

Buffet „Partytime“

ab 20 Personen
€17,90 pro Person

Norddeutsche Heringsfilets mit Zwiebelringen und Gurken

Hähnchenkeulen aus der Chili-Honigbeize

Hausgemachte Pfannenfrikadellen mit Tafelsenf

Gefüllte Gartentomaten mit pikanter Lachs-Eicreme

Westfälischer Wurstsalat mit Gurken und Silberzwiebeln
in süß-sauerer Zubereitung

Krautsalat mit Ananas in fruchtigem Dillrahm

Tomaten-Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Knoblauchvinaigrette

Kräuterbutter und Schmalz

Gemischtes Backwerk im Körbchen

Deftige Nudelpfanne mit Gemüse, Mett- und Fleischwurst

Saftiger Spießbraten mit Zwiebelfüllung,
dazu gedämpftes Weißkraut mit feinherber Biernote
und Drillinge mit Speck & Zwiebeln

Dortmunder Currywurst in pikanter Tomaten-Currysauce,
dazu gebackene Kartoffelecken und Sour Creme

Vanillecreme mit eingelegten Sauerkirschen

Schokoladenpudding mit Nüssen

Pumpernickelcreme mit kandierten Früchten

Käseigel mit Früchten und Salzbrezeln

Buffet „Pasta Party“

ab 20 Personen
€ 18,60 pro Person

Mediterraner Gemüsesalat in nativem Olivenöl

Fächer von Tomaten und Mozzarella

Buntes Salatarrangement mit korrespondierenden Dressings

Kräuter- und Fassbutter / Auswahl an Baguette- und Ciabattabroten

Als Hauptgänge servieren wir Ihnen eine Auswahl an diverser Pasta mit ausgesuchten Saucen und Beilagen die Sie nach eigenem Gusto miteinander kombinieren können!

Penne rigate

Gelbe Linguine

Grüne Tagliatelle

Schmetterlingsnudeln

Nudelschleifen mit vegetarischer Füllung

Fruchtige Sizilianische Tomatensauce

Gorgonzolasauce mit Champignons und Birnensegmenten

Zarte Schweinefiletstreifen in Basilikumsauce

Meeresfrüchte mit kleinem Gemüse in Lachsrahm

Geflügelcelestine mit Austernpilzen in Orangen-Sahnesauce

Parmesanspäne vom Laib

Allgäuer Käseraspel

Aromatisches Kräuterpesto

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Mascarponecreme mit Kakaopulver

Quarkcocktail mit Sauerampfer und Erdbeeren

Buffet „Alt Berlin“

ab 20 Personen
€ 21,10 pro Person

Gefüllte Goldröllchen
(kalt geräucherte Heringsfilets mit Kürbisfüllung)

„Hauptmann von Köpenicks Leibgericht“
Heringshäckerle, pikant zubereitet, mit Schwarzbrot

Makrelenhäppchen auf Sahnemeerrettichsauce

„Bolles“ goldgelb gebratene Breulerkeulchen

„Alt Berliner Hackepeter“ mit Zwiebeln im Salatbett

„Reinickendorfer Schweinskopfsülze“ mit Eier-Senfsauce,

„Spandauer Presssack“ mit Mostrich

Pellkartoffelsalat, Gurkenhappen, Kürbis „süß-sauer“

„Zilles Käseigel“ mit Früchten und Salzgebäck

Apfelgriebenschmalz, Kräuterbutter und deftiges Backstubenbrot

„Grünebergers Erbsensüppchen“
mit Jagdwurstwürfeln, Schmand und Brotcroûtons

„Schönefelder Schusterpfanne“
Bratkartoffeln mit Äpfeln, Backpflaumen, Mini-Buletten und Schmorzwiebeln

Glaciertes Kasseler auf Apfel-Honig-Sauerkraut mit Kartoffelpuffern

Gebackener Havelzander im Bröselkleid
mit Porreegemüse in Rahm und Dillkartoffeln

„Piefkes grüner Wackelpudding“ mit Vanillesauce

Vanille-Quarkcreme mit Honig, Nüssen und Mohn

„Schönefelder Mini-Pfannkuchen“

Als Mitternachtssnack und Überraschung für Ihre Gäste (ab 10 Personen) empfehlen wir Ihnen:

„Herta Heuwers Original Currywurst“ (aus Dampfwurst) mit Toastbrot € 2,50 pro Portion

