Rothaut

6,10 7,25

Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Koriander und Kreuzkümmel

### Aus der Erde

6,70 7,97

Rahmsüppchen von Sellerie, Pastinaken, Kartoffeln, schwarzem Trüffel und glacierten Äpfeln

## Vegan

AUSWAHL

PREIS/450ML NETTO BRUTTO

### Gemüse aus Mittelitalien

6,10 7,25

Toskanischer Bio-Gemüse-Eintopf mit Pilzen, Tomaten, Fenchel, Rosmarin und Olivenöl

FINGERFOOD-SUPPEN

»FINGERFOOD-SUPPE AUS DER FLASCHE...

... Tradition trifft auf Innovation und verwöhnt unsere Gäste mit einem erlebnisreichen Gaumenschmaus aus der Flasche statt aus gewohnten Suppenschüsselchen «

Vegetarisch

| AUSWAHL   | PREIS/220ML NETTO | BRUTTO |
|---|-------------------|--------|
| <b>Aus der Erde</b><br>Rahmsüppchen von Sellerie, Pastinaken, Kartoffeln und schwarzem Trüffel        | 5,90              | 7,02   |
| <b>Gelbe Explosion</b><br>Süppchen von Bio-Karotten, Ingwer, Chili, Koriander und Kokosnuss           | 4,60              | 5,47   |
| <b>Zuckererbse</b><br>Crèmesüppchen von Erbsen, Minze und Noilly Prat                                 | 4,60              | 5,47   |
| <b>Sonnen Garantie</b><br>Legiertes Rahmsüppchen vom Thai-Curry mit Ingwer, Kokosnuss und Kreuzkümmel | 4,60              | 5,47   |

Krustentier

| AUSWAHL   | PREIS/220ML NETTO | BRUTTO |
|---|-------------------|--------|
| <b>Rote Nase</b><br>Legiertes Süppchen von Hummer, Röstgemüse, Sahne und Cognac | 5,90              | 7,02   |

## »WAS OMA SCHON SEHR GUT KONNTE...

... machen unsere Bäcker und Konditoren zur Perfektion. Unser Kuchen wie von Omas Hand oder unsere neu kreierten Torten: mit unverwechselbarer Handschrift. Eine Offenbarung«

### Blechkuchen nach alter Tradition

| AUSWAHL  | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Oma's Butterkuchen</b><br>Saftiger Hefeteig mit Zucker, Butter und Vanille                        | 2,50              | 2,98   |
| <b>Apfel-Schnitte</b><br>Cripps Pink Äpfel mit Vollkornboden, Streusel und Zimt                      | 2,90              | 3,45   |
| <b>Pflaumenkuchen-Streuselkuchen</b><br>Rührteig, süß-saure Pflaumen und Butterstreusel              | 2,90              | 3,45   |
| <b>Mandel-Bienenstich-Schnitte</b><br>Lockerer Hefeteig mit luftiger Vanillecrème und Mandel-Krokant | 2,90              | 3,45   |
| <b>Kirsch-Marmor-Schnitte</b><br>Zweierlei lockerer Rührteig mit saftigen Süßkirschen und Glace      | 2,90              | 3,45   |
| <b>Mandarinen-Streuselkuchen</b><br>Rührteig, süße Mandarinen und Butterstreusel                     | 2,90              | 3,45   |
| <b>Mohn- Streuselkuchen</b><br>Saftiger Mohn mit Vollkornboden, Streusel und Puderzucker             | 2,90              | 3,45   |
| <b>Rübli-Haselnuss</b><br>Saftiger Butter-Nuss-Möhren Kuchen mit Zitrone und Vanille                 | 2,90              | 3,45   |
| <b>Cheese-Cake</b><br>Omas Käsekuchen nach alter Tradition mit fruchtigen Mandarinen                 | 3,20              | 3,81   |
| <b>Veganer-Schokoladen-Kuchen</b><br>Fudge mit dunkler Schokolade, Walnüssen und Butter              | 3,20              | 3,81   |

## Brownies und amerikanische Kuchen-Riegel

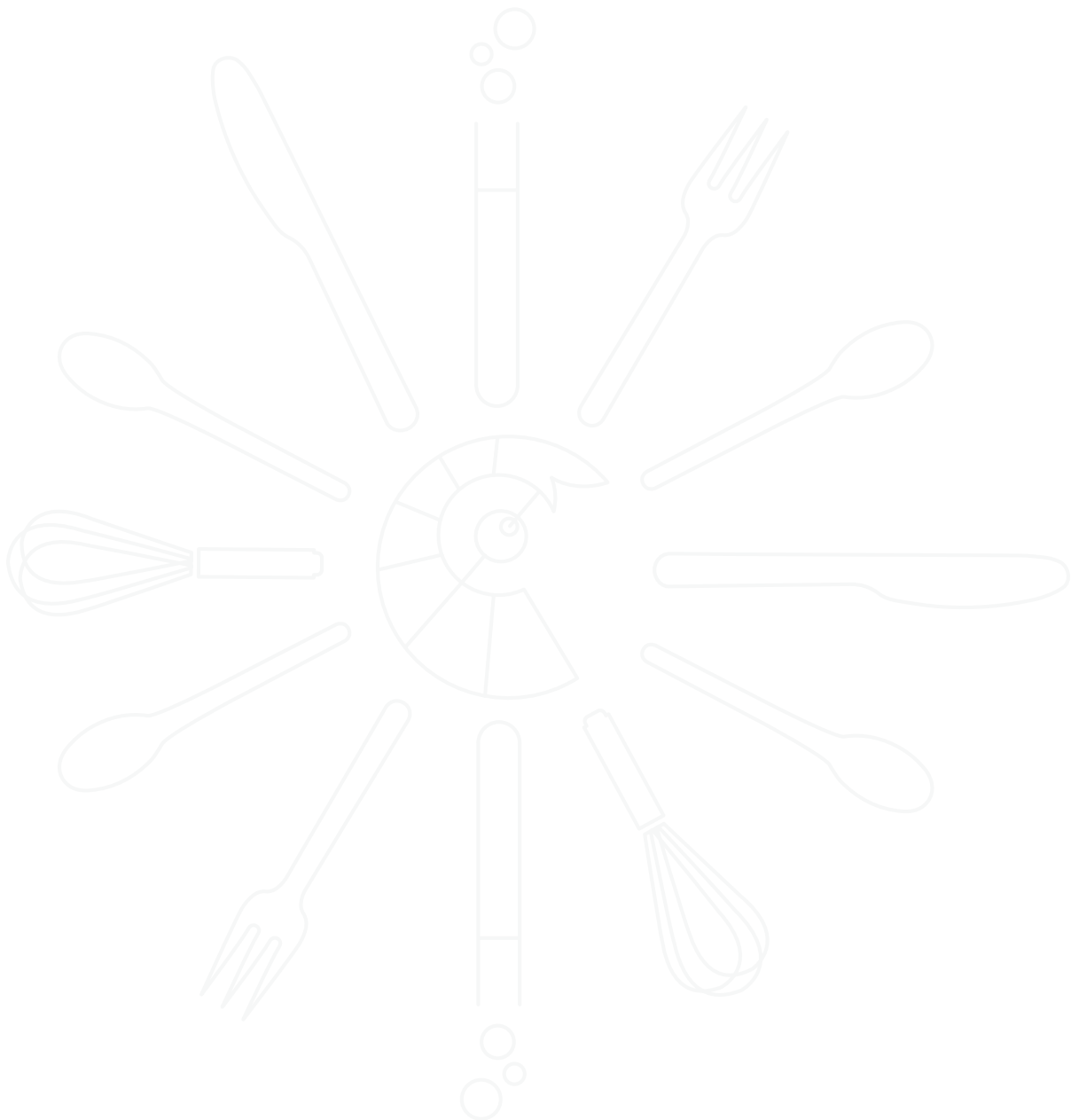
| AUSWAHL  | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Brownie das Original</b><br>Schokoladen-Fudge mit Pekannüssen und Butter                            | <b>3,60</b>       | 4,28   |
| <b>Doppelt gefüllter Brownie</b><br>Schokoladen-Fudge gefüllt mit cremigem Karamell und Pekannüssen    | <b>4,60</b>       | 5,47   |
| <b>Toffe Crunch Blondie Riegel</b><br>Karamellisierter Vanille-Fudge mit Schokoladenstücken und Toffee | <b>3,80</b>       | 4,52   |
| <b>Lemon Butter Riegel</b><br>Butter-Mürbegebäck gefüllt mit erfrischendem Zitronen-Quark              | <b>3,80</b>       | 4,52   |

