

## Canapés belegt mit:

**Schweinemedallions**



**Entenbrust mit Cumberland sauce**



**Rindercarpaccio, kaltem Braten**



**Lachs, Forelle und Thunfischsalat**



**Käsespezialitäten**



**Fischdelikatessen**



**Schinkenspezialitäten**



**Fleischwurstspezialitäten**



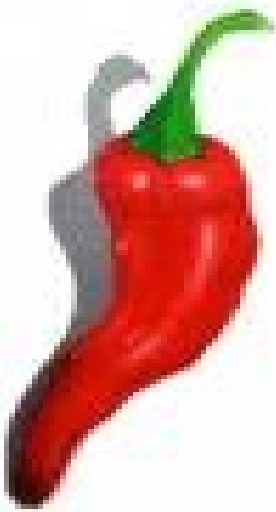
**Salamiauswahl, Pate**



**kleinen Frikadellen, kleinen Schnitzel**

**und vieles mehr .....**

**Preis auf Anfrage**



## **Fingerfood im Glas**

**Thunfischpralinen an Mandelblättchen auf  
Wildkräutersalat**



**kleine Windbeutel mit Forellen- oder Lachsmousse**



**Bruschetta im Glas**



**Tramezzini mit Thunfisch**



**Tramezzini mit Schinken und Ruccola**



**Tramezzini mit Braten und Artischocken**



**Zimtziege (Ziegenkäse mit Zimt und braunen Zucker)**



**gefüllte Blätterteigschnecken (Fisch, Fleisch oder  
vegetarisch)**



**kleine Frikadellenspieße mit Dip im Glas**



**Preis auf Anfrage**

**Puten-Ananas-Spieße in feurig-fruchtiger Sauce**



**Tex-Mex-Törtchen**



**gefüllte Champignons mit Spinat,  
Parmaschinken und Käse oder Hackfleisch**



**kleine Schnitzelspieße mit Dip im Glas**



**Lauchkuchen, Zwiebelkuchen, Lyonerkuchen usw.**



**Kartoffelküchlein mit Lachs oder Kaviar**



**Gurkenkörbchen gefüllt mit Garnele**



**Wachtelei à L´américaine  
(Mini-Spiegelei auf würzigem Tatar)**



**Ricchi e poveri  
(Röstbrot mit Spiegelei und Trüffel)**



**Preis auf Anfrage**

**Rührei mit Kaviar im Glas**



**Tortillawürfel mit Paprika oder Chorizo**



**Zucchini-Auberginen-Flan mit krosser Baconscheibe**



**Crostini mit Zwiebelkompott und Entenbrust**



**Nußbrot mit Ziegenkäse und Chili-Gelee**



**Rösti mit Roquefort und Birne**



**Theriyaki-Hähnchenspieß mit buntem Glasnudelsalat**



**Wachteleier mit Speck auf Gurkensalsa**



**Wachtelspiegelei auf Kartoffelrösti mit Bacon**



**Zucchinisalat mit Garnelenspieß**



**Preis auf Anfrage**

**Mozzarellakugeln auf Tomate mit frischem  
Basilikumpesto**



**Komposition aus Tomate, Feta, Peperoni und Knoblauch  
(warm)**



**Entenleberpastete mit Apfel-Sherry-Gelee**



**Wan Tan gefüllt mit Garnelen an Pflaumensauce**



**Sizilianisches Gemüse**



**Roastbeefröllchen mit knackigem Chinakohl und einem  
Hauch asiatischer Würze**



**Entenbrust an Barolo-Zwiebel-Confit**



**Selleriepüree mit geröstetem Fenchel**



**Ziegenkäse mit Feigen**



**Rum-Banane im Baconmantel**



**Preis auf Anfrage**

**Jakobsmuscheln-Saltimbocca auf schwarzen Spaghetti**



**kalte Gemüsesuppe in der Espressotasse serviert**



**Entenleberpraline mit Pistazien**



**kleine Kartoffelpuffer mit knackigem Gemüse in Pernod**



**Himmel und Erd´**



**Pumpernickel und Eiersalat im Glas geschichtet mit  
Roastbeefröschen**



**Butterflygarnelen in feuriger Sauce**



**frische Feigen an Roquefortcreme auf Kartoffelstroh**



**Kartoffelrösti mit Wachtelspiegelei und Bacon**



**Ziegenfrischkäse an Rosmarinhonig auf buntem  
Wildkräutersalat**



**Preis auf Anfrage**

**kleine Schweinefilet garniert mit Rucola-Bacon-Schleife**



**kleine Schweinefilet fruchtig dekoriert**



**Dattel-Ziegenkäse-Pralinen auf Salat**



**Tomaten-Gurken-Tsatsiki im Glas mit Antipastispiß**



**Kebap im Glas**



**Birne mit Roquefort auf Kartoffelpüfferchen**



**Schaschlickspieß im Glas**



**gefüllte Conchiglioni auf dem Löffel serviert**



**Currywurst im Glas**



**Roastbeef Carpaccio mit Walnuß-Vinaigrette**



**Wasabi-Mousse mit Räucherlachs**



**in Gin gebeizter Lachs mit Wasabi-Mousse**



**Preis auf Anfrage**

**Ziegenfrischkäse auf Rösti mit Birne**



**weiß trifft grün – Spargel Panna Cotta mit Spargelsalat**



**kleine Lachspasteten**



**gefüllte Crepes-Säckchen**



**Spargel-Blätterteig-Taschen**



**Lachstartar auf Spargel-Mousse**



**Praline vom Parmaschinken mit Pistazien-Frischkäse-Füllung**



**Sesamkürbis mit Mango-Chilli-Chutney**



**Vitello Tonnato im Glas**



**Schmorgurke im Glas mit feiner Zanderpraline**



**Trifle von Rote-Beete, Roastbeef und Rucola**



**Preis auf Anfrage**



**gedünsteter Fenchel mit Weißweibirne,  
Ziegenfrischkäse und  
Rosmarin-Honig-Dressing mit Walnüssen im Glas**



