

Stellen Sie sich Ihr **Wunschbuffet** zusammen:

Unsere Gäste sind so vielfältig wie die Speisen, die wir zubereiten können.

Warum stellen Sie sich nicht Ihr ganz persönliches Buffet zusammen.

Wir geben Ihnen ein paar Anregungen aber sicher haben Sie ganz eigene Vorstellungen von Ihrem Lieblingsbuffet.

Sie wählen und wir kalkulieren. Ein individuelles Angebot für Ihre Feier. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung.

Erhalten Sie hier einen kleinen Einblick in unsere Produktauswahl.

Auf Wunsch erarbeiten wir auch gerne individuelle Produkte nach Ihren Reszepturen zu.

Kalte Speisen/Vorspeisen/Fingerfood:

vegetarisch

Taco Chips mit Guacamole und Chili - Dipp

marinierte Hirtenkäsewürfel

Kräuter - Knoblauch - Oliven

½ gefüllte Eier

3 Mini Frühlingsrollen mit Dipp

Baby Mozzarella am Spieß mit Kirschtomate und Pesto

Tortellinspieße mit getrockneter Tomate und Basilikumblättchen

Exotische Obstspieße

Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum

Hausgemachte Antipasti

mit Fleisch

Partyfrikadellen mit und ohne Füllung

Schweinemedallion auf Ananasscheibe oder mit einer pikanten Frischkäsecreme

Schinkenröllchen mit Spargel

Chicken Wings mit Hot - Chili - Dipp

Komposition von Edelschinken dazu Sauergemüse in der Melone

Putenbruströllchen mit Gorgonzolacreme und Rucola

zarte Tranchen vom rosa Roastbeef mit Remoulade

Satéspieße

Hähnchenkeulen

hausgemachtes Hackepeter

Honigmelone - Schinken als Spieße oder auf Platte

kleine panierte Schnitzel

Grissini mit Schinken und Rucola

Pikante Fleischbällchen mit Oliven am Spieß

Datteln, Feigen und Pflaumen im Speckmantel

Vitello Tonnato

(hauchdünne Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsfleisch mit Thunfisch – Kapern - Creme)

Honigmelone mit Parmaschinken

mit Fisch

Gamba - Ananas - Spieße

Crab Cake (Krebsfleisch - Küchlein)

Crepesröllchen mit Lachs

Riesengarnelen im Schinkenmantel

Pumpernickel mit Matjes - Apfeltatar

Kleine Röstitaler mit Räucherlachstatar auf Meerrettichcreme

vegan

hausgemachte Antipasti:

karamellisierte Möhrenscheiben mit Ingwer

gegrillte und eingelegte Auberginen und Zucchini

Champignons mit Anis

Artischocken mit feinen Zwiebelwürfeln

Rotweinscharlotten

Knoblauchmöhren

Balsamico - Auberginen - Würfel

marinierte Ofen - Paprika

Gigantes

Bruschetta

gefüllte Weinblätter

Kichererbsencreme auf Gemüsetalern

Crepe - Röllchen mit Avocado-creme und getrockneten Tomaten

Auberginenröllchen mit Tomate und Oliven

Reisbällchen mit Dipp

Käseplatte

mit edlen Weich-, Hart und Frischkäsen an Obst und hausgem. Traubengelee

Käseplatte rustikal

mit Handkäse, Hartkäse und Obazda (pikant angemachte Creme aus Camembert),

Radi und Radischen

Fisch-Delikatessen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Stremellachspralinen

Räucheraal

Nordseekrabben

Garnelencocktail mit Avocado und Melone

Räuchermakrelen

Matjes mit Apfel/Zwiebel/Sahnesauce

Heringssalat

Kleine Grillbratheringsröllchen sauer eingelegt

Bismarckhering

Sherrymatjes

Suppen:

vegetarisch (auch vegan möglich)

Blumenkohlcremesuppe

Edelpilzrahmsuppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal)

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Tomatencremesuppe

Kressecremesuppe

Möhrenorangencremesuppe

Spargelcremesuppe (saisonal)

deftig

Gulaschsuppe

Erbsensuppe/Linsensuppe

Leberknödelsuppe

Birnen - Bohnen - Speck

Chili con carne/Tex - Mex - Suppe/ Serbische Bohnensuppe

Käselauchcremesuppe

fein

Hühner(hochzeits)suppe nach Art des Hauses

edle Hochzeitssuppe mit weißem Gemüse (Blumenkohl, Spargel, Sellerie)

Ochsenschwanzsuppe klar oder gebunden mit Einlage

klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

Aalrauchsuppe

Salate:

vegetarisch/vegan

Cous Cous - Petersilien - Salat

Bauernsalat

Italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Kapern

Krautsalat Rot und Weiß/Cole Slaw (amerikanischer Weißkohlsalat)