## Muffins und amerikanische Cupcakes

| AUSWAHL   | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|---|-------------------|--------|
| <b>Schokoladen Muffin mit Kokos</b><br>Rührteig mit Schokoladengeschmack, Kokosfüllung und Schokoladentropfen | <b>2,30</b>       | 2,74   |
| <b>Cappuccino Muffin</b><br>Heller Rührteig mit Kaffeegeschmack und weißer Schokolade                         | <b>2,30</b>       | 2,74   |
| <b>Cheesecake Muffin Mandarine</b><br>Rührteig gefüllt mit Mandarine, Quark und Mandelhobel                   | <b>2,30</b>       | 2,74   |
| <b>Nougat Muffin</b><br>Schokoladen Muffin mit zartschmelzender Nougatcrème-Füllung                           | <b>2,50</b>       | 2,98   |
| <b>Blaubeer Muffin</b><br>Rührteig gefüllt mit Blaubeeren und Butterstreusel                                  | <b>2,50</b>       | 2,98   |
| <b>Lemon Meringue Cupcake</b><br>Saftiger Zitronen-Rührteig mit Zitronencreme und geblähte Baiser-Haube       | <b>3,90</b>       | 4,64   |

**Red Berry Cupcake** 3,90 4,64  
Schokoladen-Rührteig mit Trüffelkern, roten Früchten und Buttermilch-Haube

**Chocolate on Chocolate Cupcake** 3,90 4,64  
Bitterschokoladen-Rührteig mit Schokoladen-Crème-Kern und Schokoladenmousse-Haube



## Kuchenbuffet

AUSWAHL

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Kuchenbuffet

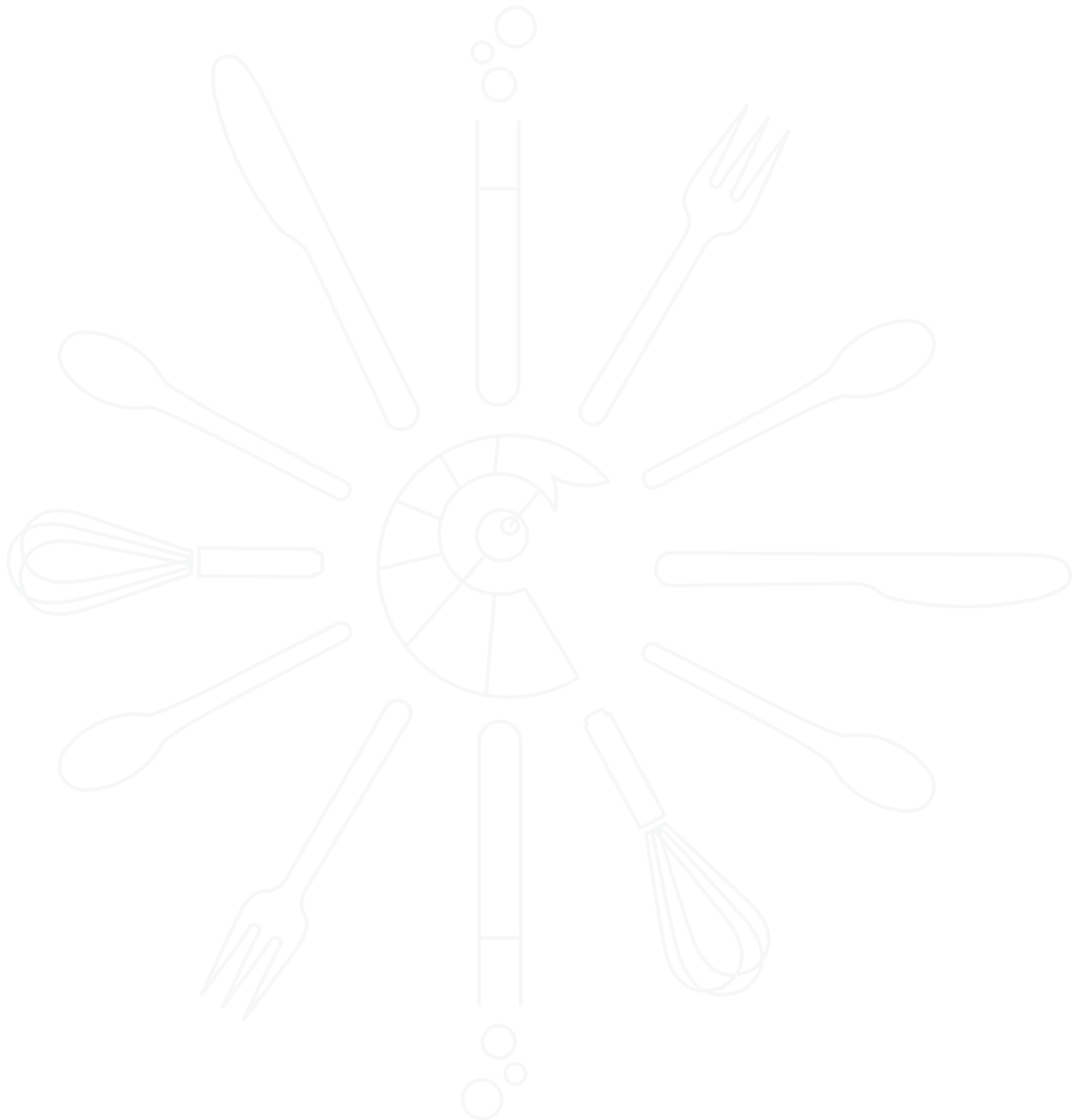
6,90 8,21

2 Sorten »Blechkuchen nach alter Tradition«

1 Sorten »Brownie und amerikanische Kuchen-Riegel«

2 Sorten »Muffin und amerikanische Cupcakes«

Bitte wählen Sie die gewünschten Sorten aus den einzelnen Kategorien aus.





DESSERT

»OB CREMIG, LUFTIG,  
ALS OBST, GEBRANNT ODER GESCHLAGEN...

... wir sind trotz einer Konsistenzen-Unterscheidung alle ein süßes Meisterwerk«

| AUSWAHL  | PREIS/STÜCK NETTO | BRUTTO |
|--|-------------------|--------|
| <b>Blüte/Frucht/Knusprig</b><br>Safran Panna-Cotta mit Birnen und Zitronen-Waffel-Sand                               | 3,50              | 4,17   |
| <b>Creme/Käse/Amaretto</b><br>Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso                             | 3,50              | 4,17   |
| <b>Korn/Vanille/Nelke</b><br>Milchreis mit Tonkabohnen, Champagner-Apfelkompott und Zimt                             | 3,50              | 4,17   |
| <b>Rote Früchte/Säure/Creme</b><br>Grütze von Beerenfrüchten, Portwein und Vanillesauce                              | 3,50              | 4,17   |
| <b>Hell/Dunkel/Nuss</b><br>Mousse von weißer und dunkler Belgischer Schokolade mit Crumble                           | 3,50              | 4,17   |
| <b>Callebaut/Sahne/Vanille</b><br>Weiße Schokoladen Mousse mit Schwarzwälder-Kirschen und Schokoladenbiskuit         | 3,50              | 4,17   |
| <b>Luftig/Beeren/Crunch</b><br>Vollmilch Schokoladen Mousse mit roter Grütze und Schokoladenkuchen                   | 3,50              | 4,17   |
| <b>Cripps Pink Äpfel/Luft/Mandeln</b><br>Omas Apfelkompott mit weißer Vanille-Mousse und Kuchen-Streusel             | 3,50              | 4,17   |
| <b>Madagaskar/Zimt/Karamell</b><br>Vanillecrème mit dunkler Schokoladenmousse, Birnen und Crumble                    | 3,50              | 4,17   |
| <b>New York/Frucht/Merengue</b><br>Cheese Cake von der Tonkabohne mit Erdbeer-Kondensmilch-Karamell und Baiser       | 3,50              | 4,17   |
| <b>Vollkorn/weiße Schokolade/Blätter</b><br>Cheese Cake im Glas mit Frischkäse, Keks, grünem Tee, Limette und Ingwer | 3,50              | 4,17   |

|   |             |      |
|---|-------------|------|
| <b>Quatre Epices/Karamell/Mais</b><br>Frischkäse Crème mit Ragout von Sauerkirschen, Cranberry und Popcorn      | <b>3,50</b> | 4,17 |
| <b>Pina Colada/Steinobst/Quark</b><br>Mousse von Aprikose und Kokosnuss mit Aprikosen-Ragout und Kakao Streusel | <b>3,50</b> | 4,17 |
| <b>Getreide/Creme/Nüsse</b><br>Bananenmousse mit Müsli-Crunch und dunkler Schokoladensauce                      | <b>3,50</b> | 4,17 |
| <b>Topfen/Tonkbohne/Brauner Zucker</b><br>Cremige Mango-Quark-Mousse mit exotischen Früchten und Kokos-Crunch   | <b>3,50</b> | 4,17 |
| <b>Obers/Süße/Säure</b><br>Panna-Cotta mit Vanille und Mandarinen-Karamell                                      | <b>3,50</b> | 4,17 |
| <b>Vegan/Datteln/Streusel</b><br>Mousse von Kokosnuss mit Ragout von Mango, Passionsfrucht und Chiasamen        | <b>3,50</b> | 4,17 |
| <b>Vegan/Beeren/Crunch</b><br>Vollmilch-Schokoladen-Mousse mit roter Grütze, Schokoladenkuchen und Keks         | <b>3,50</b> | 4,17 |
| <b>Vegan/Quatre Epice/Rübli</b><br>Haselnuss-Mousse mit Karotten-Gel, Orange und Kuchen                         | <b>3,50</b> | 4,17 |

