

BUFFET MIT FISCH, FLEISCH UND GEMÜSE

Vorspeisen

Minifleischbällchen mit Kräuterkartoffelsalat & Senfcreme
Ziegenkäsebällchen im Sesammantel auf Gurke und Feigen-Senf
Gefüllte Crêpes mit Lachs & Rucola
Auberginen-Involtini mit Gemüse-Ricotta
Mediterranes Gemüse
Gemüsequiche mit Chilicrème

Hauptgang

Asiatisches Hähnchen in Honigsauce
St. Pierre in Weißwein
Süßkartoffelstampf mit Ofengemüse und Speck (geräucherter Tofu)
Duftreis

Dessert

Zitronenjoghurtcrème
Schokoladen-Chilicreme

60 € pro Person · ab 30 Personen · inklusive Brot

55 € pro Person · ab 50 Personen · inklusive Brot

50 € pro Person · ab 80 Personen · inklusive Brot

FITNESSBUFFET

Vorspeise

Frische Gemüsesticks mit Kräuterquarkdip

Großes Salatbuffet mit Brot

Couscous mit Minzjoghurt

Hauptgänge

Rosa gebratene Lammhüfte in Thymianjus

Bundbarsch in Basilikumsauce

Pasta mit Tomatensugo & Rosmarinkartoffeln

Ofengemüse

Dessert

Duo aus Vanillecreme & Waldbeerenragout

60 € pro Person · ab 30 Personen · inklusive Brot

55 € pro Person · ab 50 Personen · inklusive Brot

50 € pro Person · ab 80 Personen · inklusive Brot

AUSWAHL AN KALTEN & WARMEN BUFFETS

Vorspeisenbuffet

Ministrauchtomaten mit Büffelmozzarella Pesto & Pinienkerne aus dem Gläschen

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing

Sizilianischer Bohnensalat mit Zitronen & Knoblauch

Meeresfrüchte Salat

Sashimi vom Kalb auf Ananassalsa mit Knoblauchchips

Hausgebeizter Kräuter Lachs mit Apfel-Dill-Senf Sauce

Asiatisch marinierte Hähnchenbrust auf Glasnudelsalat

Hauptgang vom Grill

Hessische Apfelbratwurst mit Senf

Sous-vide gegartes Flank Steak vom Grill mit Zwiebelmarmelade

Schottischer Wildlachs

Bunter Gemüsespieß

Spaghetti in Trüffelsahne

Dips

Currycreme, Rucolapesto, Tomatensalsa, Kräuterbutter, Sauercreme

Beilagen

Miniofenkartoffel

Buntes Ofengemüse

Maiskolben

Bärlauchrisotto

Dessert

Bunter sommerlicher Obst- Spieß fruchtiger Chilisauc

Crème brûlée von der Holunderblüte

Cocos Creme mit Johannisbeer-Sauce

85 € pro Person · ab 30 Personen · inklusive Brot

82,50 € pro Person · ab 50 Personen · inklusive Brot

80,00 € pro Person · ab 80 Personen · inklusive Brot

HOCHZEITSBUFFET MIT LIVECOOKING

Vorspeise in Gläschen, Schüsseln & Platten

Bunter Melonen Feta Minz Salat (Schüssel)
Couscous Salat mit Joghurt-Minzcreme (Schüssel)
Mediterraner Spargelsalat (Gläschen)
Gefüllte Gurke mit Garnelensalat (Paprika, Mango, Gurke) Platte
Burrata Creme auf Crostini mit kleinen Tomaten und Pesto Platte
Ziegenkäsebällchen Variation (Platte)
Mediterranes Gemüse mit Oliven (Platte)

Grillstation

Zzgl. Grillmiete 150 € + Koch
Lachs mit Wurzelwerk & Zitronenthymian
Sous-vide gegarte Steakhüfte
Asiatisch marinierte Hähnchenspieße mit Chili, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch
Vegane Gemüsespieße mit Champignons & Räuchertofu

Beilagen

Rosmarinkartoffel / Süßkartoffelstampf
Ofengemüse

Soßen & Dips

Paprikacreme, Currycreme, Vegane Kräuterbutter, Ketchup, Mango-Chutney, Trüffelmayonnaise, BBQ-Sauce

