



- 
- 3** › Brötchen
 - 5** › Brote und Stullen
 - 7** › Fingerfood
 - 9** › Suppen
 - 11** › Kuchen
 - 15** › Dessert
 - 17** › Lunchbuffets
 - 19** › Buffets
 - 21** › Galabuffets
 - 23** › Grillbuffets
 - 25** › Mitternachtsbuffets
 - 26** › Weihnachtsbuffets

BRÖTCHEN

»BÄCKERBRÖTCHEN, ROGGENBRÖTCHEN,
KÜRBISKERNBRÖTCHEN -...

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

Vegetarisch

AUSWAHL	PREIS/STÜCK BRUTTO
Holzschuh Scheiben vom Gouda-Käse, Radieschen, Traube und Kresse	2,70
Cremige Kuh Mozzarella, Tomaten, Rucola, Balsamico und Basilikum	2,70
Käseglocke Scheiben von Camembert, Preiselbeeren, Kresse und Walnüssen	2,70

Schwein

AUSWAHL	PREIS/STÜCK BRUTTO
Auswanderer Ammerländer Schinkenmett, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Radieschen und Pfeffer	2,70
Landliebe Fleischsalat mit Majoran, Radieschen, Kresse und Speck-Chips	2,70
Tag Team Baguette-Salami, halb getrocknetes Tomaten-Pesto, Schnittlauch und Brie-Käse	2,70

Geflügel

AUSWAHL	PREIS/STÜCK BRUTTO
Little Kalkutta Frischkäse, lila Curry, geräucherte Hähnchenbrust und gepuffte Quinoa	2,70

Fisch

AUSWAHL

PREIS/STÜCK BRUTTO

Monatsrettich

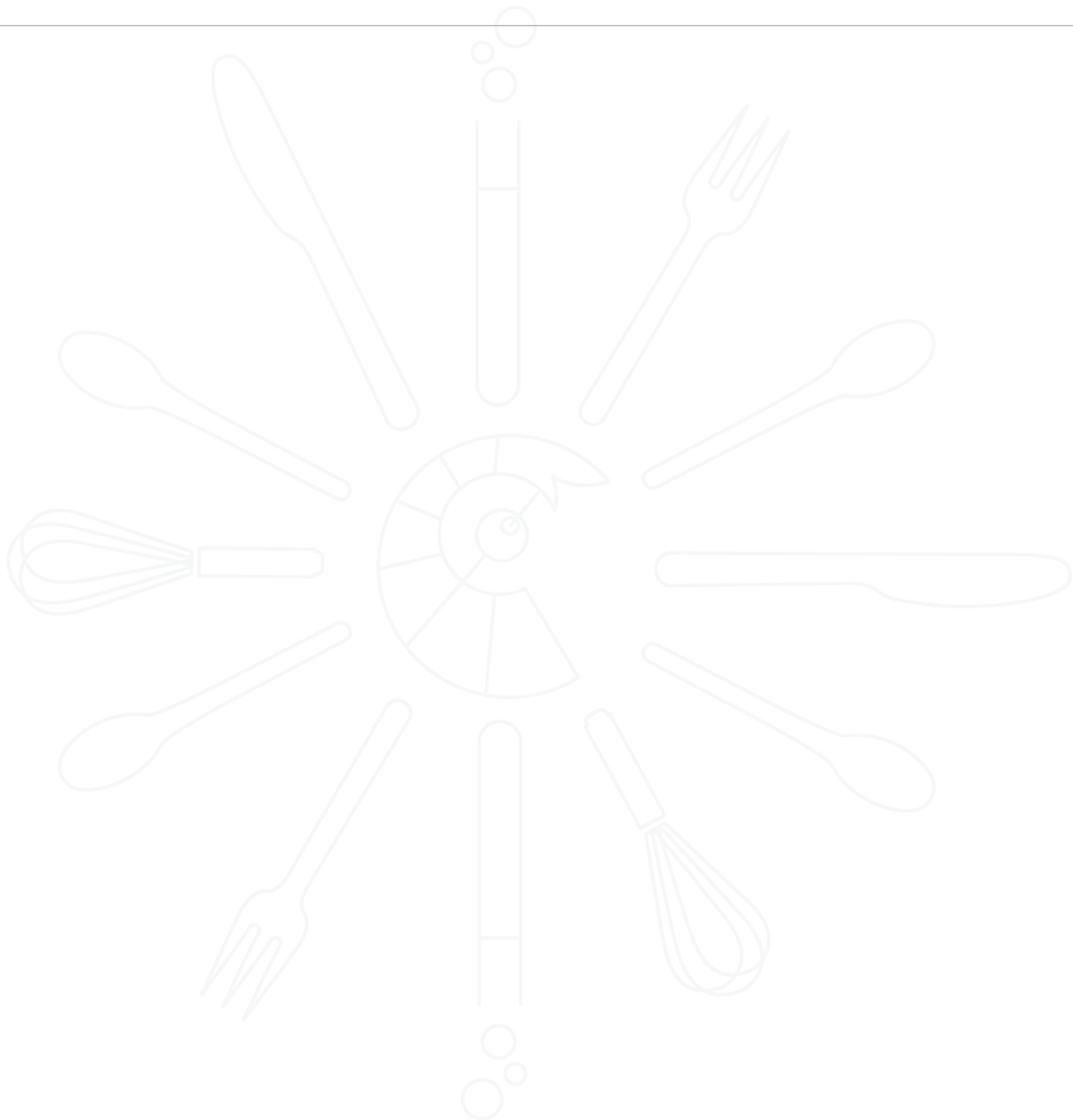
3,70

Geräucherte Forelle, Meerrettich, Zitronen-Mayonnaise, Cranberry und Kresse

Übersee

4,20

Lachs aus dem Rauch, Wasabi-Mayonnaise, Schnittlauch, gelber Rettich und Wasabi-Nüsse



BROTE UND STULLEN

»OFENFRISCHE BROTE UND STULLEN...