„Kalte Schnauze“ eine Alt Berliner Kuchenspezialität € 2,50 pro Portion

Buffet „Gutsherren Art“

ab 20 Personen
€ 21,90 pro Person

Garnierte Makrelenfilets mit bunten Toppings

Seelachsfilets im Backteigmantel auf pikanter Eier-Senfsauce

Magere Petersiliensülze mit roten Zwiebelrädern

Rekener Hackbraten mit Mixed Pickles auf Gemüse-Kräutersauce

„Ahrhuser Speckkartoffelsalat“ mit Zwiebeln und Gurken (ohne Mayonaise)

Oldenburger Nudelsalat mit Gemüse, Mandarinen und feinem Brät

Bunte Rohkost-Salatschale in herzhafter Vinaigrette

Griebenschmalz und Kräuterbutter

Rustikales Backwerk im Körbchen

„Ländliche Bauernpizzaschnitten“ auf kross gebackenem Teigling
mit Tomatensauce, Kartoffelwürfeln, Wurzelwerk, Mettwurst und Raspelkäse

Gefüllter Poulardenrollbraten „Gärtnerin“
mit feiner Fleischfarce und Gemüse im Netz gebraten an milder Käsesauce,
dazu buntes Gemüseallerlei und gebratene Nudeln

Fleischspießchen in feuriger Barbecuesauce,
dazu dreierlei Bohnen mit Speck und Thymian sowie Knuspertaler

Karamellpudding mit Schokosplittern

Mandarinensahnequark mit Cerealien

Reis Trautmannsdorf mit bunten Früchten und Schlagsahne

„Scheiterhaufen“

von diversem Hartkäse mit Rosenpaprika, garniert mit Radieschen und Cräckern

Buffet „Land des Lächelns“

ab 20 Personen
€ 22,30 pro Person

Scharf gebackene Fischfilets mit würzigem Pflaumendip

Scheiben von marinierten Hähnchenbrustfilets
auf Salat von exotischem Baligemüse mit Ingwerschmand

Süß-sauere Rindfleischstreifen mit Sprossen und Gemüse
in fein würziger Soja-Vinaigrette

Surimi-Flakes mit Früchten in leichtem Curryschaum

Frische Gartensalate mit korrespondierenden Dressings

Mini-Brötchen mit Sesam, Mohn und Nüssen

Geflügelcreme mit Bananen, rotem Chutney und Kokosflocken

Zarte Hähnchenspieße mit Asiagemüse in Erdnusssauce,
dazu duftender Basmatireis

Pangasiusfilet in Zitronengrassauce mit Kurkuma,
Sprossengemüse mit roten Zwiebeln und schwarzen Nudeln

Geschnetzelte scharf gebratene Entenbrust
mit buntem Wok-Gemüse in pikanter Hoisinsauce,
dazu gebratene Mie-Nudeln

Creme von Honigbananen

Exotischer Obstsalat mit Pflaumenwein mariniert auf Bananenblättern

Mousse von Ananas und Rambutan

Buffet „Westfälischer Topfgucker“

ab 20 Personen
€ 22,70 pro Person

Gebratenes Möhnesee-Zanderfilet -kalt serviert- mit süß-säuerlicher Gemüsevinaigrette

Bunt garnierte Bücklingshappen

Schnitzellinos im Bröselkleid mit Remoulade

Aalrauchschorlenröllchen mit grünen Böhnchen

Gekochtes Rindfleisch mit Apfel- Meerrettichcreme

Deftiger Pellkartoffelsalat mit Gurke, Ei und Brät

Ländlicher Gurken- und Bohnensalat in saurerer Sahnetunke

Herzhafter Weißkrautsalat in Essig & Ölmarinade

Auswahl an Büffetsaucen & Dips

Kräuterbutter und Apfel-Griebenschmalz

Auswahl von rustikalen Backstubenbrotten

Passierte Erbsensuppe mit Speck, Weißbrotdcroûtons und Schmand

Paderborner Kartoffelauflauf mit jungem Blattspinat und Hackfleisch

Jungschweinsrücken im Wirsingmantel aus dem Backrohr an Altbiersauce, dazu

„Münsterländer Pannschieve“

(Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebelschmelze, Kümmel und Majoran)

sowie ein saisonaler Marktgemüsemix

Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Pilzen in Preiselbeer-Pfefferrahm,
dazu Blumenkohl mit Semmelbutter und Teigwaren

