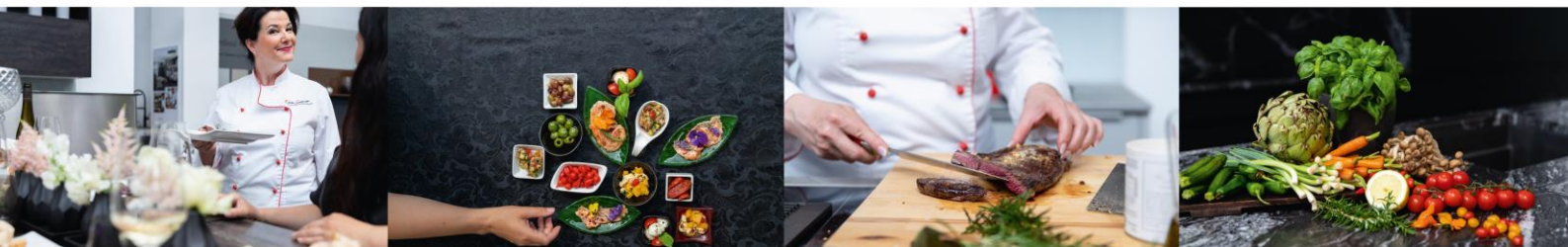




Katalog Catering-Food 2025

<u>Seiten</u>	<u>Inhalt</u>
1	Inhaltsverzeichnis
2	Wichtige Informationen für Sie
3	Kalte Platten
4	Kaffee & Kuchen, Mini-Fingerfood
5-9	Brotaufstriche, Fingerfood Varianten
9	Warmes Fingerfood, Suppen
10	Fingerfood Pakete
11	Desserts, Vegan
12-14	Fingerfood Pakete
15	Tapas Büffet
16	Frühstück und gefüllte Brötchen
17	Frühstücksbüffet Exklusiv
18	Brunch
19-22	Jahreszeiten Büffets
23	Spargelgerichte zur Saison
24	Glutenfrei, Lactosefrei, vegetarisch, vegan
25	Büffet Klassisch
26	Büffet Mediterran
27	Büffet Gesund durch Genuss
28	Büffet Raffinesse
29	Büffet Schnabulieren
30	Grillbüffet für Mitarbeiterfeste
31-32	Grillbüffet, Gourmet-Barbecue
33	Büffet Vegetarisch & vegan
34	Büffet Exklusiv
35	Büffet zur Jugendweihe oder Konfirmation
35	Kinderbüffet
36	Büffet Aus aller Welt
37	Hochzeitsbüffet
38	Büffet mit Live-Cooking im Family Style
39	Büffet Regional
40	Büffet Alpenland
41-44	Weihnachtsbüffets

Wir freuen uns auf Ihre Auswahl.





Liebe Kundinnen. liebe Kunden.

gestatten Sie uns, Sie auf einige Informationen und Hinweise zum Ablauf bzw. bei Buchung unseres Cateringservice hinzuweisen.

Preise Die angegebenen Preise sind Richtpreise. Wir kalkulieren bei Ihrer Anfrage nach den aktuellen Einkaufspreisen und ihrer angefragten Personenzahl. Bitte teilen Sie uns mit, ob Ihr Auftrag ggfs. Privat oder Firmenkunden betrifft.

Wunschtermin Ihren Wunschtermin reservieren wir Ihnen bei Anfrage 14 Tage. Eine verbindliche Buchung kommt erst nach einer schriftlichen Auftragsbestätigung zustande.

Mindestauftragswert 1000,00 €

Sonntag, Mindestauftragswert: 2000,00 €. Zuschlag 25%.

Mindestmengen Büffets, Fingerfood **ab 20 Personen** Kalte Platten **ab 10 Personen**

Warme Gerichte Wir kochen Hauptgerichte pro Gericht, ab 10 Personen. Wählen Sie bitte entsprechend Ihrer geplanten Personenzahl aus unseren Angeboten aus! Beispiel: 30 Personen = 3 Hauptgerichte

Büffets können Sie sich individuell aus unserem gesamten Sortiment selbst zusammenstellen oder Sie entscheiden sich für unsere zusammengestellten Vorschläge.

Servicepersonal Gern stellen wir Ihnen professionellen Service für Ihr Event zur Verfügung. Buchen Sie beizeiten, wir können auf Grund der neuen Situation nicht garantieren, dass ausreichend Personal verfügbar ist. Fachkraft: 32,50 € / Std. Teamleiter: 36,00 € / Std.

Live-Cooking Sie wünschen sich Live Cooking am Büffet? Frisch, gekocht oder einen Griller/in für Ihr Barbecue. Dann buchen Sie einen Show Koch **ab 250,00 €** dazu.

Logistik Bitte stellen Sie sicher, dass wir ebenerdig und möglichst direkt anfahren können. Evtl. anfallende Parkgebühren übernimmt der Auftraggeber. Lieferungen in der Leipziger City nach 11 Uhr sind sehr schwierig. Lassen Sie uns vorher darüber sprechen.

Anlieferung ab 85,00 €

Aufbau ab 50,00 €

Abholung ab 85,00 €

sonntags: mit Zuschlägen

Reinigung des Anrichtegeschirr: ab 100,00 €

Rückbau bei großen Events: ab 150,00 €

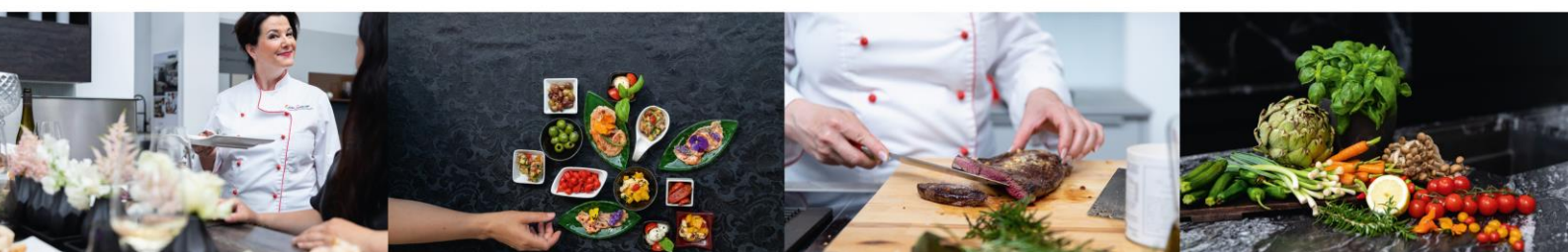
Event-Organisation Organisation, Kommunikation, E-Mails. Änderungen ect.: ab 150,00 €, je nach Auftragsgröße

Stornierung Damit Sie sich auf uns verlassen können benötigen wir Planungssicherheit, vor allem bei dem Thema Personal. Weitere Informationen finden Sie in unseren übersichtlichen [Geschäftsbedingungen](#), auf der Homepage.