... für Empfänge, Jubiläen oder sonstige Feierlichkeiten«

Vegetarisch

AUSWAHL

PREIS/STÜCK BRUTTO

Käseglocke

4,70

Scheiben von Camembert, Preiselbeeren, Rote Beete-Chips, Kresse und Walnüssen

Apulien

4,70

Manchego, saftige schwarze Oliven, Feigen Chutney, Ofen-Tomaten und gerösteter Brokkoli

Schwein

AUSWAHL

PREIS/STÜCK BRUTTO

Auswanderer

4,70

Ammerländer Schinkenmett, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Gurkenrelish und Pfeffer

Beste Freunde

4,70

Cremiger Ricotta, italienischer Landschinken, Brie-Käse, getrocknete Tomaten und Schnittlauch

Geflügel

AUSWAHL

PREIS/STÜCK BRUTTO

Little Kalkutta

4,70

Frischkäse, lila Curry, Avocado, geräucherte Hähnchenbrust und gepuffte Quinoa

Rind

AUSWAHL

PREIS/STÜCK BRUTTO

Neue Welt

5,40

Tafelspitz vom Kalb, cremiger Waldorfsalat mit Trüffel und Röstapfel

Fisch

AUSWAHL

PREIS/STÜCK BRUTTO

Monatsrettich

5,40

Geräucherte Forelle, Meerrettich, Zitronen-Mayonnaise, Cranberry und Kresse

Übersee

5,40

Lachs aus dem Rauch, Wasabi-Majo, Koriander, gelbem Rettich und Wasabi-Nüsse

Vegan

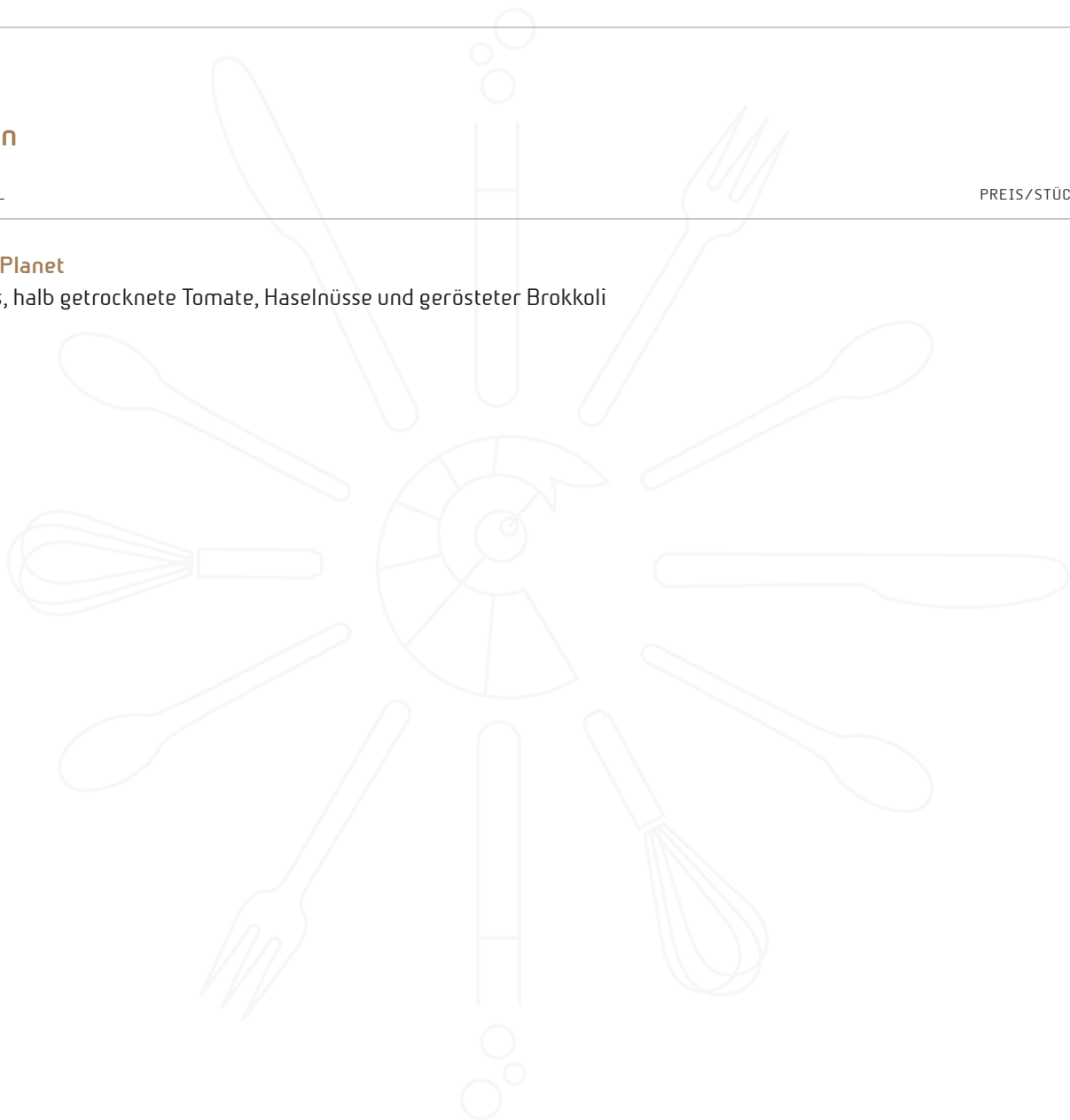
AUSWAHL

PREIS/STÜCK BRUTTO

Unser Planet

4,70

Humus, halb getrocknete Tomate, Haselnüsse und gerösteter Brokkoli



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 BRUTTO

Mindestabnahme: 10 Teile pro Sorte

Wir berechnen pro Stück 4,00

oder als Menü

Fingerfood-Variationen 2 Teile (z.B. zum Empfang) 8,00

Fingerfood-Variationen 3 Teile (z.B. als Snack) 11,50

Fingerfood-Variationen 6 Teile (z.B. zum Lunch) 22,50

Fingerfood-Variationen 9 Teile (z.B. als Buffet) 33,50

Gabelfood

FINGERFOOD

Fisch

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

Kalb und Fisch

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

Krustentier und Schwein