**Taco-Schicht-Salat**



**Praline vom Frischkäse im Cranberry-  
Nuß-Mantel**



**Rösti mit Forelle und Duett aus Apfel  
und Rote-Beete**



**Würziger Rumsteaksalat mit Parmesanhippe**



**Chicken Bals an asiatischem Karottensalat**



**bunter Cous-Cous Salat mit Praline von der Maispoularde**



**Tomatenkompott mit Frischkäsecreme,  
Parmaschinken und  
Crostini im Glas**



**Parmesan Panna Cotta mit Basilikumpesto**



**Artischockencarpaccio mit Parmesanspäne**

**Preis auf Anfrage**

**Tiramisu vom Lachs oder von der Crevette**



**Rote-Beete-Lachs-Röllchen auf Pumpernickel**



**Ziegenkäse-Crème-Brûlée**



**Melonen-Caprese-Salat**



**in Gin gebeizter Lachs mit Wasabi-Mousse**



**Lachs-Kroketten mit Zitronen-Dill-Dip**



**Wachteleier in grüner Sauce**



**Lachsforellenklopse mit Kapernschmand  
auf dem Löffel serviert**



**Rinderfilet Tartar mit Parmesan-Brûlée**



**Guacamole mit Garnele**

**und vieles mehr ....**

**Preis auf Anfrage**

## **Classicbüffet I**

### **Vorspeisen:**

**kleine Schnitzelchen und  
Minihackbällchen**



**gebratene Hähnchenmedaillons mit Mandelkruste,  
gefüllte Polofino kalt aufgeschnitten**



**Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, norwegischer  
Wildwasserlachs und Garnelenspießen  
dazu reichen wir  
Sahnemeerrettich, Knoblauchsauce, Cocktailsauce**

### **Hauptspeisen:**

**Rinderbraten vom falschen Filet „Burgunder Art“**



**Schweinefilet in Apfel-Calvados-Sauce**

### **Beilagen:**

**Kartoffelgratin, hausgemachte Eierspätzle**



**gemischte Gemüseplatte der Saison**



**bunte Blattsalatvariation**

**Dessert:**

**Mousse au chocolate**



**Käseplatte**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:**

**33,50 Euro netto pro Person**

**Preisbeispiel bei 20 Personen**

**zzgl. Anfahrt**

**zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 35,85 Euro**

**19% MwSt. – 39,87 Euro**

## **Classicbüffet II**

### **Vorsuppe:**

***Rindfleischsuppe mit Markklößchen,  
kleinen Nudeln und Gemüseinlage***

### **Vorspeisen:**

***gefüllte Schinkenröllchen mit Remouladensauce***



***Schwarzwälder-Schinkenplatte mit Melone***



***gegrillter Schweinerücken und Roastbeef***



***Forellenfilet geräuchert, Lachs-Spinat-Rolle,  
Butterflygarnelen, Thunfischpralinen im Mandelmantel,  
norwegischer Wildwasserlachs mild geräuchert  
dazu reichen wir  
Sahnemeerrettich, Knoblauchsauce, Cocktailsauce***

### **Hauptspeisen:**

***Hähnchenrouladen oder Schweinefilet in Champignon-  
Rahm-Sauce***



***Tafelspitz in Meerrettichsauce  
oder Rheinischer Sauerbraten***

**Beilagen:**

***Bouillionkartöffelchen oder Kartoffelgratin  
und Eierspätzle***



***kleine Bohnenpakete, Blumenkohl,  
Erbsen mit Möhren***



***Möhrensalat, Gurkensalat,  
grüner Salat***

**Dessert:**

***Knusperblüten mit  
frischem Obst  
oder  
Karamelcreme***



***Käseplatte***

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:  
36,50 Euro netto pro Person  
Preisbeispiel bei 20 Personen  
zzgl. Anfahrt  
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 39,05 Euro  
19% MwSt. – 43,44 Euro***

## **Classic Buffet III**

### **Vorspeisen:**

**Fischplatte mit Lachs, Forelle,  
Lachsroulade, gratinierte Grünschalenmuscheln,  
dazu reichen wir Sahnemeerrettich und  
Cocktailsauce**



**fruchtiger Krabbencocktail**



***Aufschnitt vom Roastbeef mit Salsa Verde  
und luftgetrocknetem Schweinefilet in  
Kräutermantel***



***kleine Schinken-Spargel-Röllchen mit  
hausgemachter Remouladen-Sauce***



***Carpaccio von der Roten Beete mit Rucola und  
Ziegenfrischkäse***

**Hauptspeisen:**

***Schweinefilet in Bacon am Stück gebraten in  
Cranberry-Portweinsauce***

***oder***

***Kalbsbraten unter der Kruste mit Apfel-Calvados-  
Sauce***



***Lachssuprême an Weißweinsauce auf Streifen von  
buntem Gemüse***

**Beilagen:**

***Wildreis, Bandnudeln und  
kleine Klößchen in Butter gebraten***



***Bohnen im Speckmantel  
feines Möhrengemüse mit frischem Schnittlauch  
Broccoli mit Butter und gebräunten Mandeln***



***Apfel-Karotten-Salat  
gemischter Wildkräutersalat mit frischen  
Champignons  
Rucola-Radiccio-Salat mit Walnüssen***