## »WENN SCHON ZUR MITTAGSZEIT GESCHLEMMT WERDEN DARF...

... Jedes Bestandteil unserer Buffets ist ein Produkt aus unserer kulinarischen Manufaktur – mit der Leidenschaft der Köche bei der Kreation und der Sorgfalt bei der Zubereitung. «

### Lunchbuffet »Nordisch-Regional«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

#### Vorspeisen

19,90 23,68

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

#### Bohnen/Glatte Petersilie/ Dicke Sahne

Salat von Gurken, roten Zwiebeln, weißen Bohnen und geräuchertem Schmand

#### Rübe/Apfel/Essig

Rote-Bete-Salat mit Äpfeln aus dem Alten Land und Chips

#### Kohl/Speck/Rauch

Nordischer Krautsalat mit krossen BBQ-Speck-Krusteln

#### Knolle/Ei/Creme

Klassischer Kartoffelsalat mit Essiggurke, glatter Petersilie und Mayonnaise

#### Hauptgänge

##### Schwein/Kohl/Knolle

Spießbraten „Sous Vide“ mit Zwiebelsauce, Kartoffelgratin und Blumenkohl mit Semmelbutter

##### Gebraten/Buttrig/Süß

Sellerie-Pastinaken-Bratling mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Äpfeln

#### Dessert

##### Getreide/Creme/Nüsse

Bananenmousse mit Müsli-Crunch und dunkler Schokoladensauce

## Lunchbuffet »Euro-Asiatisch«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Vorspeisen

20,90 24,87

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

#### Reisessig/Mirin/Knoblauch

Vietnamesischer Gurkensalat mit Koriander, Sesam und grüner Chili

#### Rübe/Säure/Erdnuss

Salat von Karotten mit gelbem Rettich, Apfel und Wasabinüsse

#### Röstaromen/Tomaten/Hefe

Gebratener Römersalat mit Frischkäse-Mousse, Ofentomaten-Confit und Brioche-Croûtons

#### Zitrusfrucht/Rote Zwiebeln/Weichkäse

Marinierte Orangen mit Tomaten, Basilikum, Auberginen und Bauernkäse

### Hauptgänge

#### Korn/Kohl/Soja

Unser Zwiebel-Senf-Hühnchen mit Teriyaki-Pilzen und Spitzkohl  
Duftreis mit asiatischen Aromen

#### Knolle/Cremig/Scharf

Rotes-Süßkartoffel-Curry mit Kokosnuss, Perlzwiebeln, Blumenkohl, Ingwer und Zitronengras

### Dessert

#### Topfen/Tonkbohne/Brauner Zucker

Cremige Mango-Quark-Mousse mit exotischen Früchten und Kokos-Crunch

## Lunchbuffet »Mediterran«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Vorspeisen

20,90 24,87

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

#### Bohnen/Kräuter/Olivenöl

Südtiroler Salat von Gurken, roten Zwiebeln, Bauernkäse, Tomaten und Oregano

#### Schärfe/Cremig/Saft

Marinierte grüne und rote Paprika mit Frischkäse und Olivenöl

#### Pasta/Pinienkerne/Hartkäse

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pesto, Parmesan und Basilikum

#### Nicoise/Nizza/Fisch

Weißer, schwarzer und grüner Bohnen, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Ei und Paprika

### Hauptgänge

#### Bulle/Trauben/Pasta

Rindfleisch „Stufato“ mit Röstgemüse, Rotwein, Pilzen und Penne mit getrockneten Tomaten und Hartkäse

#### Schote/Reis/Käse

Paprika aus dem Ofen mit Tomaten-Risotto gefüllt, Mozzarella und Rucola-Frischkäse-Creme

### Dessert

#### Madagaskar/Zimt/Karamell

Vanillecrème mit dunkler Schokoladenmousse, Birnen und Crumble

## Lunchbuffet »International«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Vorspeisen

23,90 28,44

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

#### Zitrusfrucht/Rote Zwiebeln/Weichkäse

Marinierte Orangen mit Tomaten, Basilikum, Auberginen und Bauernkäse

#### Rübe/Apfel/rote Blüte

Salat von bunten Rüben mit Äpfeln aus dem Alten Land, Chips und geröstetem Mohn

#### Ei/Karotte/Parmesan

Römersalat, Parmesan-Dressing, Brioche-Croûtons, Speck und Ei

#### Pasta/Pinienkerne/Hartkäse

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pesto, Parmesan und Basilikum

### Hauptgänge

#### Schwein/Rohrzucker/Knolle

Filet vom Jungschwein mit BBQ-Grill-Gewürz und Salbei auf Balsamico-Zwiebeln, Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne und Bohnen-Cassoulet

#### MSC/Ofenkartoffel/Creme Fraiche

Lachs mit einer Füllung aus zerstampften Kartoffeln und Speck

#### Sesamöl/Knoblauch/Koriander

Fried Rice mit Brokkoli, Ingwer, Chili, Eier, Sesam, Zwiebellauch und Sojasauce

### Dessert

#### Quatre Epices/Karamell/Mais

Frischkäse-Crème mit Ragout von Sauerkirschen, Cranberry und Popcorn

BUFFETS

»BESONDERE BUFFETS MIT AUSGEZEICHNETER KOCHKUNST UND IDEENREICHTUM ...

... Ob norddeutsch, mediterran, vegan oder vegetarisch, unserem Küchenteam mangelt es nicht an Kreativität und Leidenschaft, um für Sie außergewöhnliche und schmackhafte Gerichte zu kreieren. Wählen Sie aus, was Ihnen und Ihren Gästen am besten schmeckt. «

Buffet »Norddeutsch-Modern-Interpretiert«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

Vorspeisen

29,90 35,58

Toskana/Orange/Schnittlauch

Salat von geschwungener Strozzapretti, Fenchel und Parmesan

Smoker/Beef/Körner

Dünn geschnittenes Pastrami mit Rote Beete, Chips und Senf-Kaviar- Remoulade

Süße/Majoran/Rauch

Marinierter Kräutermatjes mit Birnen, Speck, Bohnen und Lauchzwiebeln

Trüffel/Schaffermal/Säure

Bulette vom Kalb, sautierte Gurken, Katharinen Pflaumen und gebratene Äpfel

Blättriges/Creme/Zitrusfrucht

Gebatener Römersalat mit Räucherpaprika-Aioli und Grapefruit

Begleiter

Leckere Brotsorten mit Butter

Hauptgänge

Mais/Wurzeln/Schärfe

Gebratene Maispoularde mit Apelessig-Zwiebel-Jus, geschmorter Karotten Pfanne und Kartoffel-Sellerie-Gratin mit Käse

Norwegen/Knoblauch/Sojabohne

Lachsfilet mit Miso-Butter-Kruste, Sesam-Pak Choi, Reibekuchen von der Süßkartoffel und Kartoffeln mit Koriander-Limetten-Dip