Trinkgeld Wenn Sie mit unserer Dienstleistung zufrieden waren, freuen sich die Servicemitarbeiter über Wertschätzung, in Form eines Trinkgeldes.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen. Sie finden ganz nach Ihrem Geschmack auch glutenfrei, Lactosefrei, vegetarische und vegane Gerichte.

Preise verstehen sich rein **netto, zzgl. gültiger** gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen auf Grund von Zutatenbeschaffung möglich! Irrtümer vorbehalten.





Kalte Platten Preise sind ohne Brot und Butter kalkuliert, ab 10 bzw. 20 Personen.

Nr.1 Antipasti

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Preis pro Person: 12,90 € ab 10 Personen

Nr.2 Wurstspezialitäten

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten, bunt dekoriert

Preis pro Person: 12,90 € ab 10 Personen

Nr.3 Käse- und Wurstspezialitäten

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senfrüchten, garniert mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 15,90 € ab 10 Personen

Nr.4 Antipasti, Käse- und Wurstspezialitäten

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senfrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Preis pro Person: 19,90 € ab 10 Personen

Nr.5 mediterran

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senfrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneten Schinken, Zitronenolivenöl, Balsamico, Kräutersalz, Pfeffer

Preis pro Person: 24,90 € ab 20 Personen

Nr.6 exklusiv

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senfrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit Balsamico, Zitronenolivenöl, Kräutersalz, Pfeffer

Luftgetrocknetes Rindfleisch mit einer Vinaigrette aus bestem Olivenöl, 12 Jahre altem Balsamico, rosa Pfeffer,

Rucola mit fruchtig, halbgetrockneten Tomaten, 12 Jahre alter Balsamico, Parmesanspalten

Preis pro Person: 29,90 € ab 20 Personen

Nr.7 Luxus für Gourmets

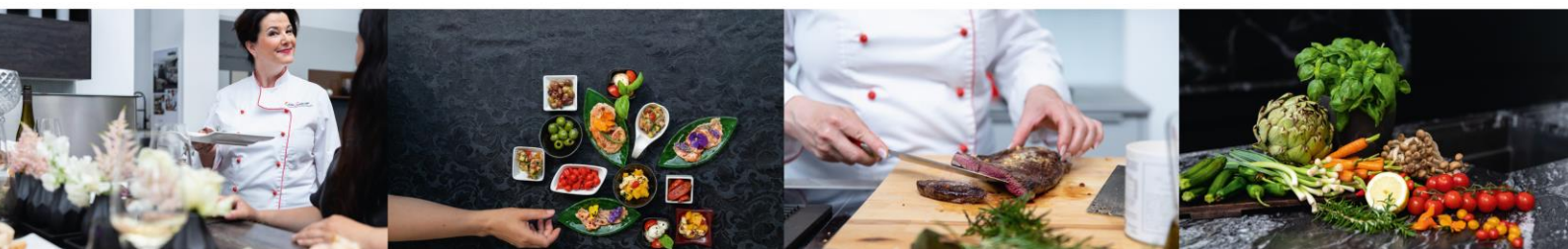
Fisch-Carpaccio mit Trüffel

Kaviar - stilecht serviert auf Eis mit Perlmutterlöffel, dazu selbstgemachten Blinis, kleine Buchweizenpfannkuchen mit Sauerrahm

Preis auf Anfrage! ab 10 Personen

Brotvariationen & beste Butter: 5,00 € pro Person

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Kaffee & Kuchen

Industriekaffee

Kaffee 1,50 € / Espresso 1,20 € / Espresso Macchiato 1,20 € / Cappuccino 2,50 € / Latte Macchiato 2,50 €
Die Preise verstehen sich pro Tasse

Kaffeerösterei Elstermühle Leipzig

Kaffee 2,50 € / Espresso 1,90 € / Espresso Macchiato 1,90 € / Cappuccino 3,50 €
Latte Macchiato 3,50 € Die Preise verstehen sich pro Tasse

„Kaffeeschüssel“ verschiedene kleine süße Teilchen, 20 Teile 49,00 € / 30 Teile 65,00 € / 40 Teile 79,00 €

Petit four,	pro Stück 1,95 €
Französische Patisserie als Fingerfood	Stück 1,50 €
Verschiedene Blechkuchen	Stück 3,90 €
Apfel, Kirsch, Mohn, Zupfkuchen, Beeren-Schmand, Eierschecke, Quark-Kokos	
Schoko-Sahne/ Himbeer-Limette 16 Stück,	Preis pro Stück 3,90 €
Obsttorte, 12 Stück	Preis pro Stück 3,90 €

Candy-Bar angerichtet auf verschiedene Etagere: Bunte Cupcakes, Macarons, Cake-Pops, Cookies
Preis pro Person: 8,50 €

Weitere Sorten auf Anfrage!

Hochwertiges Schickes Kaltes & Warmes Fingerfood

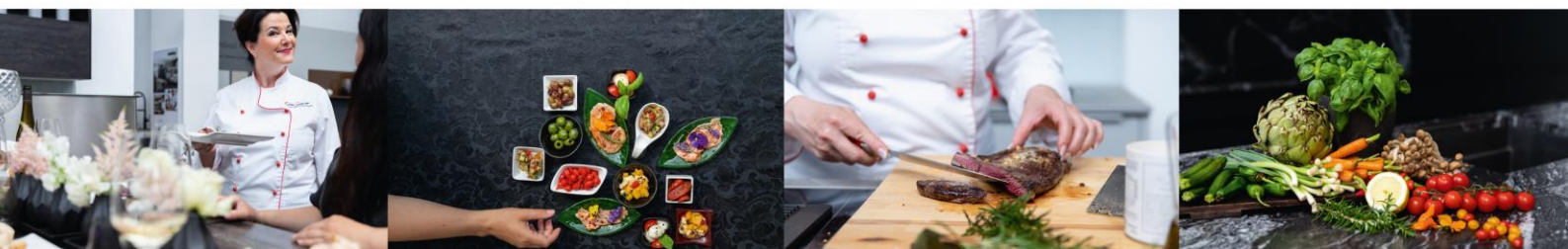
• Brotaufstriche • Schnittchen • Häppchen • Salate • Suppen • Spieße • Täschli • Süßes
Sollen Ihre Gäste vom Fingerfood „satt werden“? Dann empfehlen wir **8-10 Stück pro Person**.
Mindestmenge pro Sorte 20 Stück.