**Dessert:**

**Kirschtrifle**



**Creme Brûlée**



**Käse vom Brett mit Trauben**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:  
38,50 Euro netto pro Person  
Preisbeispiel bei 20 Personen  
zzgl. Anfahrt  
zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 41,20 Euro  
19% MwSt. – 45,82 Euro**

**kaltes Büffet**

***Fischplatte mit Lachs, Forelle und Butterflygarnelen***



***Krabbencocktail oder fruchtiger Geflügelcocktail***



***saarländischer Senfbraten, Roastbeef***



***Hähnchenspieße mit Ananas, würzige Hähnchenschenkel***



***kleine Schnitzelspieße, Frikadellen-Spieße***



***Schinken-Spargel-Röllchen, Schinken mit Melone***



***Pfeffer-Senf- und Knoblauchsauce, Sahnemeerrettich***



***Nudel- Kartoffel- Weißkraut- und Möhrensalat***



***Käseplatte oder Dessert***

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***31,50 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 33,71 Euro***

***19% MwSt. – 37,49 Euro.***

## **Auswahl Old School Buffet**

**stellen Sie sich Ihr Buffet zusammen**

**Vorspeisen kalt:**

**Krabbenscocktail mit Mandarinen**



**gefüllte Eierkörbchen**



**Käseigel**



**Fliegenpilze (gekochte Eier und Tomatendeckel)**



**Kräcker mit Frischkäse und bunter Garnitur**



**Tomaten gefüllt mit Fleischsalat**



**Rindfleischsalat oder bunter Wurstsalat**



**Hähnchenschenkel, kleine Frikadellen**



**Mettigel mit Zwiebelstachel**



**Türmchen aus Pumpernickel**

***Geflügelsalat mit Obst***

***Schinken-Spargel-Röllchen***



***kleine Cocktailspieße***

***Hauptspeisen:***

***Schnitzel Hawai***



***Kassler mit Ananas***



***Rollbraten***



***Gulaschsuppe***



***Falscher Has***



***Königinnen Pastete***



***Curry Wurst***



***Schaschlik***

***Salate:***

***Kartoffelsalat, Selleriesalat***



***bunter Nudelsalat, Waldorfsalat, Mixed Pickles***

**Dessert:**

**Wackelpeter**



**kalter Hund**



**Vanillepudding mit Butterkeks geschichtet**



**Rote Grütze, Obstsalat**



**Gläser mit Leckmuscheln, Ahoi-Brause usw.**



**Schockoladenpudding mit Sahne**

**Bowle jeglicher Art**

## **Saarländisches Büffet I**

### **Vorspeise:**

**großes Foodbrett  
mit gemischten saarländischen  
Käse- und Wurstspezialitäten  
Griebenschmalz und Kräuter-Creme-Fraîche-Aufstrich  
frisches Bauernbrot**

### **Warmteil:**

**Gefüllte mit Speckrahmsauce und Sauerkraut**



**Lyonerpfanne mit Kartoffeln und Paprika**



**Hochwälder Spießbraten oder Grillschinken**



**Kartoffelsalat, Krautsalat, Mausohrsalat, Möhrensalat**

### **Dessert:**

**Bettelmann mit Apfel**



**saarländische Viezcreme**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:**

**29,50 Euro netto pro Person**

**Preisbeispiel bei 20 Personen**

**zzgl. Anfahrt**

**zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 31,57 Euro**

**19% MwSt. – 35,11 Euro**

## **Saarländisches Büffet II**

### **Suppe:**

**Riwwelsupp  
oder  
sämige Kartoffelsuppe**

### **Vorspeise:**

**großes Food-Brett mit gemischten  
Wurst- und Käsespezialitäten**



**bunter Wurstsalat mit Tomaten, Gurken und Ei**



**kleine Lyoner- und Zwiebelquiches**



**saarländischer Kartoffelsalat, Krautsalat, Möhrensalat,  
grüner Salat**

### **Warmteil:**

**Hoorische mit Speckrahmsauce und Sauerkraut**



**gebratener Boudin mit Kartoffelpüree  
oder  
Leberknödel**



**Schales mit Apfelmus**



**verschiedene Brotsorten**

**Dessert:**

**Apfelkuchen mit Zimt und Butterstreusel**



**bunte Beerengrütze mit Zimtsahne**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:**

**30,50 Euro netto pro Person**

**Preisbeispiel bei 20 Personen**

**zzgl. Anfahrt**

**zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 32,64 Euro**

**19% MwSt. – 36,30 Euro**



## **Saarländisches Feinschmeckerbuffet**

### **Suppe:**

**sämige Kartoffelsuppe  
mit Creme fraîche und Lachsstreifen  
oder  
saarländische Gurkensuppe  
mit frischem Dill und Lachs**

### **Vorspeise:**

**Feld- oder Löwenzahnsalat (je nach Saison)  
mit Speckkrüstchen, Kartoffeldressing  
und gebratenen Poulardenbrüstchen**