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

Schwein

- Antipasti-Salat mit Gewürzen aus Italien, Trüffelsalami und Parmesanbruch

Hähnchen

- Hähnchen mit Parmesandressing, Speck, Tomaten-Crème und knusprigem Ciabatta

Rind

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

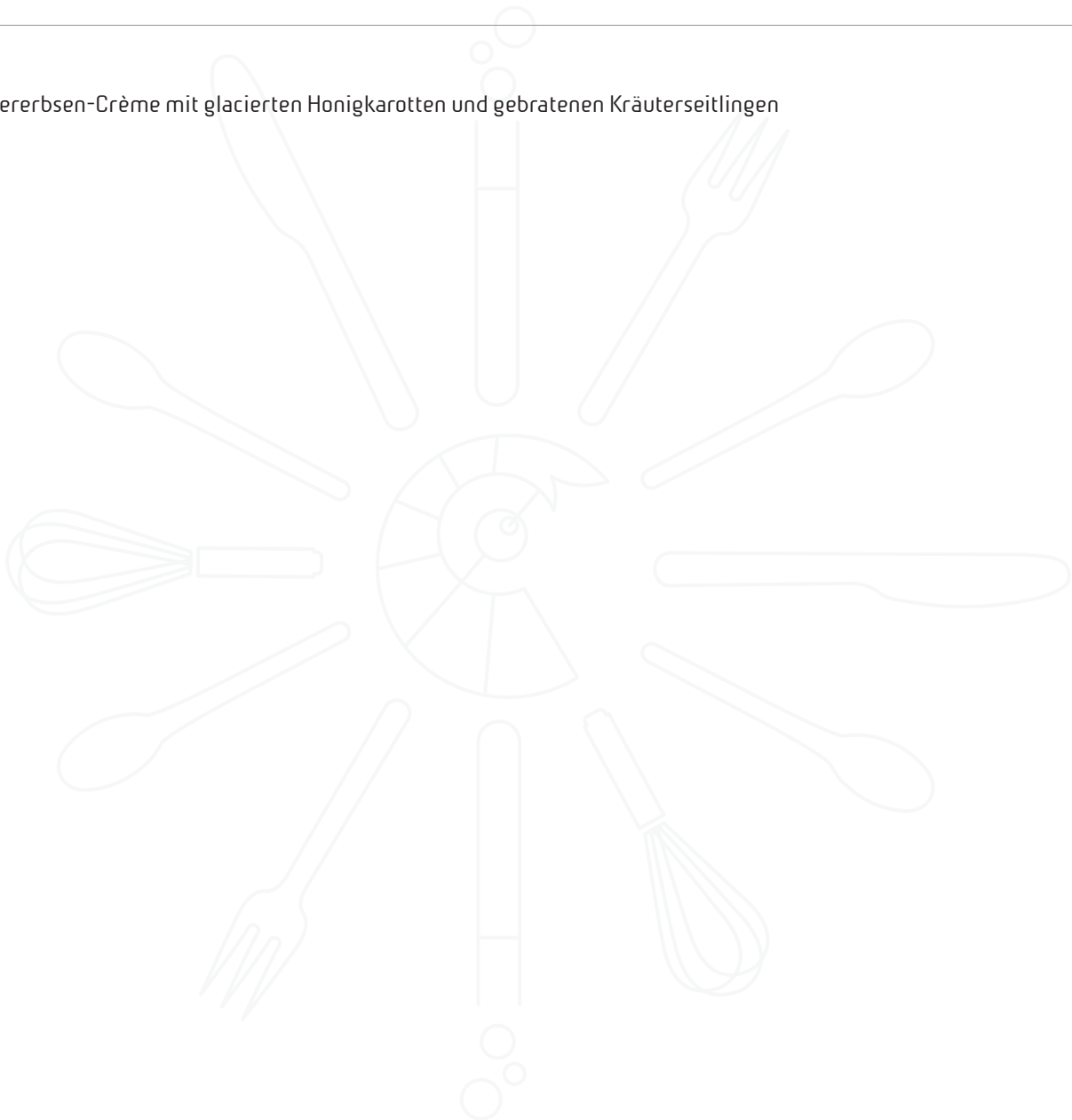
FORTFÜHRUNG FINGERFOOD

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 Oliven, gehobeltem Pecorino und Balsamico
 - Büffelmozzarella mit konvierten Tomaten, Balsamico, Olivenöl und Basilikumkresse
-

Vegan

- Kichererbsen-Crème mit glacierten Honigkarotten und gebratenen Kräuterseitlingen



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/Rind

AUSWAHL

PREIS/450ML BRUTTO

Tupper-Party

8,30

Süppchen vom Schmelzkäse mit Lauch, gebratenem Hackfleisch und Cayenne

Rind

AUSWAHL

PREIS/450ML BRUTTO

Grenzöffner

8,60

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Rotwein, Kartoffeln und Crème fraîche

Geflügel

AUSWAHL

PREIS/450ML BRUTTO

Auch ohne Ehering und Trauschein

8,00

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

Aus einem fernem Land

8,00

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

Vegetarisch

AUSWAHL

PREIS/450ML BRUTTO

Rothaut

7,30

Rote Linsen Suppe mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Koriander und Kreuzkümmel

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 BRUTTO
<p>Zuckererbse Crèmesüppchen von Erbsen, Minze und Noilly Prat</p>	5,50
<p>Sonnen Garantie Legiertes Rahmsüppchen vom Thai-Curry mit Ingwer, Kokosnuss und Kreuzkümmel</p>	5,50

Krustentier

AUSWAHL	PREIS/220ML BRUTTO
<p>Rote Nase Legiertes Süppchen von Hummer, Röstgemüse, Sahne und Cognac</p>	7,10

»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 BRUTTO
Oma's Butterkuchen Saftiger Hefeteig mit Zucker, Butter und Vanille	3,00