Quarkcocktail mit Pfirsichen und Crispies

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Mütterchens Griessflameri mit Himbeertopping

Rustikale Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Buffet „Viva Espania“

ab 20 Personen
€ 26,90 pro Person

Geräucherte Lachssegmente auf Gemüse-Aioli

Meeresfrüchtecocktail mit aromatischem Kräuteröl

Gepökeltes Schweinefleisch mit Adobotunke

Ziegenkäsetaler in Thymian-Eihülle gebacken
mit Feigensenf auf rotem Linsensalat

Artischockensalat mit Serranoschinken

Auswahl an mariniertem Gemüse in Olivenöl

Tomaten-Bananensalat mit altem Balsamiko

Salat von dreierlei Bohnenkernen mit Chorizo

Kräuterbutter / Rustikale Brotauswahl im Körbchen

Baskische Mandel-Kartoffelcreme mit dezenter Safrannote

Gegrillter Spanferkelrollbraten mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Andalusisches Hirtentöpfchen mit Lamm- und Schweinefleisch, Zwiebeln, Pilzen,
Oliven, Tomaten und Zucchini in feuriger Paprika-Ajvarsauce, dazu Pinienkernreis

Lachsfilet mit Mojodip auf geschmortem Fenchelgemüse und
gerösteten Landkartoffeln in der Vitaminschale

Dattelpudding mit Feigenpüree

Orangenmousse mit Mandelsahne

Melonensalat mit weißem Portwein

Buffet „Villa Medici“

ab 20 Personen
€ 27,10 pro Person

Kalt marinierte Welsfiletmedaillons auf roter Zwiebelkonfitüre

Mild gebeizter Graved Lachs mit Orangen-Meerrettichsahne

Scheibchen von der gegrillten Putenbrust mit Oliven auf Thunfischsauce

Kalbfleischklößchen auf tomatisierter Ratatouillesauce

Kleine Auswahl von eingelegter Antipasti

Salat von Tintenfischtuben „Andalusische Art“ mit Gemüse und feiner Knoblauchnote

Meeresfrüchtecocktail „Palermo“
mit Muschelgemüse und nativem Limonenöl zubereitet

Saisonaler Blattsalatreigen mit korrespondierenden Dressings

Auswahl an Büffetsaucen & Dips

Hausgemachte Kräuterbutter sowie eine Auswahl an Baguette und Ciabatta

„Zuppa Pavese“

Zwiebelsuppe mit Gemüse und Croûtons, verfeinert mit trockenem Weißwein

Basilikumnudeln mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und kleinem Gemüse

Medaillons vom Jungschweinslendchen mit Austernpilzen in Marsala-Sahnesauce,
dazu glasierte Zucchini-Karottenstifte und Tagliatelle

Zartes Hähnchenbrustsauté mit Schalotten und Champignonköpfen
in feiner Estragoncreme mit leichtem Pernodakzent,
dazu Romaneskoknospen und zweierlei Gnocchi

Pochiertes Ikarimi-Seelachsfilet mit Gemüse-Käsetopping
und buntem Safran-Paprikareis

Portweinmousse mit Löffelbiskuit

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Feinherbe Cappuccinocreme mit Raspelschokolade

Mediterraner Käsecreigen mit Früchten und Grissinistangen

Buffet „Barbecue“

ab 30 Personen
€ 27,40 pro Person

Unsere BBQ-Köche grillen und kochen für Sie:

Saftige Hähnchenbrustspieße aus der Asia-Beize
Zarte Steaks aus der Black Angus Rinderhüfte
Deftige Holzfällersteaks aus dem Schweinenacken
Würzige Rostbratwurst und Geflügelbratwürstchen
Hackfleischspieß mit Zwiebeln und Paprika
Pangasiusfilet mit kleinem Gemüse und Kräutern im Foliensäckchen
Eingelegte Garnelenspießchen in Kräuter-Knoblauchöl

Wok-Spezialitäten

Wok-Gericht „Mai Ling“
mit Entenbrust, exotischem Gemüse, Mango-Pfeffersauce,
chinesischen Nudeln und Basmati-Duftreis
Bandnudeln „Montreal“
mit feinem Flusskrebsscocktail, Lauch und Champignons
Gelbe Linguine „al Pesto“
mit Kirschtomaten und Austernpilzen in Basilikumpesto