### **Warmteil:**

**3-Sterne-Gefüllte  
(Kartoffelklöße gefüllt mit Foie gras)  
und Trüffelsauce**



**Kartoffelspatzen in feiner Lachssauce**



**hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Blutwurst  
an Apfel-Zwiebel-Sauce**



**sahniges Witwensauerkraut  
(verfeinert mit Veuve Clicquot)**

### **Dessert:**

**Apfel-Bettelmann**



**Grütze von Früchten aus Omas Garten  
beides mit Weißwein- oder Vanillesauce**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:  
33,80 Euro netto pro Person  
Preisbeispiel bei 20 Personen  
zzgl. Anfahrt  
zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 36,17 Euro  
19% MwSt. – 40,22 Euro**

## **schwedisches Büffet**

### **Vorspeisen:**

**festliche schwedische Sandwichtorten  
mit verschiedenen Füllungen:**

**mit Lachs, Gurken, Eiern, Salat und Frischkäse  
oder  
Thunfisch-Krabben-Torte**



**Schinken, Käse, Paprika, Gurken und Tomaten  
oder  
mit 3-erlei Käsecreme und Salami,  
dekoriert mit Karottenblumen, Gurken und Radischen**



**schwedische gefüllte Eier mit Erbsen,  
Frischkäse und Lachs**



**kalte Tomatensuppe im Glas mit Krabben und Smörbröd**

### **Warmteil:**

**Köttböllar in Rahmsauce  
dazu reichen wir  
Kartoffelpüree und Preiselbeeren**



**schwedischer Kartoffel-Lachsauflauf**

### **Salate:**

**Gurkensalat**



**Karotten-Sellerie-Salat**

**Dessert:**

**hausgemachte Zimtschnecken (Kannebullar)  
und  
Blaubeerkompott mit Vanillesauce**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:  
28,80 Euro netto pro Person  
Preisbeispiel bei 20 Personen  
zzgl. Anfahrt  
zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 30,82 Euro  
19% MwSt. – 34,27 Euro**

## **Schnitzelbuffet**

**2 Sorten Sauce und 2 Sorten Beilagen nach Wahl**

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ wahlweise mit  
folgenden Saucen:**

**Pfifferling-Rahm-Sauce, Champignon-Rahm-Sauce  
Jägersauce, Zigeunersauce  
Bolognesesauce mit Käse überbacken  
Dörrfleisch-, Champignon-Sahnesauce überbacken  
Pizzaiola, Arrabiata (scharf)  
Currysauce (wahlweise mit Obst)  
Gorgonzolasauce  
Pfeffersauce**

**Beilagen:**

**Spätzle, Bandnudeln,  
Fussili, Spaghetti, Gnocci,  
Rosmarinkartoffeln,  
Reis natur oder Gemüsereis,  
Kartoffelgratin,  
Kartoffel-Gemüse-Gratin**

**inkl. gemischter grüner Salat**

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:  
18,50 Euro netto pro Person  
Preisbeispiel bei 20 Personen  
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 19,80 Euro  
19% MwSt. – 22,02 Euro***

## **Nudelbuffet**

**2 Sorten Nudeln und 3 Sorten Sauce nach Wahl**

### **Saucen Ihrer Wahl:**

**Gemüse-Weißwein-Sauce  
(gerne auch mit Muscheln oder Krabben),  
Lachssauce, Thunfischsauce**



**fruchtige Tomatensauce, Spinat-Kokos-Sauce,  
Paprika-Sahne-Sauce, Rucola-Parmesan-Sauce**



**Bolognese-Sauce, Chorizzo-Zwiebel-Sauce**



**Sauce mit Filetstreifen, Geflügel-Kräuter-Sauce**



**Schinken-Sahne-Sauce, Al Arrabiata**

### **Nudeln Ihrer Wahl:**

**Ravioli, Tagliatelle, Fussili, Spaghetti,  
Gnocci, Penne, Tortellini, Lasagne**

**inkl. gemischter grüner Salat**

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***17,30 Euro netto pro Person***

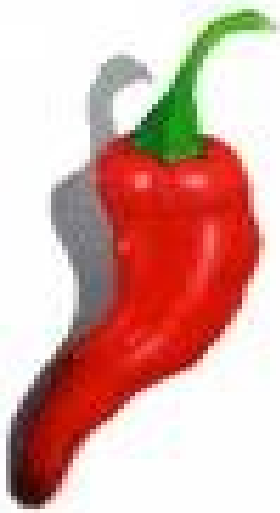
***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 18,50 Euro***

***19% MwSt. – 20,59 Euro***



**Currywurst oder Curryfrikadelle mit  
folgenden Saucen:**

**(3 Saucen und 2 Bratwürste sind pro  
Person im Preis enthalten)**



**Sauce nach Art des Hauses  
mit einer moderaten Schärfe, Paprika und  
Zwiebeln**



**scharfe Chilisaucen  
feurige Schärfe bei vollem Geschmack mit Peperonis**



**BBQ-Bacon-Sauce  
rauchig im Geschmack**



**Mexican Salsa-Sauce  
landestypisch mit Jalapeno, Paprika und Mais**



**Caribbean Curry-Sauce  
fruchtig und exotisch mit Mango und Ananas**

**dazu reichen wir Stangenweißbrot**

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***9,90 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 10,59 Euro***