Apfel-Schnitte Cripps Pink Äpfel mit Vollkornboden, Streusel und Zimt	3,50
Pflaumenkuchen-Streuselkuchen Rührteig, süß-saure Pflaumen und Butterstreusel	3,50
Mandel-Bienenstich-Schnitte Lockerer Hefeteig mit luftiger Vanillecrème und Mandel-Krokant	3,50
Kirsch-Marmor-Schnitte Zweierlei lockerer Rührteig mit saftigen Süßkirschen und Glace	3,50
Mandarinen-Streuselkuchen Rührteig, süße Mandarinen und Butterstreusel	3,50
Mohn- Streuselkuchen Saftiger Mohn mit Vollkornboden, Streusel und Puderzucker	3,50
Rübli-Haselnuss Saftiger Butter-Nuss-Möhren Kuchen mit Zitrone und Vanille	3,50
Cheese-Cake Omas Käsekuchen nach alter Tradition mit fruchtigen Mandarinen	3,90
Veganer-Schokoladen-Kuchen Fudge mit dunkler Schokolade, Walnüssen und Butter	3,90

Brownies und amerikanische Kuchen-Riegel

AUSWAHL	PREIS/STÜCK BRUTTO
Brownie das Original Schokoladen-Fudge mit Pekannüssen und Butter	4,30
Doppelt gefüllter Brownie Schokoladen-Fudge gefüllt mit cremigem Karamell und Pekannüssen	5,50
Toffe Crunch Blondie Riegel Karamellisierter Vanille-Fudge mit Schokoladenstücken und Toffee	4,60
Lemon Butter Riegel Butter-Mürbegebäck gefüllt mit erfrischendem Zitronen-Quark	4,60

Muffins und amerikanische Cupcakes

AUSWAHL	PREIS/STÜCK BRUTTO
Schokoladen Muffin mit Kokos Rührteig mit Schokoladengeschmack, Kokosfüllung und Schokoladentropfen	2,80
Cappuccino Muffin Heller Rührteig mit Kaffeegeschmack und weißer Schokolade	2,80
Cheesecake Muffin Mandarine Rührteig gefüllt mit Mandarine, Quark und Mandelhobel	2,80
Nougat Muffin Schokoladen Muffin mit zartschmelzender Nougatcrème-Füllung	3,00
Blaubeer Muffin Rührteig gefüllt mit Blaubeeren und Butterstreusel	3,00
Lemon Meringue Cupcake Saftiger Zitronen-Rührteig mit Zitronencreme und geblähte Baiser-Haube	4,70