Mini-Fingerfood kleiner, herzhafter kalter Snack.

Ohne Besteck und Geschirr, dazu kleine Fingerfood Serviette
Preis pro Stück **2,90 €**

Schinken-Käse- Croissant
Käsebrezel, Ministücke
Laugenstange mit Tomate-Mozzarella
Laugenstange Winzer Art
Mini-Laugengebäck bestrichen mit gesalzener Butter und frischen Kräutern
Hausgebackene Focaccia mit getrockneten Tomaten, frischem Rosmarin und Thymian, Meersalz, Olivenöl
Blätterteigschnecke mit Lauch, Frischkäse und Schinken
Laugenburger-Snack-Brötchen, mit Fleischkäse, Senf und Krautsalat
Kräuter Crêpes mit Lachs und Frischkäse gefüllt
Wrap-Häppchen mit Tomatenfrischkäse, Gurken, Möhren, Paprikas, Putenbrust, Käsestifte
Vollkorn Wrap mit Simply-Kräutercreme, Kürbis, Rotkohl, geröstete Kürbiskerne / vegan
Gebackener Blätterteig mit Rosmarin, Thymian, frische Birnenspalten, Ziegenfrischkäse/ Simply, vegan
Südtiroler Macarons gefüllt mit Frischkäse, Salami, Käse

Tüten im Ständer mit Salami, Käsewürfel, Gebäck, Grissini pro Stück: 4,50 €





Mini-Fingerfood kleiner, süßer Snack.

Ohne Besteck und Geschirr, dazu kleine Fingerfood Serviette
Preis pro Stück **2,90 €**

Feine französische Patisserie, bunt gemischt
Hausgebackenen Brownies mit Haselnüssen
Mini Schoko Muffin
Mini Heidelbeer-Muffin

Hausgemachte Brotaufstriche: Butter & Dips

DAZU verschiedenen Brotsorten
Preis pro Portion **5,00 €**

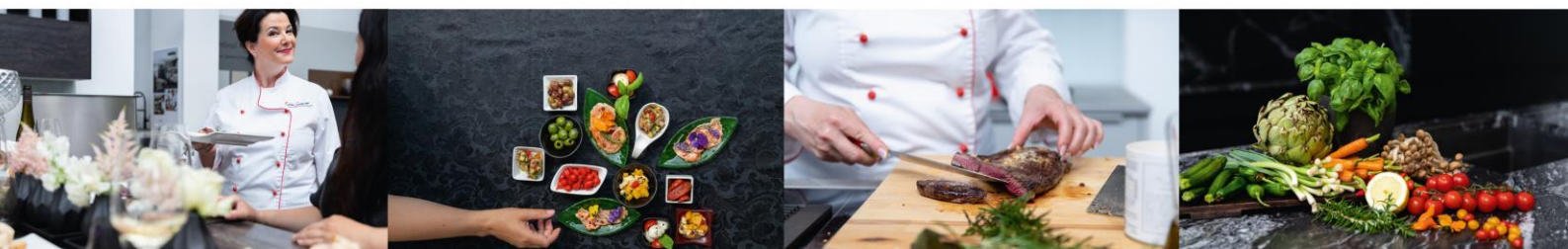
Artischocken-Creme, vegan
Champignon-Trüffel
Feta-Tomate
Geräuchertes Forellen Mus, rosa Pfeffer
Lachsfrischkäse, Dill
Tomaten-Pesto
Schinken-Schnittlauch
Hummus, vegan
Rote-Bete-Avocadodip

Zitronen-Chili-Butter
Oliven-Tomaten-Butter
Röstzwiebeln, Knoblauch- Butter
Haselnuss-Salbei Butter
Paprika-Butter
Petersilien-Meerrettich Butter
Pfeffer-Zitronen-Butter
Avocado Butter
Olivenbutter
Avocado-Dip mit Quark, Koriander und Ahornsirup
Kräuter-Ricotta-Dip
Paprika-Dip
Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

Käse

Preis pro Schale **2,70 €**

Parmesan mit Birnen-Mostarda (Senfrüchte)
Käsewürfel mit Apfel-Mostarda (Senfrüchte)
Pecorino Sardo mit Trüffelhonig
Pecorino mit Oliven, Tomaten, Chilli, dazu Tomatenmarmelade





Vegetarisch | Vegan

Preis pro Schale **3,90 €**

Antipasti, gegrilltes Gemüse und Oliven
Blumenkohl in cremiger Wasabi Sauce
Brokkoli-Rohkost mit Äpfeln und gerösteten Cashewkernen
Bunter Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Pesto
Grüne Salate, Avocado-Würfel, Erdbeerscheiben, Sanddorn-Dressing

Spitzkohl-Schmand, Limettensaft, gesalzene und geröstete Erdnüsse
Quinoa mit Avocado, grüne Gurke, Tomaten, frische Kresse, Orangenolivenöl
Rote Bete Tatar mit frischem Meerrettich, Blattpetersilie
Herzhafter Avocado- Mango-Paprikatatar, Chili-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft
Linsensalat, Balsamico, Staudensellerie, Karotten, geräucherter Tofu, Walnussöl
Arabischer Petersiliensalat, Zitrone, Kirschtomaten, Pinienkernen, Kreuzkümmelgewürz

Pasta-Salat, getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven, Mais, roter Paprika, Zitronenolivenöl, Petersilie

