



Fingerfood Buffet

gebackenes:

*Chicken Nuggets
Onion Rings
Chili Cheese Nuggets
Mozzarellasticks
Mini Frikadellen*

gegrilltes:

*Frühlingsrollen mit Gemüse
BBQ Spare Ribs
Minischnitzel von der Pute
Hähnchenspieße*

Beilagen:

*Pommes frites
Twisterkartoffeln*

Saucen:

*BBQ-Sauce
Sweet Chili Sauce
Sauerrahm
Salsa*

Nachspeise:

Apfelringe mit Vanillesauce

24,50 Euro pro Person



Burger Buffet:

Vorspeisen:

Chicken Wings
Spare Ribs mit BBQ Sauce
Chili-Cheese-Nuggets
Onion Rings

Hauptgerichte:

Beef Burger mit Sesambrötchen:
Chicken Burger mit Sesambrötchen
Veggie Burger mit Sesambrötchen

Beläge:

Eisbergsalat
Tomatenscheiben, Gurkenscheiben
Gewürzgurken
Bunter Blattsalatmix mit Dressing
Zwiebelstreifen
Bacon
Käse

Saucen:

Salsa, Sweet Chili Sauce, Sauerrahm,
BBQ Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Senf,

Beilagen:

Pommes frites
Twisterkartoffeln

Nachspeise:

Gemischtes Eis mit Fruchtsauce

25,50 Euro p. Person



Italienisches Buffet

Vorspeisen:

Italienische Salami und Schinken

Vitello Tonato

Tomate-Mozzarella Cocktail

Gegrilltes, mediterranes Gemüse

Salatauswahl, Dressings

ingelegte Oliven

Calamares mit Aioli

Ciabatta mit Paprikacreme

Hauptgerichte:

*Tranchen von der Hähnchenbrust
in Paprikarahmsauce und Rizibizireis*

*Piccata vom Schweinefilet auf Spaghetti
In Oliven-Tomatensauce*

Tagliatelle mit Lachs in Pestoahmsauce

Nachspeisen:

*Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
Exotischer Obstsalat mit Maraschino und Vanillesauce*

29,90 Euro pro Person



Schlemmer Buffet

Vorspeisen:

Räucherlachs mit Dill-Senfsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Serranoschinken

Auswahl von frischen Salaten

Brotsorten und Griebenschmalz

Hauptgerichte:

Spießbraten hausgemacht mit Kartoffel-Kroketten

Rindergulasch mit Spätzle

Viktoriaseebarschfilet mit Safransauce und Basmatireis

Bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Nachspeisen:

Hausgemachter Kaiserschmarren

Vanilleis mit heißen Beerenfrüchten

28,90 Euro pro Person



Gourmet Buffet

Vorspeisen:

*Gebratene Entenbruststreifen
auf Feldsalat mit Himbeerdressing*

Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsauce

Roastbeef rosa gebraten mit Preiselbeermeerrettich

Serranoschinken mit Früchten

Auswahl von frischen Blattsalaten

Verschiedene Brotsorten mit Butter

Hauptgerichte:

*Red Snapper in Hummersauce mit
Flußkrebsschwänzen und Basmatireis*

*Schweinefiletspitzen in Pommery-Senf-Sauce
mit Butterspätzle*

*Rinder Burgunderbraten mit
Rotweinjus und Kartoffelgratin*

Gemüseauswahl

Nachspeisen:

*Mousse au chocolat
Panna Cotta
Frisches Obst*

36,90 Euro pro Person