Dessert

Cripps Pink Äpfel/Luft/Mandeln

Omas Apfelkompott mit weißer Vanille-Mousse und Kuchenstreusel

Luftig/Beeren/Crunch

Vollmilch Schokoladen Mousse mit roter Grütze und Schokoladenkuchen

## Buffet »Tapas«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Vorspeisen

24,90 29,63

Auswahl verschiedener Stangenbrote und Butter

#### Eingelegt/Olivenöl/Milch

Marinierter Bauernkäse und Manchego mit Kräutern und knusprigem Rosmarin

#### Knusprig/Dünn/Mild

Steinofenbrot mit bestrichenem Olivenöl, Schinken und Oliven

#### Knolle/Paprika/Ei

Kartoffel-Tortilla mit Zwiebeln, Oliven und Safran-Mayonnaise

#### Kraken/Kräuter/Chorizo

Salat von gegrilltem Pulpo, dicken Bohnen, Paprikasalami und Tomate

#### Eingelegt/Ofentomate/Petersilie

Marinierter Thunfisch mit Pimentos und roten Zwiebeln

### Begleiter

Leckere Brotsorten mit Butter

### Hauptgänge

#### Zigarre/Ofen/Gerollt

Brickteig gefüllt mit Chorizo, Paprika und Knoblauch

#### Kartoffeln/Schale/Grill

Papa's Arrugada am Spieß und Mojo-Sauce

#### Gefüllt/Hirse/Ziege

Paprika aus dem Ofen gefüllt mit Cous-Cous, Tomaten und Käse

#### Trockenfrucht/Schwein/Gebraten

Datteln und Aprikosen im Speckmantel am Spieß

#### Teigtasche/Hähnchen/Chili

Empanada gefüllt mit Hähnchen und spanischen Gewürzen

### Dessert

#### Portugal/Spezialität/Teig

Pasteis de Nata



## Buffet »Mediterran«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Vorspeisen

29,90 35,58

#### Pasta/Käse/Balsamico

Salat von Spinat-Ravioli, halbtrockneten Tomaten, Tomatencreme und Basilikum

#### Gemüse/Krustentier/Italia

Marinierte Artischocken, Oliven und Pimento mit Garnelen-Frikadelle

#### Scheiben/Zitrone/Pfeffer

Vitello Tonato von der Putenbrust mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola

#### Milch/Blätter/Säure

Büffelmozzarella, weiße Tomatencreme, Ofentomaten, Basilikumkresse und Miso-Melone

#### Zucchini/Karotte/Paprika

Angemachte, gebratene Gemüse mit Olivenöl und Manchego

### Begleiter

Leckere Brotsorten mit Butter

### Hauptgänge

#### Lende/Rauch/Knolle

Schweinefilet gewickelt mit Rückenspeck und Salbei, Balsamico Jus und gebratenen Kartoffeln mit Schale, Kräutern und Knoblauch

#### Meer/Reis/Käse

Lachsfilet mit cremiger Tomaten-Risotto-Kruste, Parmesan-Beurre-Blanc und Ossobucco von Karotten und Wurzeln

#### Gratin/Knolle/Gemüse

Auflauf von Kartoffeln, Auberginen, getrockneten Tomaten und Mozzarella

### Dessert

#### Blüte/Frucht/Knusprig

Safran-Panna-Cotta mit Aprikose und Zitronen-Waffel-Sand

#### Creme/Käse/Amaretto

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso

## Buffet »Vegetarisch«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Vorspeisen

28,90 34,39

#### Toskana/Orange/Schnittlauch

Salat von geschwungener Strozzapretti, Fenchel und Parmesan

#### Blättriges/Creme/Zitrusfrucht

Gebatener Römersalat mit Räucherpaprika-Aioli und Grapefruit

#### Pasta/Pilz/Balsamico

Marinierte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, Pfifferlingen, Kirschtomaten und Rucola

#### Milch/Asia/Italia

Mozzarella auf Tomaten-Essig-Pesto, Miso-Aubergine und Basilikum

#### Rübe/Reismelde/Essig

Salat von Roter Beete, Quinoa, Ziegenkäse und Rote Beete Chips

### Begleiter

Leckere Brotsorten mit Butter

### Hauptgänge

#### Champignons/Rotwein/Perlzwiebeln

Ossobucco von Karotten mit cremigem Kartoffelbrei und glatter Petersilien-Gremolata

#### Kümmel/Rohrzucker/Senfsaat

Rote Beete-Bratlinge mit Apfel-Chutney, Blauschimmelkäse und Zwiebellauch

#### Sesamöl/Knoblauch/Koriander

Fried Rice, Brokkoli, Flower Sprouts, Ingwer, Chili, Eier, Sesam, Zwiebellauch und Sojasauce

### Dessert

#### Vollkorn/Aromatisch/Blätter

Cheese Cake im Glas mit Frischkäse, Keks, grünem Tee, Limette und Ingwer

#### Vegan/Quatre Epice/Rübli

Haselnuss-Mousse mit Karotten-Gel, Orange und Kuchen

## Buffet »Vegan«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Vorspeisen

28,90 34,39

#### Blättriges/Creme/Zitrusfrucht

Gebatener Römersalat mit Räucherpaprika und Grapefruit

#### Zwiebel/Knolle/Zapfen

Sellerie-Birnen-Salat mit Pinienkernen und gegrilltem Lauch mit Mohn

#### Grünes Gemüse/Teig/Teriyaki

Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Banane und Wan-Tan-Chip

#### Aubergine/Paprika/Zucchini

Gegrillte, kalte, mediterrane Gemüse mit Avocado-Creme

#### Minze/Chili/Ingwer

Salat von gebackenen Pastinaken, Karotten und Mini Tomaten

### Begleiter

Leckere Brotsorten mit veganem Dip

### Hauptgänge

#### Champignons/Rotwein/Perlzwiebeln

Ossobucco von Karotten mit cremigem Kartoffelbrei und glatter Petersilien-Gremolata

#### Apulien/Olivenöl/Teig

Pasta mit Fenchel, Oliven, Kapern, roten Zwiebeln, Thymian und Rösttomatensauce

#### Sesamöl/Knoblauch/Koriander

Fried Rice, Brokkoli, Flower Sprouts, Ingwer, Chili, Eier, Sesam, Zwiebellauch und Sojasauce

### Dessert

#### Vegan/Beeren/Crunch

Vollmilchschokolade-Mousse mit roter Grütze, Schokoladenkuchen und Keks

#### Vegan/Datteln/Streusel

Mousse von Kokosnuss mit Ragout von Mango, Passionsfrucht und Chiasamen

GALABUFFETS

»WIR HABEN ES UNS ZUR REGEL GEMACHT,  
EVENTS AUSZURICHTEN...

...vorbei die Zeiten mit Tanzmusik-Kapellen, die Reise nach Jerusalem und Melone mit Schinken. Es ist Zeit für Kreativität, Professionalität und Liebe zum Detail – Es ist Geschmackslabor Zeit.

**Galabuffet »Weltreise«**

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

**Unser Tipp**

**Fingerfood-Empfang**

Unsere Kreationen befinden sich im Katalog unter Fingerfood

optional

**Vorspeisen**

33,50 39,87

**Thunfisch/Fleisch/Schnittlauch**

Marinierter Kalbsrücken mit Vitello-Crème, Kapern und Röstzwiebeln

**Petersilie/Saure Gurke/Senf**

Spanferkelterrine, Würfelsalat, Sauerkrautmayonnaise und Spanferkelkrusteln

**Krustentier/Butterfrucht/Beluga**

Avocado-Mousse auf Linsensalat und Räuchergarnele

**Salat/Brotchip/Rucola**

Mariniertes Grillgemüse mit Honig, knusprigem Rosmarin und Ziegenfrischkäse

**Grünes Gemüse/Knusprig/Süße**

Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Banane und Wan-Tan-Chip

**Begleiter**

Leckere Brotsorten mit Butter

**Hauptgänge**

**Wange/Blüte/Knolle**

Ochsenbäckchen in Vanille und Portwein geschmort, Blumenkohl mit brauner Butter, Mandeln, Panko-Brösel und Kartoffel-Pilz-Gratin

**Hähnchen/Käse/Eintopf**

Gegrillte Maispoulardenbrust mit Kräutern und Scamorza gefüllt auf Balsamico-Perlzwiebeln und tomatisiertes Kartoffel-Bohnen-Cassoulet

### Fisch/Korn/Pasta

Lachs mit einer Safran-Risotto-Kruste, mediterraner Orecchiette-Pfanne und Parmesan-Beurre Blanc