Täschlie Blätterteigtaschen gefüllt mit Frischkäse

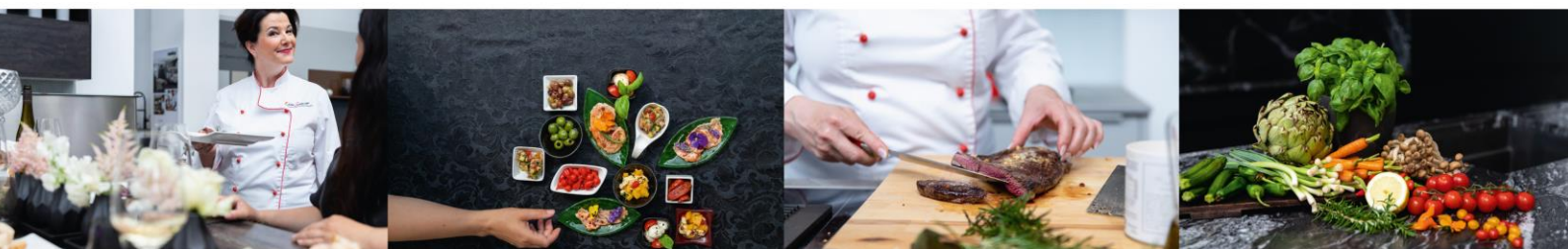
Preis pro Stück, angerichtet auf Platten **1,95 €**

„Asia“ mit gehackten Schweinefleisch, Koriander und Ingwer
Champignons mit Thymian
Cervelat, Sbrinz, Quark und Senf
Lachs-Frischkäse-Creme
Möhren-Sesam
Schinken-Lauch
Speck-Datteln
Spargel und Rohschinken
Zucchini mit Pinienkernen
Sauerkraut und Frischkäse
Lachs, Kapern und Wasabi Paste
Paprikaschoten mit Fetakäse-Füllung

Spiesse

Preis pro Stück **3,50 €**

Käsewürfel, Salami, Olive
Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
Gegrillte Ananas mit Pancetta
Hackfleischbällchen auf Tomaten-Salsa
Wassermelone, Minze, Schafskäse, Crema Balsamico
Toskanischer Landschinken, getrocknete Tomate, Basilikumblatt, Mozzarellabällchen
Teriyaki Hühnchen-Spieß auf Mango-Chilli-Salsa, warm





Canapés & Häppchen wunderbar dekoriert

Preis pro Stück **3,90 €**

Luftgetrockneter Schinken, Paprika-Salsa
Fenchelsalami, getrocknete Tomaten
Pastrami, würziges Rindfleisch im Kräutermantel, Kapernfrucht
Spianata Calabra, scharfe Salami und Olive
Bresaola-luftgetrocknetes Rindfleisch, Zitronenöl, Rucola, Trüffelcreme
Käse, Chutney

Graved-Lachs, Senfsoße, frischer Dill und Kirschtomaten
Gegrillte Zucchini, gegrillte Möhre mit frischen Kräutern
Pesto-Frischkäse, Radieschen

Sandwich gefüllt mit Avocado-Dip, Hähnchenbrust, Cheddar, frischer Koriander
Sandwich gefüllt mit Zitronen-Dip, Rucola, Thunfisch, roten Zwiebeln, Kapern
Focaccia gefüllt mit Pesto, Endiviensalat, Hähnchenbrust, mariniertes Paprika, Oliven
Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse, Eisbergsalat, Schinken, Tomaten, Gurke

Brotzeit Bei Live-Cooking rösten wir das Brot vorher in der Pfanne mit Olivenöl an.

Römischer Evergreen Tramezzini mit Salat, hausgemachte würzige Remoulade, Rettich Kresse
Panini mit Sesam, Pflücksalate, Schinken, Paprika, Mozzarella

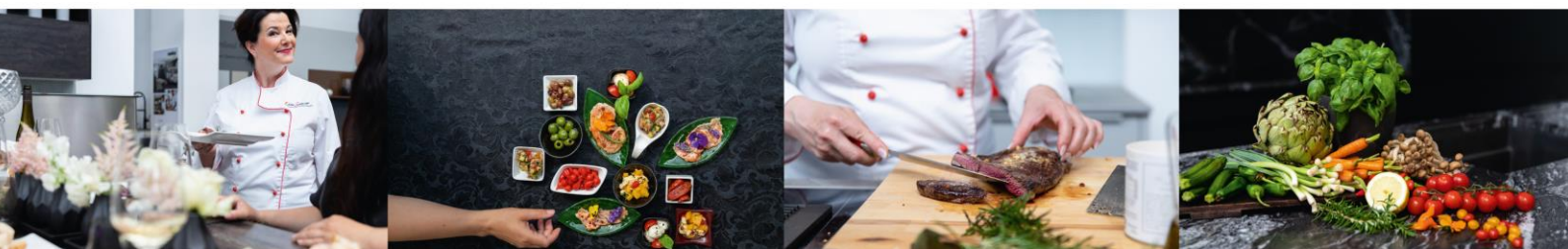
Delikate Brote mit Butter und Schnittlauch oder Remoulade bestreichen, ergänzt mit

- Hauchdünne Fenchelstreifen, schwarze Oliven, italienische Salami, Blattpetersilie
- Stremmel-Lachs, gehobelte Mini-Gurken Scheiben, Koriander, gesalzene Erdnüsse
- Roastbeef, Ananas- Staudensellerie. Mischung, hart gekochte Eier
- Käse und Südtiroler Speck, Apfel, Gruyère, Frischkäse, Meerrettich
- Salat, Ölsardinen, feine Zwiebelringe, Zitrone
- Rucola, Scampi, Kräuter Schmand

Fleisch

Preis pro Schale **3,50 €**

Schweinefilet rosa mit Thunfischcreme
Roastbeef rosa, feine Remoulade mit kleinen, sauren Gurken und Zwiebeln
Lammfilet rosa gebraten mit Thymian und Orangen-Zwiebel-Confit
Sächsischer Bratwurstsalat mit Staudensellerie, Radieschen, Balsamico, Blattpetersilie
Luftgetrocknetes Rindfleisch „Bresaola“ mit hausgemachtem Chutney
Toskanischer Landschinken auf Knusperbrot





Fisch

Preis pro Schale **3,50 €**

Saftige Kostbarkeiten

Rote und gelbe Tomaten, Wassermelone, Garnelen, Wasabi Nüsse, Radieschen, Basilikum, mit Limetten-Wasabi-Dressing

Thunfisch- oder Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Orangenolivenöl, rosa Pfeffer, Kresse

Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Thunfisch, Sesam, Koriander, Erdnüsse, Sojasoße