Fenchel - Radicchio - Salat mit gerösteten Walnüssen und Limettendressing

Salatplatte mit Blattsalaten der Saison mit unseren Hausdressings

Gurkensalat mit Sahne - Schnittlauch - Sauce

mit Fleisch/Fisch

Tomaten - Chorizo - Knoblauchsalat

Kartoffel oder Nudelsalat klassisch

Geflügelsalat

Speck-Kartoffelsalat

Bayrischer Wurstsalat mit Gurke und Zwiebeln

Caesar's Salad (Römersalat mit Parmesan und Speck - Croûtons)

Heringsalat mit Roter Bete

Schichtsalat mit u. a. gekochtem Schinken, Ei, Erbsen, Ananas

Hauptspeisen:

vegetarisch/vegan

Malfatti (Spinatklößchen)

Gefüllte Zucchini und Paprikaschoten

Edelpilzrisotto

Sojageschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

Sojapfanne á la Gyros mit Zwiebeln

Medaillons aus Soja auf Tomatensugo

Panierte Tofuschnitten auf Schmorpilzen mit Zwiebeln

Fleischgerichte

Schwein

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce oder Gorgonzolasauce

gefüllter Schweinebraten

Westernnackensteaks auf Zwiebel - Champignonbett

Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

Kasseler auf Sauerkraut oder mit Ananas und Käse überbacken

Prager Schinken

panierte Schweineschnitzel und Cordon Bleu

mit Jäger-, Zigeuner- und Pfeffersauce sowie Sauce Hollandaise

Bayrischer Leberkäse

knusprige Schweinshaxen

Spareribs

Geflügel

Putenbraten mit Spinatfüllung

Putensteaks zum Beispiel auf Tomatensauce

Bremer Kükenragout/ Hühnerfrikassee

Entenbrustfilet auf einer leichten Orangensauce

Chicken Wings

Hähnchenbrust zum Beispiel auf Zucchini Gemüse

Rind

Rinderbraten mit Rotweinsauce

Maltesische oder klassische Rinderrouladen

Roastbeef mit Burgunderweinsauce

Diverse

Schaschlik - Spieße

Cevapcici

Gyrospfanne mit Aioli oder Tzaziki

Gefüllte Paprikaschoten

Lammschmortopf „Emistan“ mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Kartoffeln

Goldgelb und aufregend gewürztes Lammcurry

Lammkeule geschmort mit Rosmarin und Thymian

Krossgebratenes Bremer Knipp

Labskaus mit Spiegeleiern dazu saure Gurken und rote Beete

Weißwürstchen mit süßem Senf

klassische Lasagne

div. Wildbraten; Hirsch, Reh, Wildschwein

Fischgerichte

Fischfilet auf Spinat mit Tomate und Mozzarella überbacken

Fischfilet in leichter Senfsauce

Gambas mit Kopf und Schale nach Art des Hauses

pochierter Lachs im Ganzen

Lachslasagne

Beilagen:

Sättigungsbeilage

Kroketten

Bratkartoffeln aus der Pfanne

Salzkartoffeln

Backkartoffeln aus dem Showofen mit Sour Creme

Kartoffelgratin

hausgemachte Spätzle

Penne

Gemüsereis/Butterreis/Risotto

Pommes/Süßkartoffelpommes/Potatoes Wedges

Rosmarin/Tymiankartoffeln

Tomatenpaprikareis

Kartoffelklöße/Serviettenklöße

Polentaschnitte

Gemüsebeilage

Mischgemüse

Erbsen/Wurzeln

Blumenkohl

Prinzessbohnen

Brokkoli

mediterranes Gemüse a la Ratatouille

Grillgemüse

Knoblauchmöhren

Zuckerschoten

hausgemachter Apfel - Rotkohl

Rosenkohl polnische Art

Edelpilzragout in Rahmsauce oder geschmorte Edelpilze mit Zwiebeln

Grüner Spargel mit Parmesan gratiniert

Sauerkraut

Dessert:

frisches Obst der Saison aufgeschnitten/Obstsalat

Pana cotta mit Fruchtsauce

Mandel - Karamellcreme

Honigquark - Amarettini - Nuss - Trifle

gefüllter Pfannkuchen an Vanilleeis und roter Grütze

Vanilleeis mit heißen Kirschen/Himbeeren oder Rotweinpflaumen

Zitronen- oder Mangosorbet (vegan)

Götterspeise Himbeere und Waldmeister mit Sahne

Weißer Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

Leichte Weißweincreme mit frischen Trauben

Espressocreme

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Bayrische Creme mit Kompott

üppig ausgarnierte Eisbombe mit Wunderkerzen

Pancake - Röllchen mit Ahornsirup

Fruchtquarkspeise

Tiramisu

Dessert auf Dessertpyramide präsentiert in kleinen Weckgläsern:

-

Dessertpyramide

-

Fast alle aufgeführten Desserts sind dafür geeignet

-