***19% MwSt. – 11,78 Euro***

## **Italienisches Buffet I**

### **Vorspeise:**

**Auberginen mit Tomatensugo**



**Parmaschinken mit Melone und Fenchelsalami**



**Mozzarella-Caprese-Spieße, Antipasti-Auswahl**

### **Hauptgericht:**

**Lachstagliatelle**



**Lasagne al Forno**



**Scaloppina Parmigiana**



**Nudeln nach Wahl**



**italienische Salatplatte**

### **Dessert:**

**Raffaelocreme mit Himbeeren**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:**

**30,50 Euro netto pro Person**

**Preisbeispiel bei 20 Personen**

**zzgl. Anfahrt**

**zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 32,64 Euro**

**19% MwSt. – 36,30 Euro**



## **Italienisches Büffet II**

### **Vorspeise:**

***Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikumpesto***



***Pollo Tonnato mit Rucola und Parmesan***



***Tomaten-Gurken Tsatsiki mit Antipastispieß***



***Frutti di Mare im Glas serviert***



***mediterran gefüllte Artischockenböden***

### **Hauptspeise:**

***zarte Fleischröllchen alla cacciatore  
oder  
Ossobuco alla milanese***



***Zucchini-Auberginen-Lasagne***



***Spaghetti Marinara***



***Pasta nach Wahl***



***gemischter Blattsalat der Saison***

**Dessert:**

***Tiramisu blanco***



**bunter Obstsalat im Glas**

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***33,50 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 35,85 Euro***

***19% MwSt. – 39,87 Euro***

## **Italienisches Büffet III**

### **Vorspeisen:**

**gefüllte Auberginenröllchen, Zucchini im  
Parmesanmantel, Olivenauswahl,  
gefüllte Peperoni und gefüllte Kirschpaprika**



**Arancini di Riso (frittierte Reisbällchen mit Mozzarella)**



**Avocadocarpaccio mit Lachs und Orangen-Dill-Dressing**



**mediterran gefüllte Crepes-Säckchen**



**Artischocken-Carpaccio mit Thunfisch und Kapern**



**Vitello Tonnato**

### **Warmteil:**

**Piccata Milanese mit fruchtigem Tomatenfondue  
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln oder Bandnudeln**



**Gnocci in feiner Rucola-Parmesan-Sauce**



**kross gebratenes Filet von der Dorade in leichter  
Zitronen-Weißwein-Sauce mit frischen Kräutern  
dazu reichen wir Reis**

***Rucola-Salat mit Cocktailtomaten und Parmesanspäne***



***Salat aus roten Linsen, Paprika und schwarzen Oliven  
an feinem Balsamico-Senf-Dressing***

***Dessert:***

***Anglo***

***(Schichtdessert mit Biskuit und Waldbeeren)***



***Profiterole mit Schokosauce***

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***35,80 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 38,31 Euro***

***19% MwSt. – 42,60 Euro***

## **Mediterranes Buffet**

### **Fingerfood im Glas:**

**französisches Lachstartar**



**Jakobsmuscheln auf Avocadocreme**



**Ziegenfrischkäse-Crème-Brulée**



**Nizza-Salat mit Vinaigret**



**Melonen-Caprese-Salat**



**bunte Antipastispieße mit mediterranem Dip**

### **Warmteil:**

**Toskanisches Hähnchen**



**Ligurisches Kaninchen**



**Lammtopf Provençal**

**Beilagen:**

**Rosmarinkartoffeln**



**Gemüseauflauf mit Weißbrot-Feta-Kruste**



**Penne mit Tomaten und Mozzarella**

**Dessert:**

**Panna Cota mit Fruchtspiegel**



**Zitronen-Limetten-Tiramisu**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:**

**38,50 Euro netto pro Person**

**Preisbeispiel bei 20 Personen**

**zzgl. Anfahrt**

**zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 41,20 Euro**

**19% MwSt. – 45,82 Euro**

## asiatische Buffet

### **Suppe:**

**Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß**

### **Fingerfood:**

**Frühlingsrolle an feurig-fruchtiger Sauce**



**asiatischer Rindfleischsalat mit frittierten Glasnudeln**



**fruchtiger Geflügelsalat mit Obst**



**Thunfischpralinen an Wildkräutersalat**

### **Warmteil:**

**Rindfleisch Chop-Suey mit Gemüse**



**würzige Yaketorie-Spieße (Hühnchenfleisch)**



**Reis mit Gemüse**

**Salat:**

**knackiger Salat aus Chinakohl,  
Paprika, Karotten und Sesam**

**Dessert:**

**gebackene Banane mit Honig**



**Mango-Joghurt-Mousse**

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:  
28,50 Euro netto pro Person  
Preisbeispiel bei 20 Personen  
zzgl. Anfahrt  
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 30,50 Euro  
19% MwSt. – 33,92 Euro***



## **Griechisches Büffet**

**große Vorspeisenplatte mit  
gefüllten Weinblättern, gefüllte rote Kirchpaprika,  
eingelegte Oliven in Knoblauch und Schafskäse  
gebratenen Zucchini und Auberginen, gegrillte Paprika**