Crepés, frische Gurkenscheibe, Kräutercreme, Lachs, Dill

Ceviche vom weißen Fisch mit Limettensaft und Koriander

Scampi in Orangencreme, frischer Schnittlauch

Matjesfilet mit Apfel-Mostarda (Senfrüchte)

Schwarzer Reissalat asiatisch süß & scharf mit Scampi, frischer Koriander

Lachstatar mit Apfel, Zwiebeln, Ei, rosa Pfeffer, frischer Dill

Tatar vom Matjes mit Kartoffelwürfeln

Salate hausgemacht

Preis pro Schale **3,90 €**

Apfelsinensalat mit roten Zwiebeln, Radicchio, getrockneten Cranberrys, gerösteten Pinienkernen

Blumenkohl in cremiger Wasabi Sauce

Bunter Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Pesto

Grüne Salate, Avocado-Würfel, Erdbeerscheiben, Sanddorn dressing

Bunter Reissalat mit Hühnchenbrust, Kirschtomaten, geröstete Erdnüsse, Petersilie

Rucola, frische Flugmango, Hüttenkäse, rote Zwiebeln, bestes Olivenöl, rosa Pfeffer

Herzhafter Avocado- Mango-Paprika-Tatar, Chili-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft

Kartoffelsalat lila, gelb, weiß – Zitronencreme, Stremel-Lachs, Kresse

Rote Beete, Apfel, Meerrettich

Pikanter Salat von dreierlei Linsen

Linsensalat, Balsamico, Staudensellerie, Karotten, geräucherter Tofu, Walnussöl

Arabischer Petersiliensalat, Zitrone, Kirschtomaten, Pinienkernen, Kreuzkümmelgewürz

Italienischer Pasta-Salat, getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven, Mais, Paprika, Zitronenolivenöl,

Kartoffel-Kürbis Salat mit echt steirischem Kürbiskernöl, dazu mediterraner Hackfleischspieß

Sizilianischer Bulgur-Salat, Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, gebratene

Hähnchenbruststreifen, Gewürz Punch Phoron, Minze

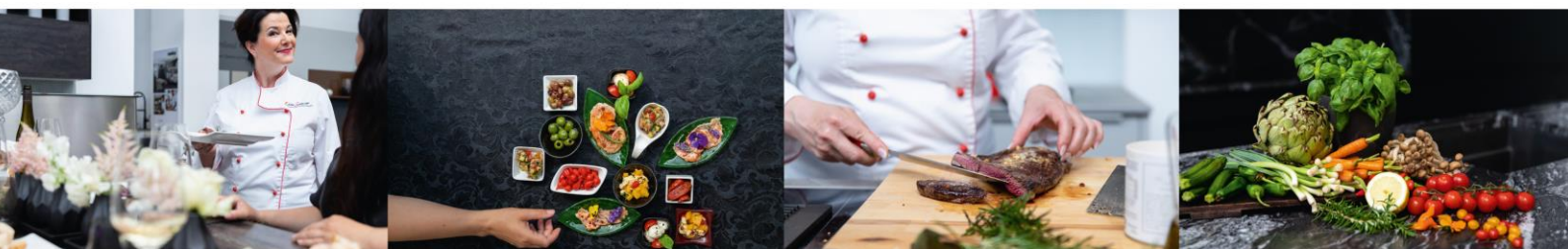
Bulgur Salat in scharfem Tomaten-Sugo, sizilianischer Blattpetersilie

Couscous-Salat „Oriental“ mit Paprika, Karotten und typisch orientalischen Gewürzen

Eiersalat „Italia“ mit Tomaten, Senfgurken, Schnittlauch, cremigen Dressing

Tiroler Herzhafter Wurst-Käse-Salat

Coles Law herzhaftes Weißkraut, Karotten, grünem Paprika, in Rahmsoße, dazu kleine Hackbällchen





Warmes Fingerfood

Preis pro Stück **3,90 €**

Unsere Haus-Spezialität

Gefüllte Piadina, unsere Hausspezialität aus Italien mit Tomatenfrischkäse, Rucola und

- Schinken
- Fenchelsalami
- Lachs
- gegrilltes Gemüse, vegetarisch

Quiche Lorraine, französische Tarte mit Mürbeteig, Ei, Sahne, Käse, herzhaft

mit Schinken & Lauch

mit Schafskäse & Kirschtomaten

mit Lachs & Spinat

mit Kürbis & Panchetta

Asiatische Teigtaschen mit

- Rindfleisch und Gemüse, dazu ein Dip
- Geflügel und Gemüse, dazu ein Dip

Piroggen, Teigtaschen gefüllt, dazu Skyr mit Kräutermeersalz, Kubeben-Pfeffer und Kurkuma

- Fleisch
- Weißkohl & Pilzen
- Kartoffeln & Quark

Sandwich gefüllt mit Avocado-Dip, Hähnchenbrust, Cheddar, frischer Koriander

Sandwich gefüllt mit Zitronen-Dip, Rucola, Thunfisch, roten Zwiebeln, Kapern

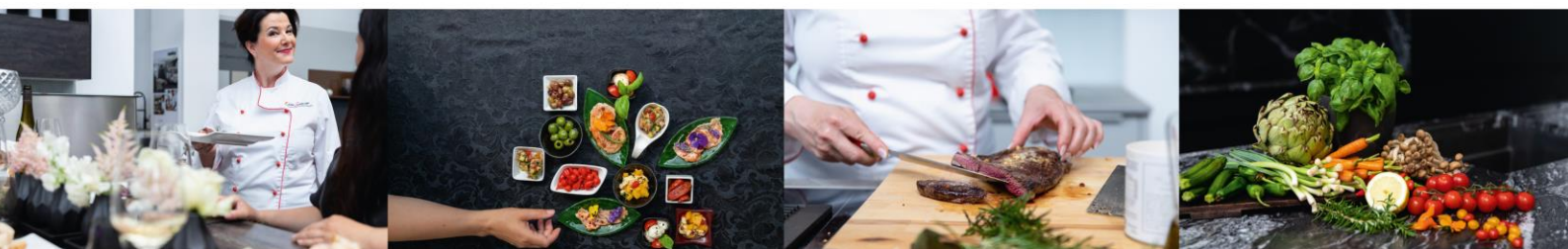
Focaccia gefüllt mit Pesto, Endiviensalat, Hähnchenbrust, mariniertes Paprika, Oliven

Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse, Eisbergsalat, Schinken, Tomaten, Gurke

Wild- Currywurst mit selbstgekochter Currysoße, dazu herzhaftes Brot im Weckglas

Preis pro Glas **5,90 €**

Hinweis I bei „nur Anlieferung“ präsentieren wir Ihnen das warme Fingerfood zur Selbstbedienung in Wärmebehältern >Chafingdish< mit Brennpaste. Buchen Sie unseren Service dazu, richten wir vor Ort das Fingerfood in Schälchen an und servieren Ihnen ein Flying Büffet.





