

INTERNATIONALE KALT/WARME BUFFETS

DER MEDITERRANE ABEND

KALTES BUFFET

- Marinierte Paprikaschoten ♣vegan♣
- Eingelegte Champignons mit Rosmarin ♣vegan♣
- Duett vom Lachs: Graved-, Räucher- Stremellachs mit Honig-Senf-Dip _{d,j}
- Grissini-Stangen mit Mailänder Salami _{a,g}
- Tranchiertes Schweinefilet an Orangenvinaigrette
- Schafskäse mit Kräutern _g -vegetarisch-
- Oliven- und Ciabattabaguette _{a,k} ♣vegan♣
dazu Aioli _{c,g} -vegetarisch- und Butter _g ♣vegan♣

WARMES BUFFET

- Gefüllte Hähnchenbrust mit Basilikum und Schinken
- Tomaten-Mozzarella-Sauce _a -vegetarisch-
- Grüne Tagliatelle _{a,c} -vegetarisch-
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce _{a,g,i,11}
- Rosmarinkartoffeln ♣vegan♣
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika an Tomatenjus _{g,i} ♣vegan♣

DESSERT IN GLAS

- Hauseigenes Tiramisu _{a,c,g,11} -vegetarisch-
- Rotwein-Creme _{g,11} -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 22,90 €

ab 10 Personen, p. P. 24,90 €

FILET

KALTES BUFFET

- eingelegte Champignonköpfe mit Rosmarin ♣vegan♣
- eingelegte Paprikaschoten mit Balsamico ♣vegan♣
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef
dazu Chefkoch's Kräuter-Remoulade c,g
- Feta-Käse mit frischen Kräutern mariniert g -vegetarisch-
- Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone
- mediterranes Baguette a,k ♣vegan♣ dazu Wasabi-Frischkäse g -
vegetarisch-
- und orientalischer Frischkäse g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinefiletmedaillons auf Vichy-Karotten
- dazu eine Schalotten-Sauce a,i
- Rosmarinkartoffeln ♣vegan♣
- Mais-Hähnchenbrustfilet an Paprika-Rahmsauce a,g
- Basmati-Reis ♣vegan♣
- Zucchini-Paprika-Gemüse ♣vegan♣

DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta mit Himbeerspiegel g -vegetarisch-
- Stracciatella-Mousse g -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 24,90 €

BUFFET „MALLORCA“

KALTES BUFFET

- Mariniertes Schafskäse _g mit frischen Kräutern -vegetarisch-
- Serranoschinken an Cantaloupe-Melone
- Datteln im Speckmantel
- Grüner Spargel im Lachsmantel
- Spieß Montana mit Paprika, Hähnchenbrustfilet und Gamba´s _b
- Blattsalat mit gebratenen Champignons ♣vegan♣
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Cherry-Tomaten
- und Pestovinaigrette ♣vegan♣
- Baguette ♣vegan♣ _{a,k} mit Aioli _{c,g} -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Tranchen vom Schweinefilet auf buntem Paprikagemüse an Rosmarin-Sauce _{a,i}
- Mediterraner Kartoffelpüree _g mit Basilikum und Knoblauch -vegetarisch-
- Albondigas _c – spanische Hackfleischbällchen in scharfer Tomaten-Peperoni-Sauce
- Frittierte Kartoffelecken ♣vegan♣
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomatenpesto an Salbeisauce _{a,i}
- Drillinge mit Meersalz ♣vegan♣
- Mediterraner Auflauf mit Aubergine und Zucchini an Tomatencreme mit Käse überbacken _g -vegetarisch-

DESSERT IM GLAS

- Vanillecreme _g mit Himbeerspiegel -vegetarisch-
- Stracciatella Mousse _g -vegetarisch-

ab 30 Personen, p. P. 25,90 €

ab 15 Personen, p. P. 27,90 €

GENUSS VOM FILET

KALTES BUFFET

- Mediterraner Spargelsalat mit Riesengarnele ^b
- Sieben-Kräuter-Frühlingsalat mit Croutons ^a ♣vegan♣
und Balsamico-Dressing ♣vegan♣
- Rosa Roastbeefröllchen mit hausgemachter Eier-Remoulade ^{c,g}
- Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und Salsa-Dip ^{a,c,g} ♣vegan♣
- Kräuter-Rinderhacksteak mit Gorgonzola ^{a,c,g}
- Schafskäse mit Kräutern ^g -vegetarisch-
- Baguette- und Party-Brötchensortiment ^{a,k} ♣vegan♣
dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip ^g -vegetarisch- und Butter ^g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Tranchiertes Schweinefilet unter einer Kräuter-Kruste mit einer milden Senfsauce ^{a,g,j} auf Speckbohnen mit Grill-Tomate
- Frisches Lachsfilet an Rahmwirsing ^{a,d,g}
- Kartoffelgratin ^{a,g} -vegetarisch-
- Basmatireis ♣vegan♣
-