### Dessert

#### Madagaskar/Zimt/Karamell

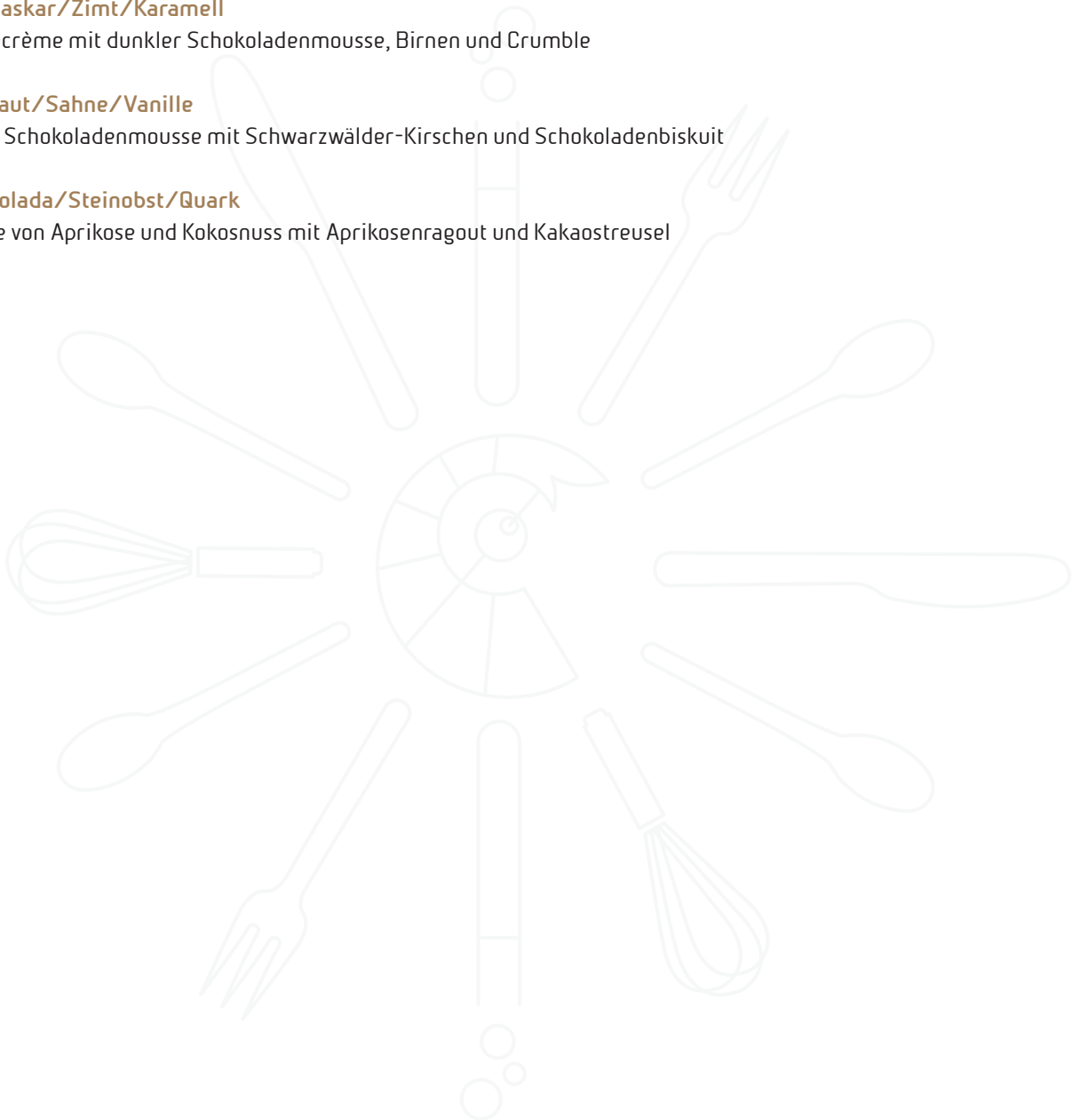
Vanillecrème mit dunkler Schokoladenmousse, Birnen und Crumble

#### Callebaut/Sahne/Vanille

Weißer Schokoladenmousse mit Schwarzwälder-Kirschen und Schokoladenbiskuit

#### Pina Colada/Steinobst/Quark

Mousse von Aprikose und Kokosnuss mit Aprikosenragout und Kakaostreusel



## Galabuffet »Kreuzfahrt«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Unser Tipp

optional

#### Fingerfood-Empfang

Unsere Kreationen befinden sich im Katalog unter Fingerfood

### Vorspeisen

34,90 41,53

#### Olivenöl/Pfeffer/Meersalz

Carpaccio von der Rinderhüfte mit Kapern, Ciabatta-Chips, Rucola und Parmesanschnee

#### Rettich/Creme/Roh

Wasabi-Gurkensalat mit angeflämmtem Sashimi-Lachs und Mandel-Schuppen-Crunch

#### Filata-Käse/Säure/Sojabohne

Büffelmozzarella mit weißer Tomatencreme, Ofentomaten, Basilikumkresse und Miso-Melone

#### Cremig/Chutney/Thymian

Steinpilz-Panna-Cotta mit süß-herben Aprikosen

#### Grünes Gemüse/Knusprig/Süße

Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Banane und Wan-Tan-Chip

### Begleiter

Leckere Brotsorten mit Butter

### Hauptgänge

#### Stroganoff/Wurzeln/Knolle

Rindfleischstreifen in Rahmsauce mit Gewürzgurken und Champignons, Gemüse aus verschiedenen Karotten und roten Zwiebeln mit Trüffel-Kartoffelgratin

#### Hähnchen/Wurst/Krustentier

Maispouardenbrust gefüllt mit italienischer Salami und Garnele, mediterraner Orecchiette-Pfanne und Tomaten-Oliven-Öl-Sauce

#### Fisch/Getreide/Cremig

Lachsfilet im Hirse-Knusper-Mantel, Rucola-Gnocchi mit getrockneten Feigen, Ziegenkäse und Beurre Blanc

## Dessert

### Luftig/Beeren/Crunch

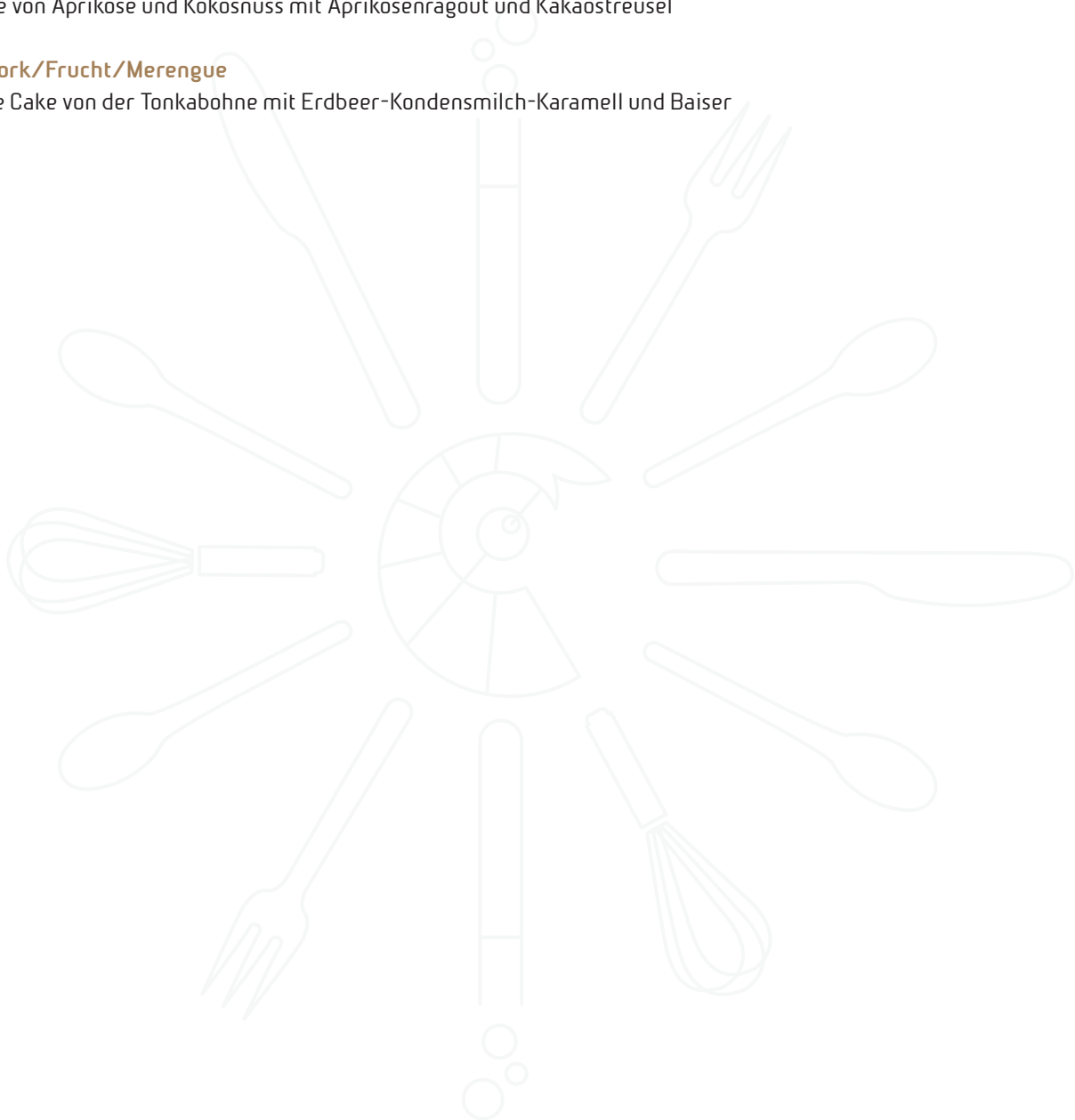
Vollmilchschokolade-Mousse mit roter Grütze, Schokoladenkuchen und Keks