Suppen

Preis pro Schale **6,00 €**

Vegan

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Knoblauch- Thymian Croutons im Ofen gebacken
Pikante, fruchtige Tomaten-Orangensuppe, Vollkorn- Croutons
Linsensuppe aus roten Linsen mit Tomaten und orientalischen Gewürzen

Vegetarisch

Französische Zwiebelsuppe mit Buttercroutons
Petersilienwurzelsüppchen mit Gemüsechips

Mit Fleisch

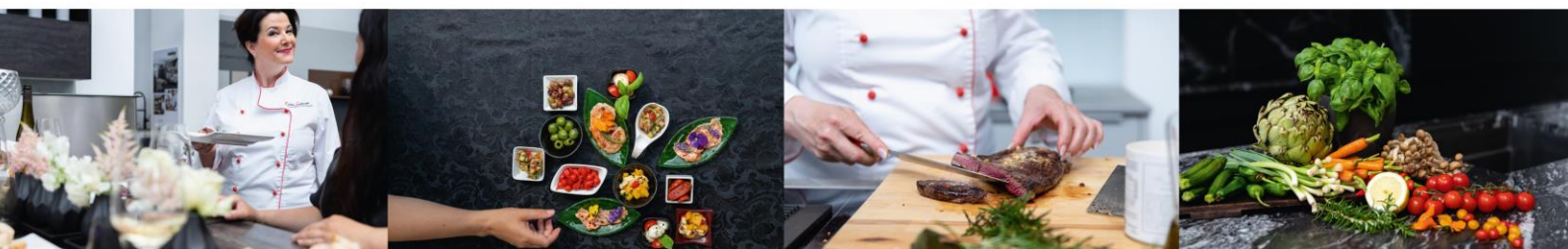
Thailändische Curry-Hühnersuppe mit Kokosmilch, Champignons, Fenchel, Limettenblätter, Ingwer, Zitronengras, Koriander

Mediterrane, herzhafte Gulaschsuppe
Wildsuppe aus heimischem Wild mit Kartoffelstücken und Preiselbeeren

Bei heißen Temperaturen oder als Appetizer perfekt geeignet

Kalte Kräuter Buttermilch-Suppe
Kaltes Tomaten-Melone-Paprika Süppchen, Grissini
Kokos- und Buttermilch, Estragon Liebstöckel, Parmesan, geräuchertes Paprikapulver

Wählen Sie gerne eine Suppe zu Ihrem Büffet aus!





Süßes

Preis pro Glas **4,90 €**

Unsere Leipzig- Dessert Spezialitäten

Elstermühle

Café Panna Cotta, gehobelte weiße Schokolade, Schokolierete Kafeebohne

Leipziger Lerche

Amaretti, Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, aromatisiert mit Leipziger Lerchenlikör der LSManufaktur, dekoriert mit getrockneter Kirsche

Kaffeeschüssel verschiedene kleine süße Teilchen, wie Windbeutel, Obsttörtchen, Eclair

Glutenfreier Schokokuss, Eierlikörsahne

Französischer Charme mit Crème de Cassis Likör

Crème fraîche, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkernen und Mandeln, Kräuter der Provence

Schichtdessert im Glas

Biskuit, Brombeeren, karamellisierten Äpfeln, Ingwer, Sherry, Rosinen, Sahne-Ei Creme, geröstete Mandelblättchen

Matcha-Cheesecake mit pochierten Birnen

Butterkeks, Frischkäse, Crème fraîche, Matcha-Pulver, Birne in Pflaumenwein mit Grenadine, Sesamkrokant

Mango-Karamell-Creme

Flugmango, Bio-Limette, Orangensaft, Schlagsahne, Milch, Mehl, Zuckerkruste

Vanillequarkcreme mit Pumpernickel-Crunch

Quark, Schlagsahne, dunkle Schokolade, Eier, Zitronenabrieb, Amaretto-Kirschen, Haselnusskerne

Verschleiertes Bauernmädchen

ein Dessert aus dem hohen Norden, mit Apfel, rote Beeren, in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, Sahnehaube

Himbeertraum

Himbeeren, griechischer Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

Basilikum- Zitronencreme, frische Himbeere

Heidelbeer-Mascarpone-Creme mit gerösteten Cashewnüssen

Kokos-Panna Cotta mit Ananaspüree

Caramel-Panna Cotta, Früchte der Saison

Ricotta- Honigcreme mit Pistazien

Mangoschaum, Amaretti

Feinste Schokocreme mit Sauerkirschen

Apfel,-Kirsch,-Pflaumen Crumble mit Tonkabohne, auf Wunsch dazu warme Weinschaumcreme / auch vegan

Obstplatte als Fingerfood mit Spießern

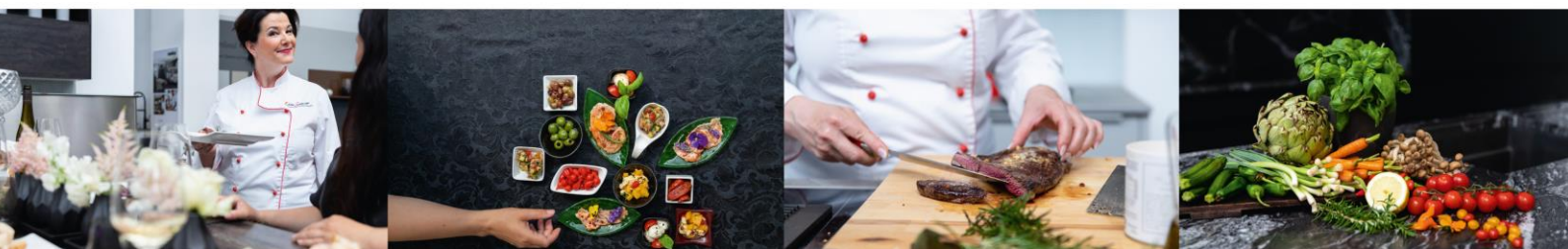
Vegan

„Simply“ mit wertvollem Mandelprotein, ohne Soja oder Palmöl mit Himbeeren, Mandelmus, Datteln, Banane

