

Unsere Buffets

Buffet I – € 32,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate

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

Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuterdressing

Brot- und Brötchenauswahl

mild gesalzene Butter, Buttermischungen

Brandenburger Schinkenspezialitäten roh, gekocht, gebeizt

Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt

Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne

Hähnchensalat, Champignons, Ananas

Blattsalate

Suppe

Consomé, Markklößchen

Warme Speisen

Hähnchengeschnetzeltes, Waldpilze, Sahnesauce

Rinderbraten, Burgundersauce

Möhren, karamellisiert

Zuckerschoten

Petersilienkartoffeln

Kartoffelbällchen

Dessert

Frisch gebackene Waffeln, heiße Kirschen

Schokoladenmousse, Kirschragout

Mascarpone-Orangencreme

Unsere Buffets

Buffet II – € 37,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate

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

Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuterdressing

Brot- und Brötchenauswahl

mild gesalzene Butter, Buttermischungen

Brandenburger Schinkenspezialitäten roh, gekocht, gebeizt

Käseauswahl, klassisch, geräuchert, veredelt

Roastbeef, Remouladensauce, Meerrettichsahne

Hähnchensalat, Champignons, Ananas

Riesengarnelen, Mango Chutney

Suppe

Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Warme Speisen

Poulardenbrust gebraten, Waldpilze, Balsamico-Essig-Sauce

Rindergeschneitztes „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 – € 41,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate

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

Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuterdressing

Brot- und Brötchenauswahl

mild gesalzene Butter, Buttermischungen

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

Suppe

Consomé, Markklößchen

Waldpilzsuppe

Warme Speisen

Schweinefilet, Speckmantel, Gorgonzolasauce

Maishähnchenbrust, Honig

Havelzander, gebraten

Broccoli, Mandelsplitter

Spitzkohl, gedünstet

Paprika-, Zucchini-, Champignon-, Auberginengemüse

Pfifferlinge

Kartoffelplätzchen

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Frisch gebackene Waffeln, heiße Kirschen

Mascarpone-Orangencreme

Griesflammerie mit Himbeeren

Obstsalat, Vanillesahne

Unsere Buffets

Buffet IV – € 47,00 ab 20 Personen

Kalte Speisen

Saisonale Blattsalate

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

Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuterdressing

Brot- und Brötchenauswahl

mild gesalzene Butter, Buttermischungen

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

Gemüseschiffchen, Eiersalat - Linsensalat

Suppe

Pastinaken-Ingwer-Cremesuppe

Minestrone-italienische Gemüsesuppe

Warme Speisen

Jungschweinebraten, Sahneseauce

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

Saisonale Blattsalate

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

Honig-Senf-Dressing, Joghurtkräuter dressing

Brot- und Brötchenauswahl

mild gesalzene Butter, 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

Zucciniröllchen, Schafskäse

Gnocchi, Käse-Sahnesauce

Bandnudeln

Dessert

Zitronen Panna Cotta, marinierte Früchte

Mascarpone-Orangencreme

Obstsalat, Sahne, Minze

34,00 € pro Person (ab 20 Personen)