

Unsere Buffets

Buffet I – € 36,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate
Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Nüsse, Croutons, Ei,
Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuter dressing
Brot- und Brötchenauswahl
Buttermischungen

Brandenburger Schinkenspezialitäten
Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne

Suppe

Blumenkohlcremesuppe

Warme Speisen

Hähnchengeschnetzeltes, Waldpilze, Sahnesauce
Kalbsragout

Möhren, karamellisiert
Zuckerschoten

Rosmarinkartoffeln
Kartoffelbällchen

Dessert

Frisch gebackene Waffeln, heiße Kirschen
Schokoladenmousse, Mandarine
Mascarpone-Orangencreme

Unsere Buffets

Buffet II – € 40,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate
Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais , Nüsse, Croutons, Ei,
Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuter dressing
Brot- und Brötchenauswahl
Buttermischungen

Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne
Riesengarnelen, Mango Chutney

Suppe

Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Warme Speisen

Poulardenbrust gebraten, Waldpilze, Balsamico-Essig-Sauce
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“, Gewürzgurken, Senf, Rote Beete
Tilapiafilet, gedünstet, Schmorgurken

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

Kartoffelpüree
Kroketten
Schupfnudeln

Dessert

Schokoladenmousse, Mandarine
Obstsalat, Vanillesauce

Unsere Buffets

Buffet III – € 45,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate
Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Nüsse, Croutons, Ei,
Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuter dressing
Brot- und Brötchenauswahl
Buttermischungen

Brandenburger Schinkenspezialitäten
Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Crêpe, Lachs, Schmand, Dill
Vitello Tonnato, Kalbfleisch, Thunfischsauce, Sardellen, Kapern

Suppe

Mais-Kokoscremesuppe

Warme Speisen

Schweinefilet, Speckmantel, Gorgonzolasauce
Maishähnchenbrust, Honig
Havelzander, gebraten

Schwarzwurzel
Spitzkohl, gedünstet
Paprika-, Zucchini-, Champignon-, Auberginengemüse

Kartoffelplätzchen
Kartoffel-Broccoli-Gratin
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Frisch gebackene Waffeln, heiße Kirschen
Bayrisch Creme
Obstsalat, Vanillesauce

Unsere Buffets

Buffet IV – € 50,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate
Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Kerne, Croutons, Ei,
Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuter dressing
Brot- und Brötchenauswahl
Buttermischungen
Brandenburger Schinkenspezialitäten
Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne
Weizentortillas, Eisbergsalat, Putenbrust, Käse
Lachstatar, Blini oder Reibekuchen, Schmand, Dill

Suppe

Süßkartoffel-Kürbissuppe

Warme Speisen

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

Möhren, karamellisiert
Steckrüben
Grüne Bohnen, Speck, Zwiebeln

Kartoffelpüree
Kartoffelbällchen
Schupfnudeln

Dessert

Crêpes, Apfel
Schokoladenmousse, Mandarine
Obstsalat, Vanillesauce
Panna Cotta, Erdbeere

Unsere Buffets

Italienisches Buffet € 42,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate

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

Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuterdressing

Brot- und Brötchenauswahl

Buttermischungen

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

Suppe

Minestrone- Gemüsesuppe

Warme Speisen

Saltimbocca vom Schwein, Salbei, Parmaschinken

Involtini, Putenbrust, Schinken, Mozzarella, Tomatensauce

Forelle, gebraten, Oregano, Knoblauch, Kapern, Oliven

Mediterranes Gemüse

Gnocchi, Käse-Sahnesauce

Bandnudeln

Dessert

Zitronen Panna Cotta, marinierte Früchte

Obstsalat, Vanillesauce

Tiramisu

Unsere Buffets

Rustikales Buffet € 42,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate
Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Gurke, Tomate, Mais, Kerne, Croutons, Ei,
Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuter dressing
Brot- und Brötchenauswahl
Buttermischungen

Salamispezialitäten
Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Kartoffel-Gurkensalat, Fleischbällchen
Chicken Wings, Salsa
Weizentortillas, Eisbergsalat, Thunfisch
Champignons gefüllt, Spinat, Hackfleisch

Suppe

Soljanka

Warme Speisen

Minihaxe
Hähnchencurry
Paniertes Fischfilet, Remouladensauce

Möhren, karamellisiert
Broccoli
Waldpilze

Kroketten
Spätzle
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn, Vanillesauce
Schwarzwälder-Kirschcreme
Schokoladen Panna Cotta

Unsere Buffets

Buffet Die Empfehlung des Küchenchefs € 50,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Brot- und Brötchenauswahl
Buttermischungen
Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt
Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto, geröstete Pinienkerne
Kartoffel-Gurkensalat, Fleischbällchen
Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne
Champignons gefüllt, Hackfleisch
Chicken Wings, Salsa
Fischspezialitäten, geräuchert, gebeizt
Spinat-Lachsrollchen

Suppe

Topinamburcremesuppe, gebratene Pilze

Warme Speisen

Wiener Schnitzel vom Kalb
Hirschragout, Preiselbeeren
Wolfsbarsch, Zitronen-Buttersauce

Grüner Spargel
Broccoli
Möhren,-Schwarzwurzelgemüse
Steckrüben

Herzoginkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Natur,-Wildreis

Dessert

Tiramisu
Kaiserschmarrn, Vanillesoße
Schwarzwälder Kirschcreme
Panna Cotta, Erdbeeren