Als Beilagen servieren wir dazu:

Spanisches Grillgemüse mit feinen Kräutern
Vegetarischer Gemüseauflauf mit Käsekruste
Baked Potatoes aus dem Kartoffelofen mit würziger Kräutercreme
Goldgelb gebackenes Kartoffelgratin
Auswahl an süßen und würzigen Grillsaucen
Fass- und Kräuterbutterrosetten / Gemischtes Backwerk im Körbchen
Marktfrisches Salatreiben mit diversen Dressings und Cerealien

Desserts

Bunter Obstsalat mit gerösteten Mandeln
Auswahl von fruchtigen und süßen Cremes
Eisspezialitäten vom Wagen mit Toppings und Schlagsahne

Buffet „Bellevue“

ab 20 Personen
€ 28,70 pro Person

Heißgeräucherte Salmspitzen garniert mit einem feinen Senf-Dilltopping

Rauchlachsrollchen an marinierten Gurkennudeln

Fein tranchierte Entenbrust auf marzeriertem Carpaccio von Ghanesischer Ananas

Rindersaftschinken an pikantem Pilzsalat in Olivenöl

Schweinefilet im Kokos-Currykleid garniert mit exotischen Früchten

„Amsterdamer Matjescocktail“ mit Gemüse in Eier-Senfsauce

Fruchtiger Lauchsalat mit feinen Putenschinkenstreifen in Joghurtmarinade

Buntes Salatarrangement mit diversen Dressings

Auswahl an Büffetsaucen & Dips

Butterrosetten und gemischtes Backwerk im Körbchen

Französische Lauchcreme mit weißem Wermut und Schlagsahne

Gelbe Bandnudeln „Montreal“ in pikanter Honig-Dill Marinade
mit Pilzen, Frühlingszwiebeln und Flusskrebsschwänzen

„Luzerner Kalbssahnefleisch“

Kalbfleischstreifen mit Champignons in Rahm, bestreut mit Emmentaler Käsestreifen,
dazu Karottenscheiben in Schnittlauchbutter und Mini-Rösti

Pochierte Fjord-Lachsschnitten mit einer cremigen Spinatauflage überbacken,
dazu kleine Kartoffeln in der Vitaminschale

Putenmedaillons in Eihülle gebacken an roter Paprikasauce,
dazu Saisongemüse und grüne Tagliatelle

Mousse von weißer Schokolade mit Himbeermark

Eierlikör Mousse mit Biskuitstücken

Brüsseler Pralinécreme

Käsefrivolitäten auf Pumpnickeltalern und Blätterteigcrustarden

Buffetergänzungen

„Bunte Eisplatte“ (für 20 Personen) mit Sahne und Früchten	€ 100,00
„Eisbuffet im Feuerhagel“ (für 30 Personen) Auswahl an zart schmelzender Eiscreme mit frischem Obst, Toppings und Sahne	€ 250,00

Käseigel (mit 40 garnierten Käsesticks)	€ 40,00
Käseplatte (für 10 Personen) mit Früchten und Salzgebäck garniert	€ 60,00
„Bornholter Frischkäsetorten“ (ca. 1 Kg) mit Pfeffer, Lachs, Ananas oder Preiselbeere	€ 40,00

Ganzer Fjord Lachs (ca.3 Kg) im Show-Aufbau	€ 120,00

Fjord-Lachs-Filet mit würziger Kräuterfarce im Briocheteig (ca.2 Kg)	€ 140,00
Siegerländer Spießbraten mit pikanter Brätfüllung (ca.3 Kg)	€ 60,00
Grillschinken in der Honigschwarte (ca. 5 Kg)	€ 110,00
Schweinefilet (ca.1,2 Kg) mit einer delikaten Brokkolimischung im Blätterteig	€ 80,00
Schweinelende (ca.1,2 Kg) umhüllt mit Blattspinat und rohem Schinken im Netz	€ 80,00
Saftiger Rib Eye Braten (ca.2,5 Kg) mit zarter Marmorierung in pikanter Senfruste	€ 150,00
Rinderfilet „Wellington“ (ca.1,5 Kg) zart rosa gebratenes Black Angus Filet mit Duxelles im Blätterteigmantel	€ 150,00

Bei Fragen und Wünschen beraten wir Sie gern!