

Unsere Buffets

Buffet I – € 27,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Brandenburger Schinkenspezialitäten roh, gekocht, gebeizt

Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt

Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne

Hähnchensalat, Champignons, Ananas

Blattsalate

Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Kerne, Nüsse, Croutons, Ei, Sprossen

Himbeervinaigrette, Joghurtkräuterdressing

Brot- und Brötchenauswahl

mild gesalzene Butter, Buttermischungen

Suppe

Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Warme Speisen

Hähnchengeschnetzeltes, Waldpilze, Sahnesauce

Rinderbraten, Burgundersauce

Möhren, karamellisiert

Zuckerschoten

Petersilienkartoffeln

Kartoffelbällchen

Dessert

Frisch gebackene Waffeln, Vanille, Schokolade, heiße Kirschen, Sahne, Eis

Schokoladenmousse, Kirschragout

Mascarpone-Orangencreme

Unsere Buffets

Buffet II – € 32,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Brandenburger Schinkenspezialitäten roh, gekocht, gebeizt
Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne
Hähnchensalat, Champignons, Ananas
Riesengarnelen, Mango Chutney

Blattsalate, Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Kerne, Nüsse, Croutons, Ei, Sprossen
Himbeervinaigrette, Joghurtkräuterdressing

Brot- und Brötchenauswahl
mild gesalzene Butter, Buttermischungen

Suppe

Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Warme Speisen

Poulardenbrust gebraten, Waldpilze, Balsamico-Essig-Sauce
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“, Gewürzgurken, Senf, Rote Beete
Seelachsfilet, gedünstet, Gurkengemüse, Dill

Möhren, karamellisiert
Broccoli, Mandelsplitter
Paprika-, Zucchini-, Champignon-, Auberginengemüse

Kartoffelmousseline
Kroketten
Schupfnudeln

Dessert

Schokoladenmousse, dunkel und hell, Kirschragout
Obstsalat, Vanillesahne
Joghurt-Quark-Creme, Cookies, Obsttopping

Unsere Buffets

Buffet III – € 36,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Brandenburger Schinkenspezialitäten roh, gekocht, gebeizt
Greußener Salami, Eberswalder Hirschsalam, Original Schorfheider Knüppelsalami
Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Crêpe, Lachs, Schmand, Dill
Nordseekrabben-Cocktail, Limette
Vitello Tonnato, Kalbfleisch, Thunfischsauce, Sardellen, Kapern

Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Kerne, Nüsse, Croutons, Ei, Sprossen
Himbeervinaigrette, Joghurtkräuter dressing
Brot- und Brötchenauswahl
mild gesalzene Butter, Buttermischungen

Suppe

Consomé, Markklößchen
Waldpilzsuppe

Warme Speisen

Schweinefilet, Speckmantel, Gorgonzolasauce
Maishähnchenbrust, Honig
Havelzander, gebraten

Broccoli, Mandelsplitter
Spitzkohl, gedünstet
Paprika-, Zucchini-, Champignon-, Auberginengemüse
Pfefferlinge

Kartoffelplätzchen
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Frisch gebackene Waffeln, Vanille, Schokolade, heiße Kirschen, Sahne, Eis
Mascarpone-Orangencreme
Griesflammerie mit Himbeeren
Obstsalat, Vanillesahne

Buffet IV – € 42,00 ab 20 Personen

Unsere Buffets

Kalte Speisen

Brandenburger Schinkenspezialitäten roh, gekocht, gebeizt
Greußener Salami, Eberswalder Hirschsalami, Original Schorfheider Knüppelsalami
Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne
Rindfleischsalat, Tomate, Paprika, Mais
Weizentortillas, Eisbergsalat, Putenbrust, Käse
Lachstatar, Blini oder Reibekuchen, Schmand, Dill
Riesengarnelen, Mango Chutney
Gemüeschiffchen, Eiersalat - Linsensalat

Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Kerne, Nüsse, Croutons, Ei, Sprossen
Himbeervinaigrette, Joghurtkräuter dressing
Brot- und Brötchenauswahl
mild gesalzene Butter, Buttermischungen

Suppe

Pastinaken-Ingwer-Cremesuppe
Minestrone-italienische Gemüsesuppe

Warme Speisen

Jungschweinebraten, Sahnesauce
Hähnchenbrust, Parmesan-Ei-Hülle, Piccata Milanese
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“, Gewürzgurken, Senf, Rote Beete
Lachsfilet, gebraten

Möhren, karamellisiert - Broccoli, Mandelsplitter - Teltower Rübchen
Zucchinirollchen, Schafskäse

Kartoffelmousseline, Kartoffelbällchen, Schupfnudeln, Penne

Dessert

Crêpes, Apfel, Schokolade, Sahne
Schokoladenmousse, dunkel und hell, Kirschragout
Mascarpone-Amaretto-Creme, Mandelsplitter
Obstsalat, Vanillesahne
Creme Caramel

Unsere Buffets

Italienisches Buffet

Kalte Speisen

Mortadella, Parmaschinken, Salamispezialitäten
Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto, geröstete Pinienkerne
Penne, Rucola, getrocknete Tomate, Pinienkerne
Vitello Tonnato, Kalbfleisch, Thunfischsauce, Sardellen, Kapern
Antipasti, Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Pilze
Saisonale Blattsalate
Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Kerne, Nüsse, Croutons, Ei, Sprossen
Himbeervinaigrette, Joghurtkräuter dressing
Brot- und Brötchenauswahl
mild gesalzene Butter, Buttermischungen

Suppe

Minestrone- Gemüsesuppe

Warme Speisen

Saltimbocca vom Schwein, Salbei, Parmaschinken
Involtini, Putenbrust, Schinken, Mozzarella, Tomatensauce
Forelle, gebraten, Oregano, Knoblauch, Kapern, Oliven
Zucchinirollchen, Schafskäse
Gnocchi, Käse-Sahnesauce
Bandnudeln

Dessert

Zitronen Panna Cotta, marinierte Früchte
Mascarpone-Orangencreme
Obstsalat, Sahne, Minze

29,00 € pro Person (ab 20 Personen)