DESSERT IM GLAS

- Prosecco-Crème ^{g,11} -vegetarisch-
- Mousse au Chocolate ^{c,g} -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 27,90 €

ab 10 Personen, p. P. 29,90 €

BUFFET „SYLT“

KALTES BUFFET

- Duett vom geräucherten Heilbutt und Lachs mit Kaviarschaum g,13
- Cocktail von der Nordseekrabbe im Glas präsentiert 11,2,9,19
- Sieben Kräuter Blattsalat mit Himbeer-Chilly-Dressing 2,9 ♣vegan♣
- Brötchen und Baguette a,k ♣vegan♣ dazu Salzbutter g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Kalbsragout vom Deichkalb in Champion-Estragon-Sauce g,i,11
- Pfannenspätzle a,c -vegetarisch-
- Gebratene Helgoländer Riesengarnele auf Mangoldgemüse mit Käse Überbacken b,g
- Wildreis ♣vegan♣

DESSERT

- Sandorn Creme c,g -vegetarisch-
- Heidelbeercreme c,g -vegetarisch-

ab 10 Personen, p. P. 29,90 €

DIE PASSENDE LOCATION

Unser Catering-Team hilft ihnen auch bei der Suche nach einer passenden Location für ihre Feier oder Event.

BUFFET „ROM“

KALTES BUFFET

- Antipasti mit eingelegter Paprika, Zucchini, Aubergine ♣vegan♣
- Rucolasalat mit Cherry-Tomaten und Pinienkernen ♣vegan♣
an Orangen-Dressing h ♣vegan♣
- Parmaschinken an Cantaloupe-Melone
- Mailänder-Salami um Grissini-Stange a,g,
- Roastbeef rosa gebraten mit Chefkoch's Kräuterremoulade c,g
- Kasseler-Carpaccio an Himbeer-Dressing
- Auswahl an erlesenen Käsespezialitäten g -vegetarisch-
- Ciabatta a,k und Steinofen- Baguette a,,k ♣vegan♣
- dazu Knoblauch- g und Tomaten-Butter g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Tranchiertes Schweinefilet
auf Oliven-Tomaten-Bett an Rotweinsauce a,i
- gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken
an Tomaten-Sauce a,j ♣vegan♣
- Cannelloni c mit Ricotta-Spinat-Füllung g -vegetarisch-
- Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini + Aubergine g -vegetarisch-
- Ratatouille Gemüse aus Paprika und Zucchini ♣vegan♣

DESSERT IM GLAS

- Prosecco Panna Cotta g,11 -vegetarisch-
- Hauseigene Tiramisu c,g,11 -vegetarisch-

ab 15 Personen, p. P. 29,90 €

RUNDE SACHE

KALTES BUFFET

- Grüner Spargel im Lachsmantel ^d
- „Vitello Tonnato“-Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce ^{c,d}
- Parmaschinken auf Cantaloupe -Melone
- Medaillon vom Schweinefilet mit Kräuter-Käse-Haube ^g
- Hauseigene Rinderhackbällchen mit Schnittlauch und Pinienkernen ^h
- Internationale Käsespezialitäten vom Brett ^g -vegetarisch-
- Bunter Cherry-Tomaten-Salat mit geröstetem Pumpernickel ^a ♣vegan♣
- Paprika-Reis-Salat ♣vegan♣
- Mediterranes Baguette ♣vegan♣^{a,k} und
Party-Brötchen-Sortiment ^{a,k} ♣vegan♣
dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip ^g , Kräuterbutter ^g und Aioli ^{c,g} -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Sauce ^{a,i}
- zarte Poulardenbrust auf milder Bratpeperoni mit Oliven
und getrockneten Tomaten
- Bacon-Kartoffel (Kartoffel im Bacon-Mantel mit Frischkäse) ^g,
- mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini und Aubergine ^g -vegetarisch-
- schmackhaft veredeltes Pfannengemüse aus
Paprika und Zucchini ♣vegan♣
- Bandnudeln mit Rucola und Cherry-Tomaten ^a -vegetarisch-

DESSERT IM GLÄSSCHEN

- Panna Cotta mit Karamellspiegel ^g -vegetarisch-
- Amaretto-Creme mit Mandelsplitter ^{e,g,11} -vegetarisch-
- Erdbeer-Joghurt-Mousse ^g -vegetarisch-

ab 30 Personen, p. P. 29,90 €