### Pina Colada/Steinobst/Quark

Mousse von Aprikose und Kokosnuss mit Aprikosenragout und Kakaostreusel

### New York/Frucht/Merengue

Cheese Cake von der Tonkabohne mit Erdbeer-Kondensmilch-Karamell und Baiser



## Galabuffet »Glamour«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Unser Tipp

optional

#### Fingerfood-Empfang

Unsere Kreationen befinden sich im Katalog unter Fingerfood

### Vorspeisen

38,90 46,29

#### Surf and Turf/Rauch/Koriander

Scheiben von der Entenbrust mit Garnelen, Litschi, Pistazien und Orangenöl

#### Pfeffer/Meersalz/Zwiebellauch

Rosa Kalb mit Thunfischsauce, gebratenem, grünen Spargel und Yuzo-Gel

#### Soja/Matcha/Rettich

Wakame Algen-Salat mit mariniertem Teriyaki-Räucherlachs, weißem Sesam, grünem Tee und Wasabi-Erdnüssen

#### Mittelmeer/Käse/Essig

Gegrillte Gemüsetarte mit getrockneten Oliven, gehobeltem Pecorino und Balsamico

#### Grünes Gemüse/Knusprig/Süße

Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Banane und Wan-Tan-Chip

### Begleiter

Leckere Brotsorten mit Butter

### Hauptgänge

#### Wange/Pilz/Knolle

Geschmorte Kalbsbäckchen mit cremigem Blattspinat, Trüffeljus und getrüffeltes Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

#### Wolfsbarsch/Rahm/Säure

Loup de Mer Filet mit Salzeibutter gebraten, Miesmuscheln und geschmolzenen Tomaten, Kartoffelgratin und Bouillabaisse-Sauce

#### Hähnchen/Korn/Ragout

Maispoularde mit Champignon-Risotto gefüllt, dazu Gemüse aus Erbsen, getrockneten Aprikosen und geschmorten Karotten



## Dessert

### Madagaskar/Zimt/Karamell

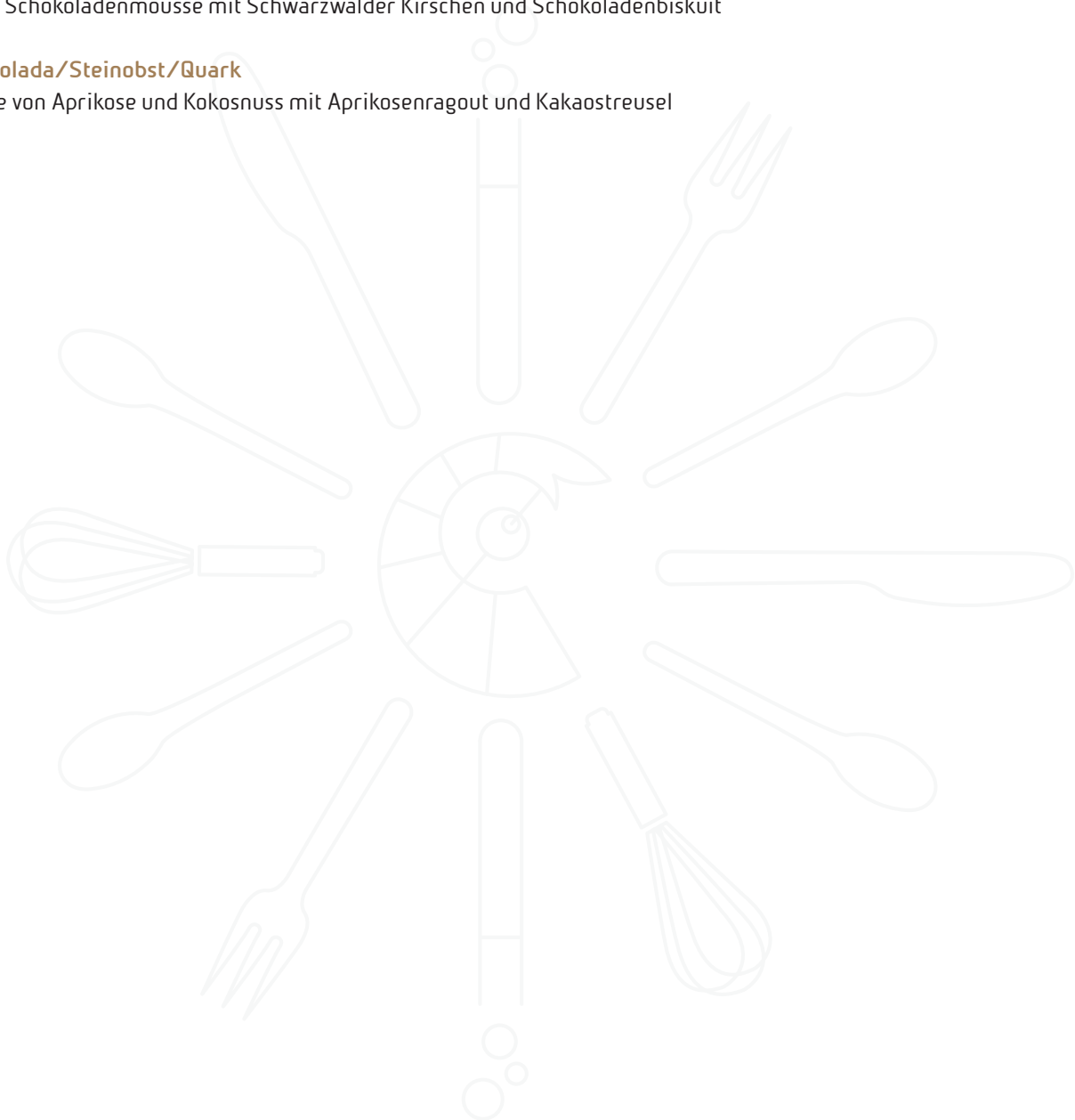
Vanillecrème mit dunklem Schokoladenmousse, Birnen und Crumble

### Callebaut/Sahne/Vanille

Weißer Schokoladenmousse mit Schwarzwälder Kirschen und Schokoladenbiskuit

### Pina Colada/Steinobst/Quark

Mousse von Aprikose und Kokosnuss mit Aprikosenragout und Kakaostreusel



## »UNSERE GESCHMACKSLABOR GRILL-EVENTS...

... denn Grillen ist ein schönes Vergnügen. Von April bis Oktober halten die von uns angebotenen Barbecue-Events für Ihre Gäste bekannte Grill-Klassiker und überraschende Eigenkreationen bereit.