**panierter Schafskäse mit Tsatsiki**



**Bifteki gefüllt mit Feta**



**Paprikaschoten mit Feta überbacken**



**gebackener Schafskäse mit Tomaten, Peperoni und  
Knoblauch**

### **Warmteil:**

**würzige Suflakispieße**



**Gyros in Metaxasauce  
oder  
Fisch nach Art von Spetses**



**Gemüse-Tomaten-Reis und Folienkartoffeln**



### **Salat:**

**gemischte Salatplatte mit  
Hirtensalat, griechischer Gurkensalat  
knackiger Eisbergsalat bunt dekoriert**

**Dessert:**

**fruchtige Limettencreme**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:**

**28,50 Euro netto pro Person**

**Preisbeispiel bei 20 Personen**

**zzgl. Anfahrt**

**zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 30,50 Euro**

**19% MwSt. – 33,92 Euro**

## **Mexikanisches Büffet**

### **Vorspeisen:**

***Empanada Mendocinas  
(Teigtaschen mit Hackfleisch gewürzt)***



***Chicken Wings auf feurigem Mangosugo***



***überbackene Nachos***



***Guacamole im Glas mit marinierten Garnelen***



***Oliven- und Peperoni-Auswahl***



***herzhafte Wrap mit Thunfisch***

### **Warmteil:**

***gefüllte Enchiladas in Tex-Mex-Sauce überbacken***



***Putenröllchen in fruchtiger Ananassauce***



***körniger Reis***

**Salat:**

***knackiger Salat mit Paprika, Tomaten und Gurken***



**bunter, scharfer Bohnensalat**

**Dessert:**

***Mascarponecreme mit in Rosmarinhonig  
flambierter Ananas***



***Cocada (mexikanisches Kokosdessert)***

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***28,50 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 30,50 Euro***

***19% MwSt. – 33,92 Euro***

## **Französisches Büffet I**

### **Suppe:**

**französische Zwiebelsuppe**

### **Vorspeise:**

***Jakobsmuscheln an buntem Melonensalat im Glas***



***Carpaccio vom Rinderfilet mit feiner Vinaigrette***



***Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse***



***in Gin gebeizter Lachs auf dem Löffel serviert***

### **Warmteil:**

***Rehrücken an Portweinsauce mit Dörripflaumen  
oder  
Rehgulasch mit frischen Pfifferlingen***



***Lachssupreme an  
Weißweinsauce auf Streifen von buntem Gemüse***



***Wildreis und Semmelklöße***



***bunte Salatplatte***

### **Dessert:**

***Weißer Mousse au chocolat mit Zitrusfrüchteragout***



***Gâteau au Chocolat garniert mit frischen Himbeeren***



***französischer Käse vom Brett***

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***45,50 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 48,69 Euro***

***19% MwSt. – 54,15 Euro***

## **Französisches Büffet II**

### **Suppe:**

***Bouillabaisse mit Rouille***

### **Vorspeise:**

**Rinderfilet-Tartar-Creme-Brûlée**



***Jakobsmuscheln auf französische Art***



***Avocado-Lachs-Tartar***



***Entenbrust an Barolozwiebel***

### **Warmteil:**

***Lammkoteletts à la Provence***



***Seeteufel in leichter Dijon-Senf-Sauce***



***Boeuf Bourguignon***



***Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln  
oder Kartoffel-Möhrenpüree***

**Salat:**

***bunte Salat- oder Gemüseauswahl***

**Dessert:**

***Mousse au Chocolate an Weißweibirne***



***Knusperblüten mit frischen Früchten***



***französischer Käse vom Brett***

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***48,50 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 51,90 Euro***

***19% MwSt. – 57,72 Euro***



## **Spanisches Büffet I**

### **Suppe:**

***feines Rosmarincremesüppchen***

### **Vorspeisen:**

***feurige Champignon mit Knoblauch und Peperoni***



***Garnelen Mojo Rojo***



***würziges Hähnchenfilet in Cherry***



***Seranoschinken und Chorizo mit  
Trauben-Rosmarin-Dressing***

### **Warmteil:**

***Zarzuela Mallorca (traditionell spanischer Fischtopf)***



***spanische Zitronenhähnchen***



***feine Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln und Reis***

**Salat:**

***gemischter Blattsalat der Saison***

**Dessert:**

***Churros mit Schokoladensauce***



***Copa de Limón (Zitronencreme)***

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***35,80 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 38,31 Euro***