Pastastation

Koch wird extra berechnet.
Spaghetti mit Bärlauchpesto, Rucola & kleinen Tomaten, Parmesan

Dessert

Koch wird extra berechnet.
Frische Waffeln, Bananen, Ananas, Melone & Beeren, Zimt-Zucker, hausgemachte „Nutella“ & hausgemachtes Vanilleeis

Mitternachtssnack

Chili con carne / Chili sin carne Brot / Sauercreme & Nachos

Ab 80 € pro Person

WINTERLICHES FINGERFOOD BUFFET

Kürbisquiche mit Chilicreme

Bunter Kartoffelsalat mit Fleischbällchen, Olivencreme und Croutons

Gefüllte Wraps mit Chilicreme, Salat, Zucchini, Aubergine, Tomate, Oliven

Lachsplunder mit Frankfurter Kräutercreme

Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen

Gebackener Kürbis mit Bauernschinken

Thunfischschnecke mit Tomaten-Gurkensalsa

Hummus mit Falafel

Vanillecreme mit Bratapfel

Lebkuchencreme mit Zwetschgen und Crumble

45 € pro Person · ab 30 Personen · inklusive Brot

42,50 € pro Person · ab 50 Personen · inklusive Brot

40,00 € pro Person · ab 80 Personen · inklusive Brot

WEIHNACHTSBUFFET

Vorspeisen

Lachstartar auf Pumpernickel
Kürbis-Cappuccino mit Zimt & Vanille marinierte Garnele
Winterliche Quiche mit einer Kräutercreme
Sashimi vom Kalb auf Ananassalsa

Hauptgänge warm

Rindersteak auf Zwiebelmarmelade mit Kartoffeln und Majoran
Zanderfilet in Curryschaum auf Orangenfenchel
Vegane Entenbrust vom Sellerie mit Rosmarinhaferschaum

Dessert

Bratapfel aus dem Glas mit Zimtcreme für die Weihnachtszeit
Rotweinmousse mit Traubenragout

85 € pro Person · ab 30 Personen · inklusive Brot

82,50 € pro Person · ab 50 Personen · inklusive Brot

80,00 € pro Person · ab 80 Personen · inklusive Brot

SOMMERLICHES GRILLBUFFET I

Vorspeisen

Spaghettinissalat

Coleslaw

Couscous Salat mit Joghurt, Chili und Minze

Hauptgang

Bratwurst

mit Senf und mediterranen Kräutern marinierte Schweinesteaks

Asiatisch marinierte Hähnchenbrust

Hüttenkäse in Folie gegart mit buntem Gemüse, Kräuter & Oliven

Gegrilltes Sommergemüse mit Hummus

Maiskolbenrädchen

Beilagen

Grillkartoffel

Senf, Ketchup, Barbecuesauce

Dessert zur Auswahl

Lavendel Panna Cotta mit Fruchtsauce

Schokoladenkuchen (Vegan)

Inkl. Brot & Baguette

55 € pro Person · ab 30 Personen

52,00 € pro Person · ab 50 Personen

47,00 € pro Person · ab 80 Personen

SOMMERLICHES GRILLBUFFET II

Vorspeisenbuffet

Wassermelonensalat mit Fetakäse und Minze
Bunter Schichtsalat aus dem Tumbler mit
Brombeerdressing
Spaghettinissalat mit Oliven, getrockneten
Tomaten, Oliven, Zucchini, Paprika
Minigemüsespieße mit Zucchini, Tomate,
Paprika & Aubergine
Gemüse Couscous

Hauptgang vom Grill

Gegrillter Schweinebauch
Sous-vide gegarte Kräuter Steakhüfte
Lachs mit Zitronenthymian in der Folie gegart
Fetakäse mit Oliven, in der Folie gegart

Dips

Currycreme, Rucolapesto, Tomatensalsa,
Kräuterbutter, Sauercreme

Beilagen

Miniofenkartoffel, Buntes Ofengemüse,
Maiskolben

Dessert

Waldbeerenragout mit Vanilleeis
Limonen-Joghurt-Creme
Espresso Panna Cotta

65 € pro Person · ab 30 Personen · inklusive Brot

62,50 € pro Person · ab 50 Personen · inklusive Brot

60,00 € pro Person · ab 80 Personen · inklusive Brot