Von regionalen Würstchen und zarten Steaks über frischen Fisch und saftiges Hähnchen bis hin zu argentinischen Wildgarnelenspießen. Alles wird raffiniert mit feinen Aromen zubereitet und auf heißer Kohle bzw. unseren Grills vollendet. Dazu reichen wir eine große Auswahl an frischen Gemüsebeilagen, leckeren Salaten, selbstkreatierten Grillsaucen und Dips, die das kulinarische Grillerlebnis mit dem gewissen Erlebnisfaktor perfekt machen. Und jetzt ab an den Grill...«

### Grillbuffet »Lauben-BBQ«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

#### Salate, Dips und Brote

24,90 29,63

- Leckere Brotsorten mit Butter
- Tomatensalat mit Rotweinessig, roten Zwiebeln, Ahornsirup und Brioche-Croûtons
- Der Klassiker- „Nudelsalat“ mit Pesto, getrockneten Tomaten und Parmesan
- Nordischer Krautsalat mit krossem BBQ-Speck
- Kartoffelsalat nach alter Rezeptur mit Mayonnaise, Gurken und Ei
- Café de Paris-Grillbutter
- Verschiedene Senf und Grillsaucen

#### Jetzt vom Grill (pro Person rechnen wir mit 320g Grillfleisch)

- Frisch gegrillte Rost- und Schinkenbratwürste mit unserer Currysauce
- Schwenksteaks mit Meersalz, Senf und Majoran
- Saftiges Knoblauch-Oregano-Hähnchen
- Lachsfilet im Buchenspan mit BBQ-Würzung
- Kleine Kartoffeln mit Schale am Spieß und Rucola-Creme
- Champignons mit Kräutern und Aioli

#### Zum Schluss noch etwas Süßes

- Cremige Mango-Quark-Mousse mit exotischen Früchten und Kokos-Crunch
- Schokoladenmuffin mit leichter Rumnote

## Grillbuffet »Mediterran-International«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Salate, Dips und Brote

29,90 35,58

- Leckere Brotsorten mit Butter
- Unser leichter Salat von Wassermelone, Fetakäse und knusprigem Rosmarin
- Nudelsalat mit Mais, Süßkartoffel-Majo-Dressing, Lauch und Rauchmandeln
- Tomatensalat mit Rotweinessig, roten Zwiebeln, Ahornsirup und Brioche-Croûtons
- Gebratener Römersalat mit Räucherpaprika-Parmesandressing und Grapefruit
- Café de Paris-Grillbutter
- Verschiedene Senf und Grillsaucen

### Jetzt vom Grill (pro Person rechnen wir mit 320g Grillfleisch)

- Frisch gegrillte Rost- und Schinkenbratwürste mit unserer Currysauce
- Spieß von Lachs und Foccacia-Brotwürfeln
- BBQ-Spareribs „low and slow“
- Saftiges Knoblauch-Oregano-Hähnchen
- US-Flanksteak (Rind), Kräuter und Pfeffer-Meersalz-Mischung
- Süßkartoffeln in der Schale gebacken mit Sour Crème
- Kleine Kartoffeln mit Schale am Spieß und Rucola-Crème
- Champignons mit Kräutern & Aioli

### Zum Schluss noch etwas Süßes

- Schokoladenmuffin mit leichter Rumnote
- Mousse von Aprikose und Kokosnuss mit Aprikosenragout und Kakaostreusel

## Gourmet-Grillbuffet »Meer und Land«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Salate, Dips und Brote

34,90 41,53

- Leckere Brotsorten mit Butter
- Ratatouille Salat mit zitronenwürzigem Couscous, Thymian und Chili
- Unser leichter Salat von Wassermelone, Fetakäse und knusprigem Rosmarin
- Parpadelle-Salat mit wildem Brokkoli, Süßkartoffel-Dressing, Ziegenkäse und Tomaten
- Mozzarella auf Tomaten-Essig-Pesto, Miso-Aubergine und Basilikum
- Café de Paris-Grillbutter
- Verschiedene Senf und Grillsaucen

### Jetzt vom Grill (pro Person rechnen wir mit 320g Grillfleisch)

- Frisch gegrillte Rost- und Schinkenbratwürste mit unserer Currysauce
- Spieß von argentinischer Wildgarnele mit Limette und Chili
- Scheiben vom Iberico-Secreto (Schwein) mit Pfeffer-Meersalz-Mischung
- Rinderhüfte vom argentinischen "Black Angus" mit BBQ-Marinade
- Lachsfilet im Buchenspan mit BBQ-Würzung
- Süßkartoffeln in der Schale gebacken mit Sour Crème
- Kleine Kartoffeln mit Schale am Spieß und Rucola-Crème
- Champignons mit Kräutern und Aioli

### Zum Schluss noch etwas Süßes

- Cremige Mango-Quark-Mousse mit exotischen Früchten und Kokos-Crunch
- Mousse von Aprikose und Kokosnuss mit Aprikosenragout und Kakaostreusel
- Schokoladenmuffin mit leichter Rumnote

## »REGIONALE HAUSMANNSKOST VON A BIS Z MIT VIEL FINESSE«

...Wenn ein Buffet als Nachschlagewerk betrachtet werden kann, in dem die Lehre aller kulinarischen Wissenschaften und Kochkünste angewandt wird und dabei immer der Fokus auf Regionalität gewahrt bleibt.

### Enzyklopädie »Bremisch-Norddeutsch«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

#### Kaltes

28,90 34,39

##### Smoker/Beef/Körner

Dünn geschnittenes Pastrami mit Rote Beete, Chips und Senf-Kaviar- Remoulade

##### Türkische Erbsen/Majoran/Rauch

Marinierter Kräutermatjes mit Birnen, Speck, Bohnen und Lauchzwiebeln

##### Trüffel/Schaffermal/Säure

Bulette vom Kalb, Selleriesalat, Katharinen Pflaumen und gebratene Äpfel

##### Pasta/Beluga/Hartkäse

Strozzapreti-Fenchel-Salat mit halbtrockneten Tomaten und Balsamico Linsen

#### Warmes

##### Hafergrütze/Speck/Essig

Knipp aus der Pfanne mit Bratkartoffel-Püree und unseren eingelegten Gurken

##### Winterkohl/Rauch/Knuspriges

Grünkohlpfanne mit Kartoffelchips, Kassler-Würfeln und Scheiben von der Kochwurst

##### Knolle/Topfen/Schärfe

Moorkartoffeln mit Schale aus dem Ofen, Schnittlauch-Quark, braune Butter und Meersalz

##### Reis/Pikant/Ragout

Bremer Curryhuhn mit Kokosmilch, gelbem Curry und Kreuzkümmel

#### Dessert

##### Cripps Pink Äpfel/Luft/Mandeln

Omas Apfelkompott mit weißer Vanille mousse und Kuchenstreusel

MITTERNACHTSBÜFFETS

## »DIE STUNDE HAT GESCHLAGEN«

Feinkost aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien

### Mitternachtsbuffet »Currywurst«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

- |   |             |      |
|---|-------------|------|
| - Currywurst geschnitten in hausgemachter Currysauce und Currys in zwei Schärfegraden | <b>5,90</b> | 7,02 |
|---|-------------|------|

### Mitternachtsbuffet »Currywurstbar Charles Schumann«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

- |  |             |       |
|--|-------------|-------|
| - Baguette und unser Hausbrot                              | <b>8,90</b> | 10,59 |
| - Bremer Currywurst  |             |       |
| - Original Berliner Currywurst                             |             |       |
| - Hausgemachte Currysauce und Currys in zwei Schärfegraden |             |       |

### Mitternachtsbuffet »Misch/Masch II «

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

|             |              |       |
|-------------|--------------|-------|
| <b>Brot</b> | <b>10,90</b> | 12,97 |
|-------------|--------------|-------|

Krustenbrot, Cracker und Baguette

#### Begleiter

Butter, Olivenöl und Schmalz

#### Käse

Brie, Manchego, Blauschimmel und Gouda

#### Wurst und Schinken

Schwarzwälder Schinken, Landjäger und Norddeutscher Schinken

#### Freunde

Feigensenf, Senf, Trauben, Radieschen und eingelegte Gurken

## Mitternachtsbuffet »Käse«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Brot

Schwarzbrot, Cracker, Ciabatta und Baguette

12,90 15,35

### Begleiter

Butter, Olivenöl, und Rucola-Frischkäse

### Oliven

Grüne und schwarze Oliven aus Italien und Spanien

### Käse

Bergkäse, Brie de Normandie, Taleggio, Blauschimmel, Manchego und Morbier

### Freunde

Feigensenf, Chutney, Trauben, Walnüsse und getrocknete Früchte

## Mitternachtsbuffet »Wurst und Schinken«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Brot

Focaccia, Grissini, Krustenbrot und Baguette

12,90 15,35

### Begleiter

Butter, Olivenöl, Pesto und Schmalz

### Oliven

Grüne und schwarze Oliven aus Italien und Spanien

### Wurst und Schinken

Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Saftschinken, italienischer Landschinken, Chorizo und französische Salami

### Freunde

Hausmacher Senf, Cidre Senf, Feigen, Radieschen, eingelegte Gurken und getrocknete Tomaten