Red Berry Cupcake

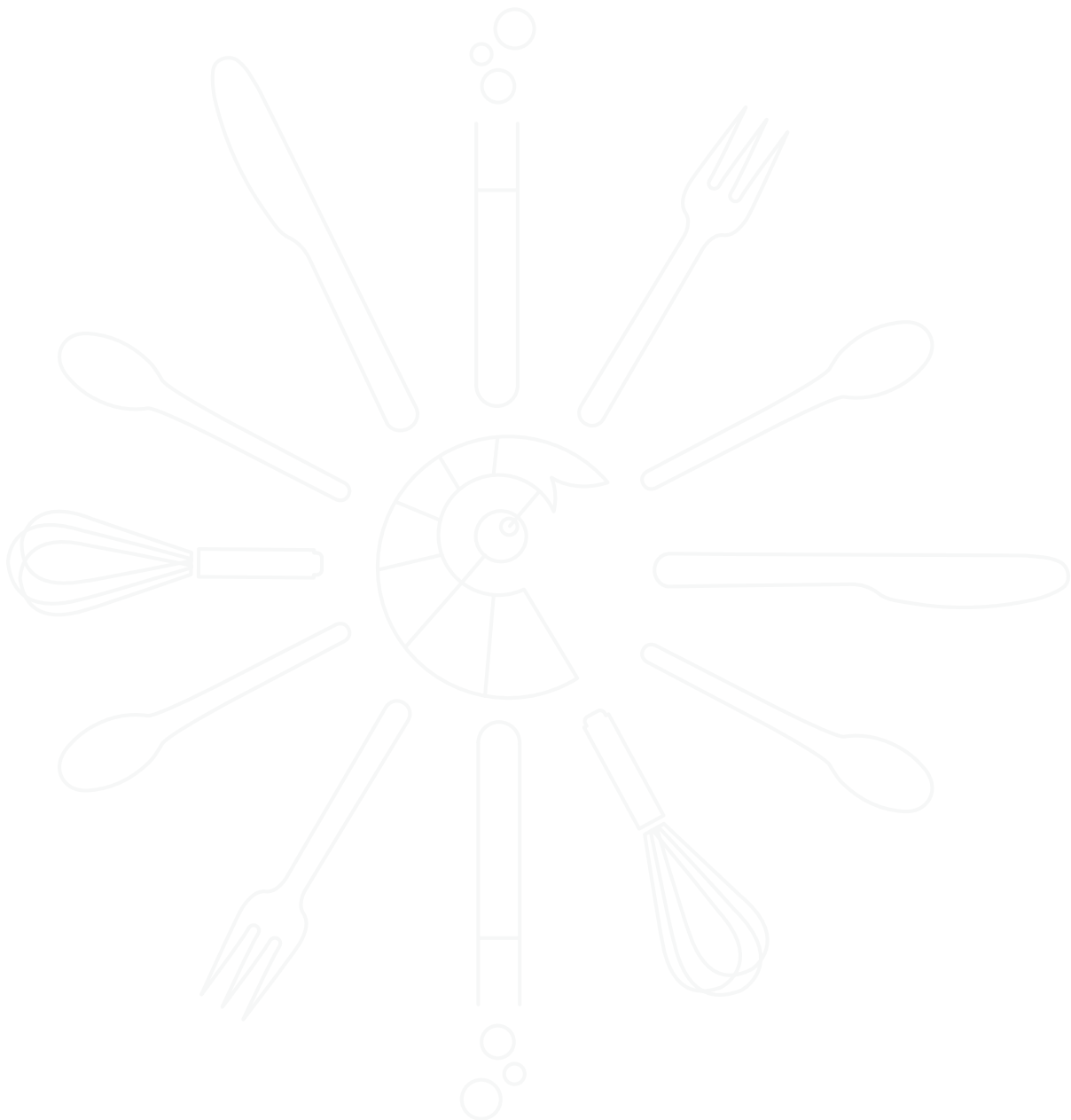
4,70

Schokoladen-Rührteig mit Trüffelkern, roten Früchten und Buttermilch-Haube

Chocolate on Chocolate Cupcake

4,70

Bitterschokoladen-Rührteig mit Schokoladen-Crème-Kern und Schokoladenmousse-Haube