Granola aus Haferflocken und Nüssen

Amaretti, Kokos-Joghurt, Ananas

Candy-Bar auf verschiedene Etageren: Bunte Cupcakes, Macarons, Cake-Pops, Cookies **Preis pro Person: 8,50 €**





Kaltes Fingerfood Pakete

Klassisch

Vegetarisch, vegan

Brokkoli-Rohkost mit Äpfeln, Zitrone, Öl, Meersalz, Pfeffer, gerösteten Cashewkerne*
Bunte Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Zitronenolivenöl*
Käsespieße mit Oliven

Fleisch

Bresaola, luftgetrocknetes Rindfleisch, Rucola, hausgemachtes Chutney
Coles Law Salat, herzhafter Weißkrautsalat, kleine Minifleischkäse, Dijonsenf Creme

Fisch

Scampis in Orangencreme, Schnittlauch

Brötchenkonfekt vom Backhaus Hennig

Preis pro Person: 29,00 €

Aus aller Welt

Vegetarisch, vegan

Antipasti mit Oliven, gegrillter Paprika, getrocknete Kirschtomaten, Kapernapfel *
Qinoa mit Avocados, Gurken, Tomaten *
Gefüllte Blätterteigtasche mit Paprikaschoten mit Fetakäse-Füllung *
Apfelsinensalat mit roten Zwiebeln und Radicchio, getrocknete Cranberrys, Pinienkernen*
Herzhafter Avocado- Mango-Paprika-Tatar, Chilli-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft *

Fleisch

Sizilianischer Bulgursalat mit Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, gebratene
Hähnchenbruststreifen, Gewürz Punch Phoron, frische Minze

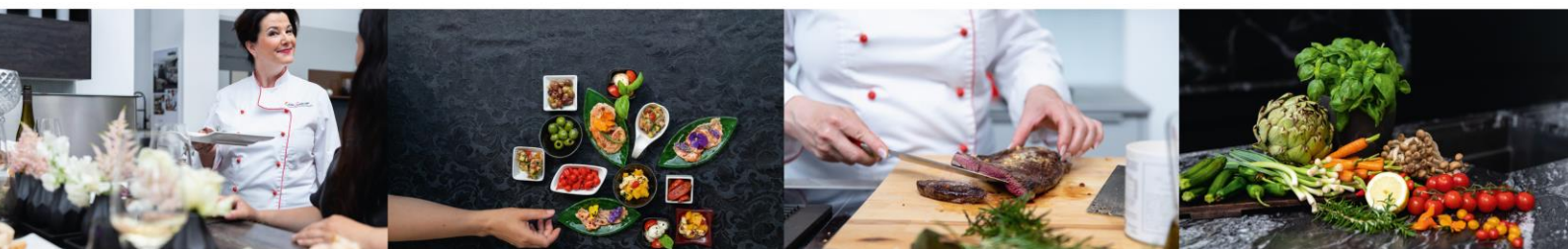
Kartoffel-Kürbis Salat mit echt steirischem Kürbiskernöl * mediterraner Hackfleischspieß

Fisch

Fruchtiger Matjestatar, Äpfel, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln
Ceviche vom Kabeljau, Limettensaft, rosa Pfefferbeeren, Koriander, südafrikanische Minispitzpaprika

Brötchenkonfekt vom Backhaus Hennig

Preis pro Person: 45,00 €





Fingerfood Pakete

Exklusiv mit warmem Anteil und Dessert

Unsere Spezialität des Hauses

Gefüllte Piadina unsere Spezialität aus Italien mit Tomatenfrischkäse, Rucola, Fenchelsalami (warm)

Vegetarisch

Rote und gelbe Bete Tatar, Honig, Walnuss, Gorgonzolacreme

Pecorino Sardo mit Trüffelhonig

Gnocchi mit Trüffelcrème, Parmesan und Rucola (warm)

Bestes Fleisch

Edles Beef-Tatar, Kapern, confierte Tomate, Wachtelei, Sauerrahm

Hähnchen Teriyaki Spieße, Mango, Paprika, Edamame, Erdnuss (warm)

Quiche Lorraine Schinken & Lauch (warm)

Edler Fisch

Lachscarpaccio in Sushi Qualität, rosa Pfeffer, Dill

Thunfisch-Tatar in Sushi Qualität, Zitronensaft, frische Kräuter

Dessert

Matcha-Cheesecake mit pochieren Birnen

Butterkeks, Frischkäse, Crème fraîche, Matcha-Pulver, Birne in Pflaumenwein mit Grenadine, Sesamkrokant

Französischer Charme mit Crème de Cassis Likör

Crème fraîche, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkernen und Mandeln, Kräuter der Provence

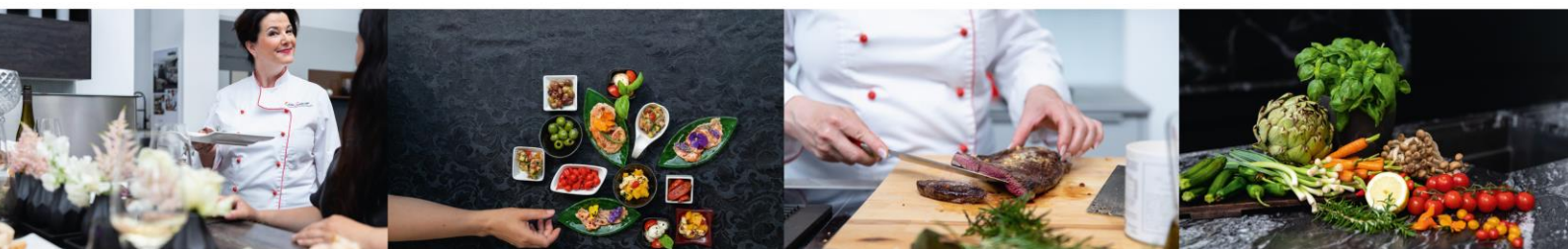
Brötchenkonfekt vom Backhaus Hennig

Preis pro Person: 79,00 €

Gut zu wissen...

Die warmen Anteile liefern wir zum Warmhalten in Cheving-Dish zur Selbstbedienung. Gern können sie unseren Flying Service dazu buchen. Dann übernehmen wir den Service des Anrichtens der warmen Fingerfood und bedienen Ihre Gäste.