## Mitternachtsbuffet »Misch/Masch«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Brot

Schwarzbrot, Ciabatta, Krustenbrot und Baguette

13,90 16,54

### Begleiter

Butter, Olivenöl, Rucola-Frischkäse und Schmalz

### Oliven

grüne und schwarze Oliven aus Italien und Spanien

### Käse

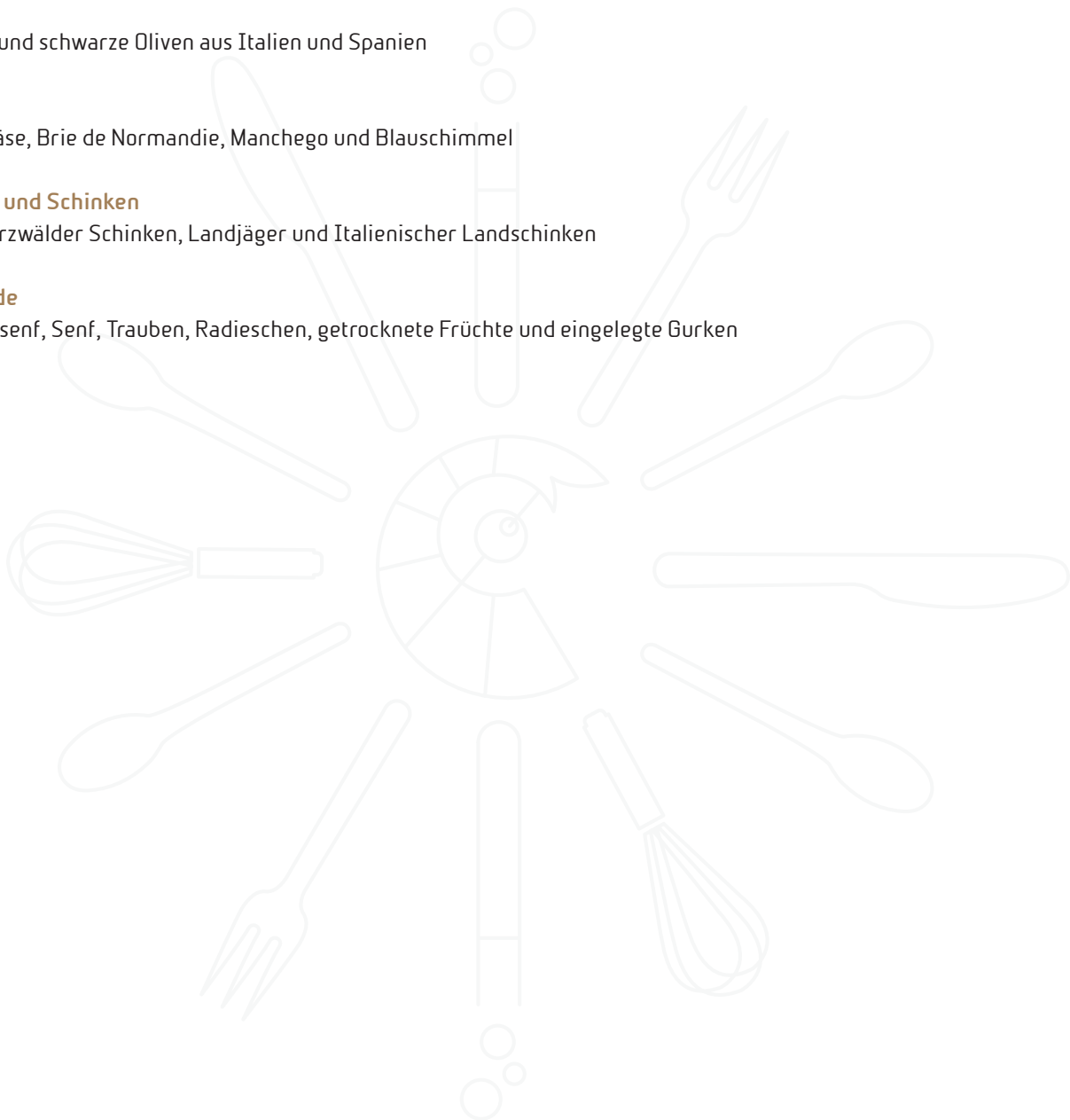
Bergkäse, Brie de Normandie, Manchego und Blauschimmel

### Wurst und Schinken

Schwarzwälder Schinken, Landjäger und Italienischer Landschinken

### Freunde

Feigensenf, Senf, Trauben, Radieschen, getrocknete Früchte und eingelegte Gurken





## »DIE SCHÖNSTE ART DES WARTENS IST DIE VORFREUDE GEPAART MIT SINNLICHEM GAUMENSCHMAUS«

Wir erfüllen nicht nur Ihre kulinarischen Erwartungen, wir übertreffen sie und machen Ihr Weihnachts-event garantiert zu einem unvergessenen Highlight der Sinne.

### Weihnachtsbuffet »Vorfreude«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

#### Vorspeisen

30,90 36,77

##### Tomaten/Grober Senf/Blatt Petersilie

Marinierte Schwarzwurzeln mit gezupfter, geräucherter Forelle

##### Orange/Zimt/Nelke

Geräucherte Gänsebrust mit Rotkohlsalat, Feigen, Brotchips und Paranüssen

##### Öl/Kräuter/Salat

Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen, Ahornsirup und Kürbiskernbutter mit Walnussbrot

##### Honig Kresse/Wasabi/Rauch

Rosa Tafelspitz vom Kalb mit Apfel, Meerrettichcrème und Röstzwiebeln

##### Marone/Essig/Süße

Rucola-Salat mit Croûtons, Balsamico, getrockneten Aprikosen und Ziegenkäse

#### Hauptgänge

##### Braten/Kohl/Kloß

Krosse Brust und Keule von der Freilandente mit Mandarinen-Rosmarin-Sauce, Glühweinkraut, Backapfel und Kartoffelklößen mit Spekulatius-Butter-Brösel

##### Knusprig/Wintergemüse/Knolle

Rotbarsch mit Kruste von Popcorn, Birnen, Mandeln und Trüffel, Wurzelgemüse-Pfanne, Beurre blanc und Kartoffel-Steinpilz-Auflauf

##### Rübe/Kernobst/Säure

Rote Beete-Bratling mit Quitten-Zimt-Chutney und Zwiebellauch

#### Dessert

##### Hell/Dunkel/Nuss

Mousse von weißer und dunkler belgischer Schokolade, Kirschen und Lebkuchen

##### Zimt/Luft/Mandeln

Omas Apfelkompott mit weißer Vanillemousse und Kuchenstreusel

## Weihnachtsbuffet »Herrlichkeiten«

UMFANG

PREIS/PERSON NETTO BRUTTO

### Vorspeise

36,90 43,91

#### Crème/Chips/Petersilie

Pilz-Erde mit getrüffelnder Mayonnaise, marinierten Schwarzwurzeln und Garnelen aus dem Rauch

#### Orange/Zimt/Nelke

Geräucherte Gänsebrust mit Rotkohlsalat, Feigen, Brotchips und Paranüssen

#### Öl/Kräuter/Salat

Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen, Ahornsirup und Kürbiskernbutter mit Walnussbrot

#### Honig Kresse/Wasabi/Rauch

Rosa Tafelspitz vom Kalb mit Apfel, Meerrettichcrème und Röstzwiebeln

#### Marone/Essig/Süße

Rucola-Salat mit Croûtons, Balsamico, getrockneten Aprikosen und Ziegenkäse

### Hauptgänge

#### Braten/Kohl/Kloß

Krosse Brust und Keule von der Freilandente mit Mandarinen-Rosmarin-Sauce, Glühweinkraut, Backpfel und Kartoffelklöße mit Spekulatius-Butter-Brösel

#### Lende/Wintergemüse/Knolle

Schweinefilet gewickelt mit Pilzen und Rückenspeck auf Wurzelgemüse-Pfanne, Portweinjus und Kartoffel-Trüffel-Auflauf

#### Salz/Frucht/Knusprig

Rotbarsch mit Kruste von Popcorn, Birnen, Mandeln und Kakaobohne

#### Rübe/Kernobst/Säure

Rote Beete-Bratling mit Quitten-Zimt-Chutney und Zwiebellauch

### Dessert

#### Crème/Käse/Amaretto

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso

#### Hell/Dunkel/Nuss

Mousse von weißer und dunkler belgischer Schokolade, Kirschen und Lebkuchen

#### Zimt/Luft/Mandeln

Omas Apfelkompott mit weißer Vanille mousse und Kuchenstreusel