Kuchenbuffet

AUSWAHL

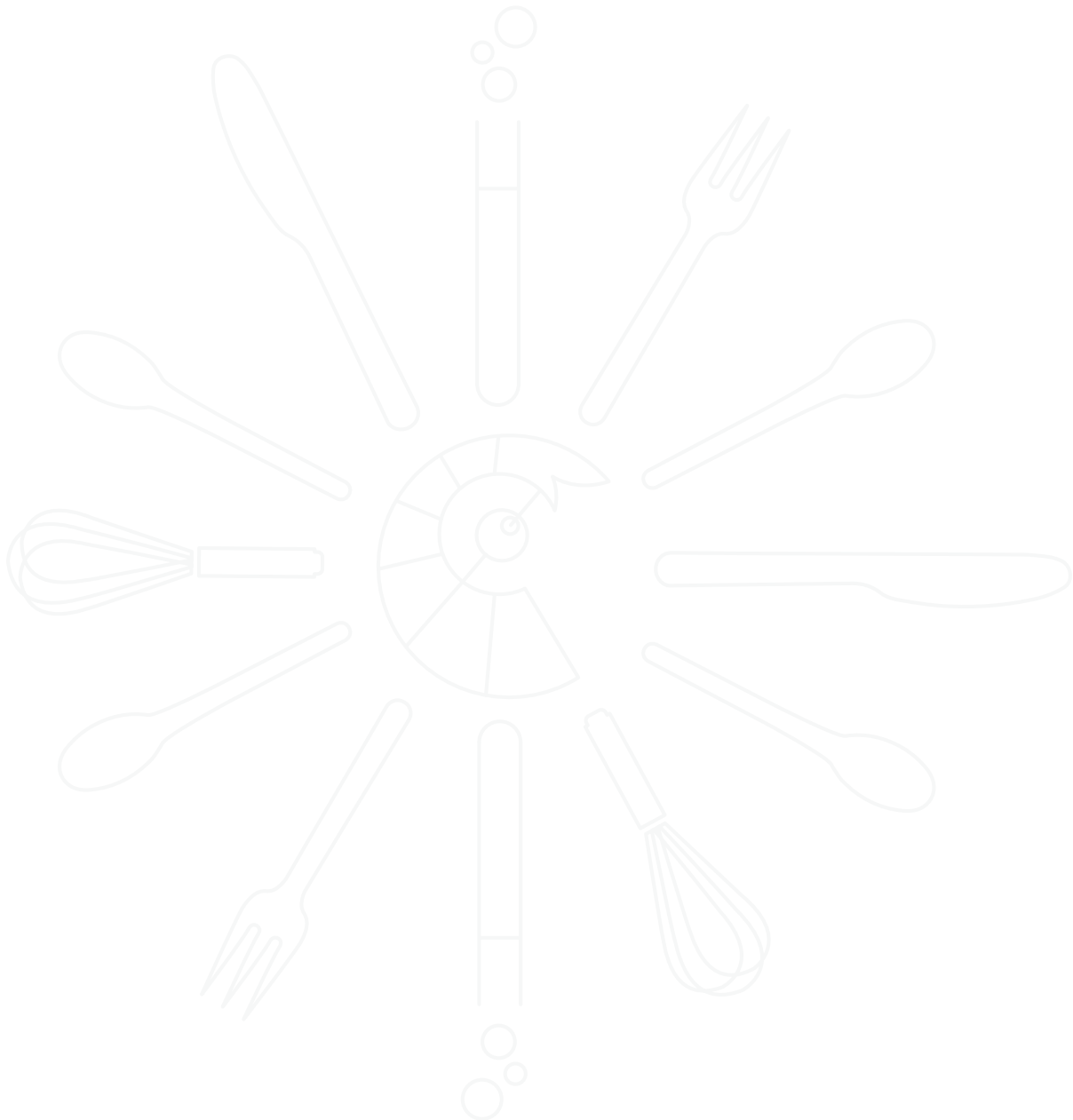
PREIS/PERSON BRUTTO

Kuchenbuffet

8,30

- 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

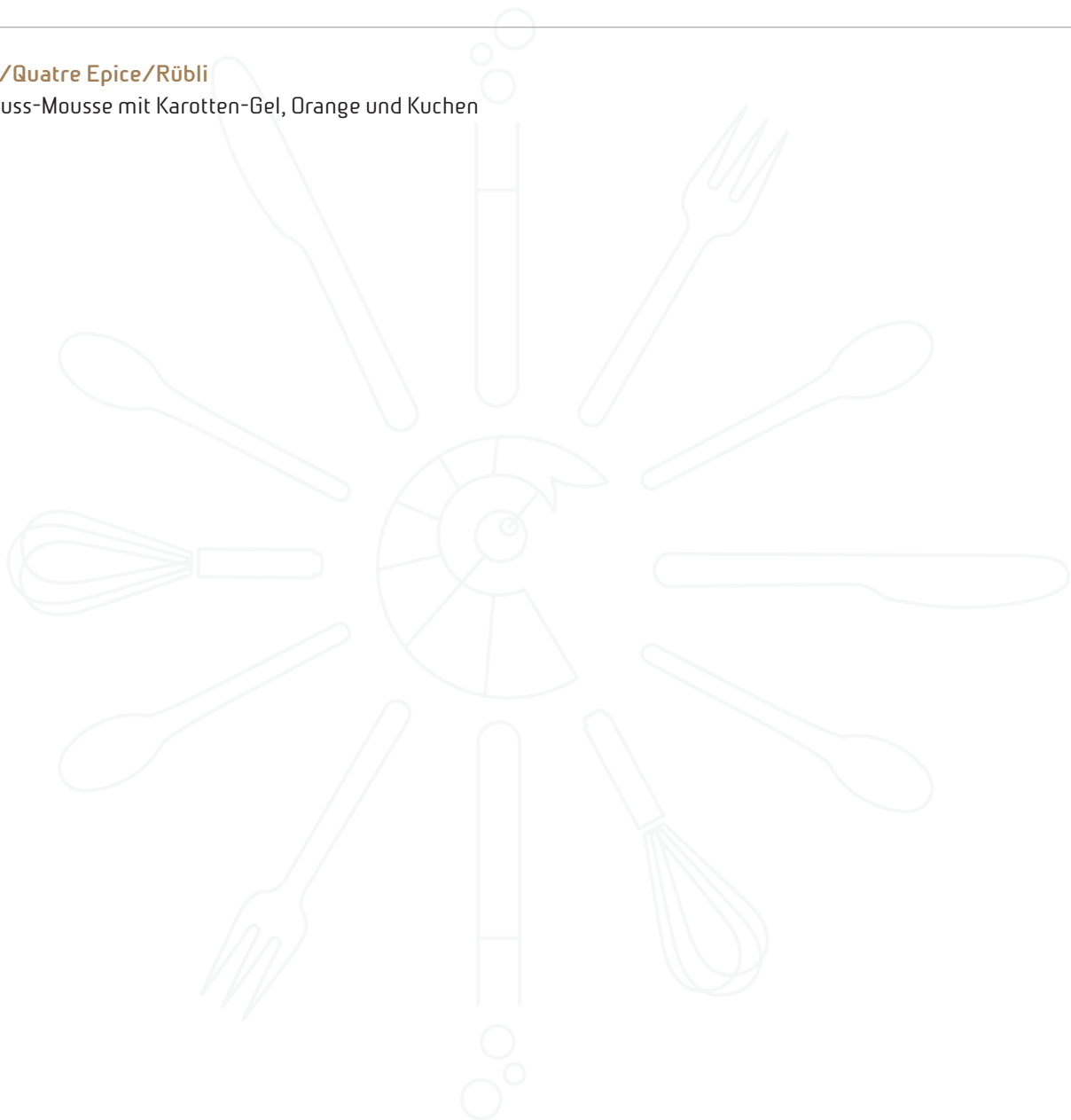
PREIS/STÜCK BRUTTO

Creme/Käse/Amaretto Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso	4,20
Rote Früchte/Säure/Creme Grütze von Beerenfrüchten, Portwein und Vanillesauce	4,20
Hell/Dunkel/Nuss Mousse von weißer und dunkler Belgischer Schokolade mit Crumble	4,20
Callebaut/Sahne/Vanille Weiße Schokoladen Mousse mit Schwarzwälder-Kirschen und Schokoladenbiskuit	4,20
Luftig/Beeren/Crunch Vollmilch Schokoladen Mousse mit roter Grütze und Schokoladenkuchen	4,20
Cripps Pink Apfel/Luft/Mandeln Omas Apfelkompott mit weißer Vanille-Mousse und Kuchen-Streusel	4,20
Madagaskar/Zimt/Karamell Vanillecrème mit dunkler Schokoladenmousse, Birnen und Crumble	4,20
Quatre Epices/Karamell/Mais Frischkäse Crème mit Ragout von Sauerkirschen, Cranberry und Popcorn	4,20
Pina Colada/Steinobst/Quark Mousse von Aprikose und Kokosnuss mit Aprikosen-Ragout und Kakao Streusel	4,20
Getreide/Creme/Nüsse Bananenmousse mit Müsli-Crunch und dunkler Schokoladensauce	4,20
Topfen/Tonkabohne/Brauner Zucker Cremige Mango-Quark-Mousse mit exotischen Früchten und Kokos-Crunch	4,20

Vegan/Datteln/Streusel 4,20
Mousse von Kokosnuss mit Ragout von Mango, Passionsfrucht und Chiasamen

Vegan/Beeren/Crunch 4,20