***19% MwSt. – 42,60 Euro***

## **Spanisches Büffet II**

### **Vorspeise:**

***Albondigas especial  
(Hackfleischklösschen in pikanter Tomatensauce)***



***Artischocken in Tomatensauce***



***Kartoffeltortillia mit Paprika und Seranoschinken***



***gebackenes Gemüse mit Wachtelspiegelei und Chorizo***



***Frutti di Mare***

### **Warmteil:**

***Kaninchen in Cherry-Sauce und Bandnudeln  
oder  
Ragout vom Rind mit Gemüse und Kartoffeln***



***Paella mallorca***



***Frischkäse-Ravioli in leichter Gemüsecreme  
mit frischen Kräutern***

**Salat:**

***gemischter Blattsalat der Saison***

**Desser:**

***Creme Catalan***



***bunte Obstspieße***

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:***

***38,80 Euro netto pro Person***

***Preisbeispiel bei 20 Personen***

***zzgl. Anfahrt***

***zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 41,52 Euro***

***19% MwSt. – 46,17 Euro***

## **Vegetarisches Buffet zum zusammenstellen**

### **Suppen:**

***feine Kartoffelcremesuppe***



***Kürbiscremesuppe mit Ingwer***



***Zwiebelsuppe***



***Minestrone***



***Karottencremesuppe mit Kokosmilch und Curry***



***sämige Paprika-Creme-Suppe***



***Selleriecremesuppe***



***Broccolicremesuppe***



***Blumenkohlcremesuppe***

**Vorspeisen:**

***Tomaten-Mozzarella im Glas mit frischem Pesto***



***Antipastispiße im Glas mit mediterranem Dip***



***Selleriepüree im Glas mit geröstetem Fenchel***



***Rote Bete Caprese***



***panierte Fetaecken mit Tzatziki***



***Fetakäsesäckchen (Feta, Knoblauch, Tomate, Peperoni)***



***Rote Bete mit Parmesan, Rucola und  
Holunderblütendressing***



***Zucchini-Mozzarella-Nuggets***



***Rote-Beete-Kugeln mit Schnittlauch-Dip***



***Frischkäsepralinen im Cranberry-Nußmantel***



***Mediterran gefüllte Crepes-Säckchen***

**Hauptgerichte:**

***feine Gemüsequiches***



***Champignon-Gemüse-Pfanne***



***Gemüselasagne***



***Gemüsepaella***



***Penne mit Steinpilzen***



***Penne mit Gorgonzolasauce***



***Pilz-Kartoffel-Ei-Auflauf***



***Wirsingrouladen mit Gemüsefüllung***



***Chili sin Carne mit Tofu***



***mit Gemüse gefüllte Pfannkuchenrollen in Tomatensauce  
und Käse überbacken***



***Spaghetti mit Kokos-Spinat***



***mediterrane Kartoffelpizza***



***hausgemachte Serivettenknödel mit frischen Steinpilzen***



***Kürbis-Parmigiana***



***Käse-Tortellini mit Röstzwiebeln***



***panierte Sellerieschnitzel in Sauce***



***Auberginen-Parmigiana***

***Preis auf Anfrage***



## Vorschlag für ein Barbecue

### grosses Vorspeisenbuffet auf Platten serviert:

**mediterran gefüllte Artischockenböden**



**Auswahl an Oliven, Peperoni und mediterranem Gemüse**



**gebratene Zucchinirollchen mediterran gefüllt**



**Birnen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Coppa**



**kleine Putensaltimbocca**



**Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikumpesto**



**Parmaschinken mit Melone**



**Rote-Beete-Carpaccio mit Ruccola und Parmesan**

**Grillgut Fleisch:**

**Rindersteak**



**mediterran gefüllte Putensteaks**



**bunte Schaschlikspieße**

**Grillgut vegetarisch:**

**Gemüsespieße**



**Fetakäsesäckchen vom Grill**

**Grillgut Fisch:**

**Lachs-Zitronen-Spieße**



**Garnelenspieße**

**Grillsaucen:**

**Kräuter-Frischkäse-Dip**

**BBQ-Whiskey-Rauch-Grillsauce**

**Zitronen-Aioli**

**Arrabiata-Dip**

**Beilagen:**

**Rosmarinkartoffeln**



**Gemüsereis  
oder**

**in Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit Tomaten,  
Paprika und roten Zwiebeln**

**Salate:**

**italienischer Nudelsalat (scharf)**



**gemischte Salatplatte bunt dekoriert**



**Melonen-Gurkensalat mit Feta**



**bunter Bohnensalat**



**Apfel-Karotten-Salat**



**Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesanspäne**

**Dessert:**

**Knusperblüten mit Mandelcreme und Früchten**



**Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren**

**Preis auf Anfrage**

## Vorschlag für ein Barbecue

### großes Vorspeisenbuffet als Fingerfood serviert:

**mediterran gefüllte Crepes-Säckchen**



**Tomaten-Mozzarella im Glas mit frischem Basilikumpesto und Balsamico**



**Ziegenfrischkäsepralinen im Cranberry-Nuß-Mantel auf buntem Wildkräutersalat**



**hausgemachtes Kartoffelrösti mit Wachtelei und Bacon**



**Lachstartar im Glas mit Wasabi-Dip**

### **Grillgut Fleisch:**

**Rindersteak (Roastbeef)**



**Rindersteak-Spieße mit Paprika und Zwiebeln**



**mediterran gefüllte Putensteaks**



**Puten-Ananas-Curry-Spieße**

***bunte Schaschlikspieße aus Schweinefilet***



***Lammspieße mit Zucchini und Cocktailtomaten***



***feurige Hackspieße***

***Grillgut vegetarisch:***

***Gemüsespieße***



***Fetakäsesäckchen vom Grill***



***gefüllte Champignons vom Grill***



***gefüllte Kartoffeln vom Grill***



***gefüllte Paprikaschoten vom Grill***



***mediterrane Grilltomaten***



***Saltimbocca von der Aubergine***

**Grillgut Fisch:**

**gegrillter Lachs in der Folie auf  
Weißwein-Gemüse**



**Seeteufel auf Tomatenfondue**



**Garnelenspieße**



**Doradenfilet mit Zitronen-Butter**



**gegrilltes Saltimbocca von der Roten Meerbarbe**

**Grillsaucen:**

**Zitronen-Aioli  
mediterraner Schafskäse-Dip  
Kräuter-Frischkäse-Dip  
Chili-Creme  
Grillsauce Mexico  
Honig-Senf-Dip  
BBQ-Whiskey-Rauch-Grillsauce  
Pfeffersauce  
Arrabiata-Dip  
Tsatsiki**