Vollmilch-Schokoladen-Mousse mit roter Grütze, Schokoladenkuchen und Keks

Vegan/Quatre Epice/Rübli 4,20
Haselnuss-Mousse mit Karotten-Gel, Orange und Kuchen



»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 BRUTTO

Vorspeisen

23,70

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 BRUTTO

Vorspeisen

24,90

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

BUFFETS

»BESONDERE BUFFETS MIT AUSGEZEICHNETER KOCHKUNST UND IDEENREICHTUM ...

Buffet »Mediterran«

UMFANG

PREIS/PERSON BRUTTO

Vorspeisen

35,90

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

Hell/Dunkel/Nuss

Mousse von weißer und dunkler Belgischer Schokolade mit Crumble

Creme/Käse/Amaretto

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso

Buffet »Vegetarisch«

UMFANG

PREIS/PERSON BRUTTO

Vorspeisen

34,50

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

Vegan/Datteln/Streusel

Mousse von Kokosnuss mit Ragout von Mango, Passionsfrucht und Chiasamen

Vegan/Quatre Epice/Rübli

Haselnuss-Mousse mit Karotten-Gel, Orange und Kuchen

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 »Kreuzfahrt«

UMFANG

PREIS/PERSON BRUTTO

Unser Tipp

optional

Fingerfood-Empfang

Unsere Kreationen befinden sich im Katalog unter Fingerfood

Vorspeisen

41,90

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,
mediterrane Drecchiette-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

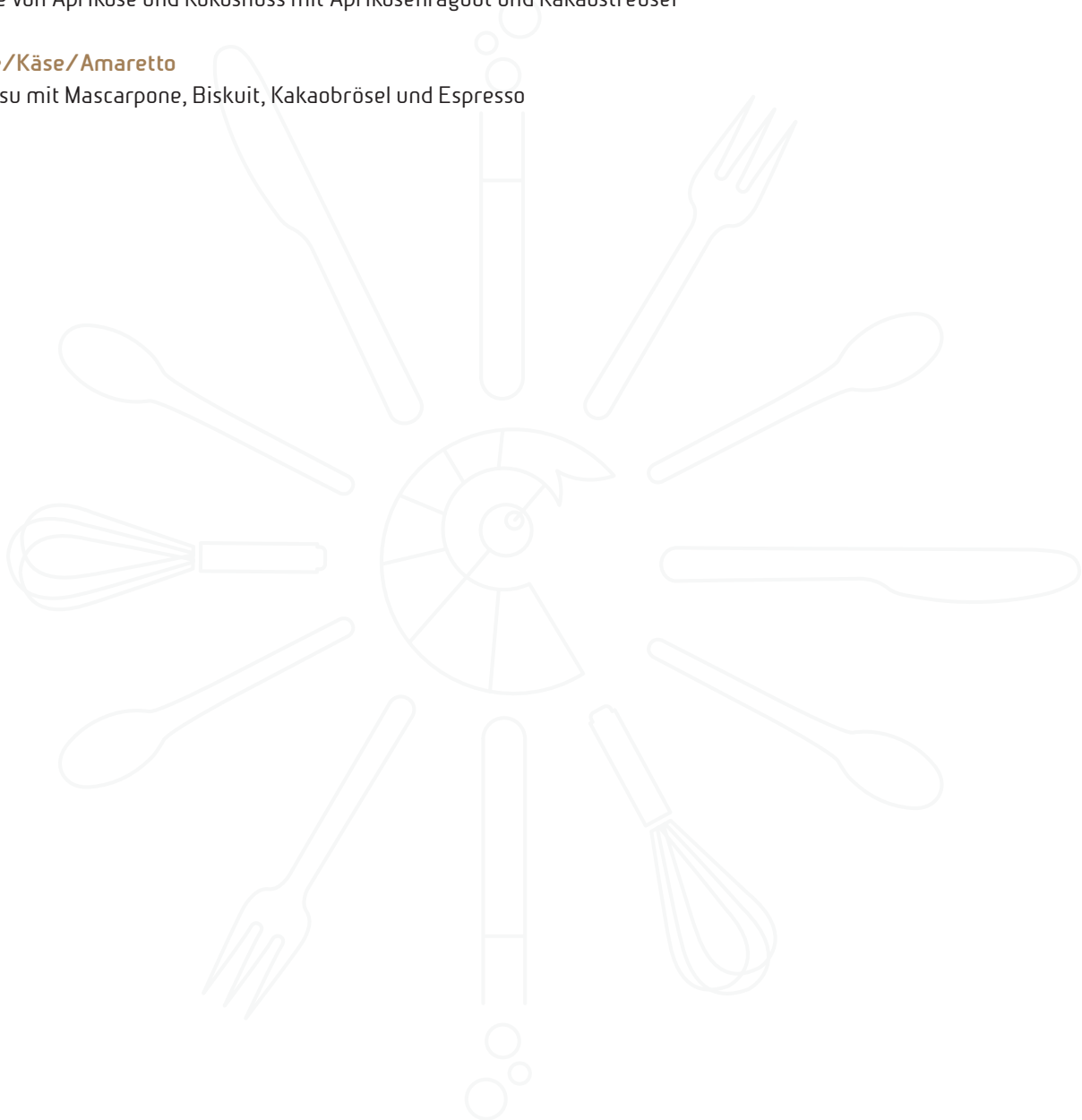
Vollmilchschokolade-Mousse mit roter Grütze, Schokoladenkuchen und Keks

Pina Colada/Steinobst/Quark

Mousse von Aprikose und Kokosnuss mit Aprikosenragout und Kakaostreusel

Creme/Käse/Amaretto

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit, Kakaobrösel und Espresso



»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 BRUTTO

Salate, Dips und Brote

29,90

- 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

Gourmet-Grillbuffet »Meer und Land«

UMFANG

PREIS/PERSON BRUTTO

Salate, Dips und Brote

41,90

- 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

MITTERNACHTSBÜFFETS

»DIE STUNDE HAT GESCHLAGEN«

Feinkost aus Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien

Mitternachtsbuffet »Currywurst«

UMFANG

PREIS/PERSON BRUTTO

- Currywurst geschnitten in hausgemachter Currysauce und Currys in zwei Schärfegraden 7,10

Mitternachtsbuffet »Currywurstbar Charles Schumann«

UMFANG

PREIS/PERSON BRUTTO

- Baguette und unser Hausbrot 10,70
- Bremer Currywurst
- Original Berliner Currywurst
- Hausgemachte Currysauce und Currys in zwei Schärfegraden

Mitternachtsbuffet »Misch/Masch«

UMFANG

PREIS/PERSON BRUTTO

Brot 13,00

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

WEIHNACHTSBUFFETS

»DIE SCHÖNSTE ART DES WARTENS IST DIE VORFREUDE
DE 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 BRUTTO

Vorspeisen

36,90

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, Backpfeife 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 Vanille-Mousse und Kuchenstreusel

Weihnachtsbuffet »Herrlichkeiten«

UMFANG

PREIS/PERSON BRUTTO

Vorspeise

44,00

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 Walussbrot

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