**warme Beilagen:**

**Rosmarinkartoffeln**



**Gemüsereis**



**mediterraner Kartoffel-Gemüse-Gratin  
mit Schafskäse**

**Salate:**

***klassischer Nudelsalat***



**Reissalat mit Curry und Ananas**



**bunter Quinoa Salat mit Mais, Avocado, Tomate, Minze  
und Joghurt Dip**



***sommerlicher Apfel-Karotten-Salat***



***Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesanspäne***



***griechischer Hirtensalat***



***mediterraner Brot-Salat***

**Dessertauswahl:**

***Knusperblüten mit Mandelcreme und frischen  
Früchten der Saison***



***frischer Obstsalat der Saison mit Honigjoghurt***



***Holunderblüten-Sauerrahm-Parfait***



***Limoncello-Panna-Cotta mit Obst-Salsa***

***Preis auf Anfrage***

## **Knackige Salatauswahl**

**Kartoffelsalat nach „Hausfrauen Art“  
(mit Dörrfleisch, Schnittlauch und Öl)**



**Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Eier,  
Tomaten und Gurken**



**Kartoffelsalat mit Joghurt, frischen Kräutern und  
Dörrfleisch**



**Nudelsalat nach „Hausfrauen Art“ mit Lyoner,  
Gurken, Eiern und Mayonnaise**



**Nudelsalat mit Thunfisch**



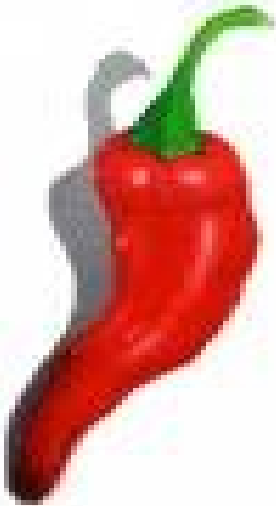
**Nudelsalat mit gebr. Hähnchenbrust,  
Paprika und Mango**



**Ital. Nudelsalat (scharf)**



**Tortellinisalat**





***Spaghettisalat***



***Reissalat mit Curry und Ananas***



***Reissalat Mexiko  
(mit Paprika, rote Bohnen, Mais – pikant)***



***bunter Quinoa Salat mit Gurke,  
Avocado, Tomate und Minze***



***Möhren- oder Apfel-Möhrensalat***



***Asiatischer Karottensalat***



***Esterhazy-Salat (Möhren und Weißkraut)***



***Weiß- oder Rotkrautsalat***



***Selleriesalat***



***Tomatensalat mit Zwiebeln und frischen Kräutern***



***Tomatensalat mit Mozzarellakugeln***



***Orientalischer Tomatensalat (scharf) mit Joghurt  
und schwarzem Sesam***



***Gurkensalat***



***Paprikasalat***



***Hirtensalat  
(Paprika-Gurken-Feta, Zwiebeln und Oliven)***



***Eier-Schinken-Salat***



***Schichtsalat***



***Ananas-Lauch-Salat***



***Chicoree-Salat mit Ei oder  
fruchtig mit Mandarinen***



***Blumenkohlsalat***

***Spargelsalat (Schinken, Eier)***



***Bohnensalat***



***Feldsalat***



***Eisbergsalat, gemischter Blattsalat der Saison***



***Schnittlauchsalat***



***Löwenzahnsalat***



***Rucola-Salat mit Cocktailtomaten und  
Parmesanspäne***



***Artischockensalat mit Thunfisch***



***Melonen-Gurken-Salat mit Feta***



***mediterraner Brotsalat***



***Karotten-Mango-Rotkohl-Salat***



***Salat aus roten Linsen, Paprika und schwarzen  
Oliven mit feinem Balsamico-Senf-Dressing***

## Dessertauswahl

**Knusperblüten mit Mandelcreme  
oder Grand-Manier-Creme und Früchten**



**Lebkuchenmousse mit Punschkirschen  
oder Apfel-Chilli-Kompott**



**Gâteau au Chocolat garniert mit frischen Himbeeren**



**süßes Sushi**



**Rießlingbirne an Schockobisquit mit Schokoladensauce**



**Bratäpfel mit Amarettini Brösel**



**Schwarzwälder Trifle**



**Obstsalat oder Obstspieße**



**Vanille-Joghurt-Creme mit Campari-Orangen**



**klassisches Tiramisu**



**Tiramisu blanco mit Kokoslikör und Ananas**



**Erdbeertiramisu, Himbeertiramisu**



**Apfeltiramisu mit Zimt**



**Cantuccini-Tiramisu**



**Karameltiramisu**



**Lebkuchentiramisu**



**Tiramisu mit Spekulatius**



**Ananascreme, Mandarinencreme**



**Mousse au Chocolate, Mousse au Vanille**



**Mango-Joghurt-Mousse, Limonen-Joghurt-Mousse**



**Weinschaumcreme**



**Panna Cotta**



**Crème Brûlée**



**Ananas mit Raffaello-Sahne**



**Melonen-Ricotta-Trifle**



**Rhabarbar-Triffel**



**hausgemachte Kirschgrütze mit Zimtsahne**



**Mini Windbeutel „Monte Bianco“  
(Windbeutel mit Vanille-Creme und Schokosauce  
übergossen)**



**Käsekuchenwürfel im Himbeermeer**



**Anglo mit Waldfrüchten**

**Preise auf Anfrage**