Service Preis pro Stunden: 34,50 € zzgl. gesetzlicher MwSt.





Exklusives *Edles* Fingerfood

Preis pro Schale/ Portion: 9,90 €

Süppchen, in Kaffeetasse serviert

Linsensuppe aus roten Linsen mit Tomaten und orientalischen Gewürzen / vegan
Kürbis, Kokosmilch, Curry, Chillies, Apfel / vegan

Kalte Suppen, bei Hitze

Kalte Kartoffel-Lauch Suppe "Vichyssoise" Bayonneschinkenchip, Schnittlauch
Gelierte Gazpacho Süppchen mit Tomate, Staudensellerie, Gurke und Feta

Kaltes

Ziegenkäse Bällchen im Pistazienmantel, Feigen-Portwein Confit, Pistazienhippe
Rote und gelbe Bete Tatar Honig, Walnuss, Gorgonzolacreme
Erbsen-Minz Panna Cotta Zitrone, Crème fraîche, hausgebeizter Lachs und Saiblingskaviar
Lachstatar Gurke, Zitrone, Dill & Crème fraîche
Thunfischtatar Limette, Koriander, Sesam, Soja & Limettenmayonnaise
Ceviche vom Kabeljau Thai Mango-Papaya Salat, Koriander, Erdnuss und Chili
Serranoschinken auf Cantaloupe-Melonensalat, Aprikose, Staudensellerie, Manchegohippe
Beef-Tatar Kapern, confierte Kirschtomate, Wachtelei, Rösti, Sauerrahm

Glasnudelsalat mit gebratenem Thunfisch im Sesammantel, Koriander, gerösteten Erdnüssen,
Grapefruit-Pfeffer, Zitronenolivenöl

Warmes

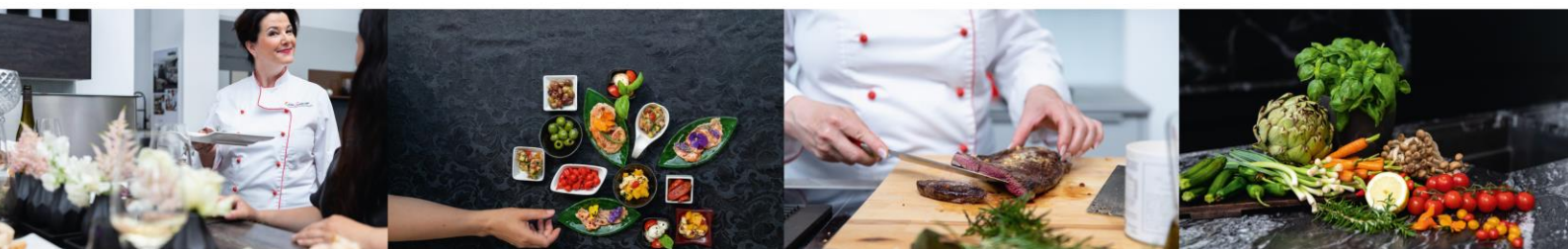
Risotto der Saison > Spargel, Bärlauch, Tomate, Waldpilze, Kürbis, Parmesan, Wildkräuter, Pinienkerne
Gnocchi mit Trüffelcrème, Parmesan und Rucola – Auch frischer Trüffel mit Aufpreis
Thunfischtataki Glasnudeln, Paprika, Karotte, Gurke, Kokos & Cashewkerne
Hähnchen Teriyaki Spieße, Mango, Paprika, Edamame, Erdnuss
Mini Involtini mit Scarmorza und Salbei, buntes Tomatenconfit, Basilikum, Portweinjus
Lammfilet auf Couscous, Rosinen, Pinienkerne, Petersilie & Minzjoghurt
Flanksteak, Süßkartoffelcrème, wilder Brokkoli und Jus

Dessert

Passionsfruchtmousse, Minze und Mandel
New York Cheesecake, Himbeere, Butterkekscrunch
Weißes Schokoladenmousse Erdbeer, Estragon, Blätterteig Millefeuille
Apfel-Tarte aus der Normandie mit Calvados, Walnuss, Vanille
Cake Pops

Mitternachts Snacks

Currywurst Deluxe
Bayrische Mini Hotdogs, Laugenkonfekt
Nürnberger Würstchen, Spitzkrautsalat & süßer Senf
Mini Burger Angus Beef Brioche Buns, Tomaten Chutney, Gurke, rote Zwiebeln, Baby Leaf, Cheddar Creme





Fingerfood Internationale Tapas

Zur Begrüßung hausgemachte *Sangria* auch alkoholfrei

0,2 l 8,50 €

Mit Mandarinenlikör, Rotwein oder Weißwein Apfelscheiben, Orange und-Zitronen, serviert mit Eiskwürfeln, in Karaffen

Suppen

Knoblauch-Kartoffel-Suppe / kalt oder warm

Paprika-Tomaten-Melonensuppe mit Chilli und rosa Pfefferbeeren/ kalt

Aufstriche

Aioli, Avocado Mus, Forellencreme, Mandel-Paprika Mus, Mojo-Verde

Kalt

Hausgemachtes Aioli mit Baguettescheiben, Olivenvariation

Saure Sardinen

Pflaumen im Speckmantel

Gefüllte Paprika mit Frischkäse

Eingelegte Oliven mit frischen Kräutern

Bunte Antipasti

Eingelegte Schafs- und Ziegenkäse in spanisches Olivenöl und frischen Kräutern

Paprika-Salat mit Schafskäse

Zucchini-Salat mit Apfel, Walnüsse, Minze, Zitronensaft

Süßsaure Zwiebeln mit Schwarzbier

Tapenade aus schwarzen Oliven- nach andalusischer Art mit Thunfisch und Anchovis auf geröstetes Brot

Warm Wir richten Ihnen die Schälchen frisch vor Ort an.

Chorizo mit geräucherten Paprika, abgelöscht mit Portwein, Blatt Petersilie

Bratpaprika mit Meersalz

Bunte Tortilla, in Stücken geschnitten

Meersalzkartoffeln mit Aioli

Hähnchen in Honig-Senf-Sauce

Hackbällchen in Tomaten-Sugo

Knoblauch-Champignons

Preis pro Schale: 6,50 €

Unsere TAPAS Spezialitäten

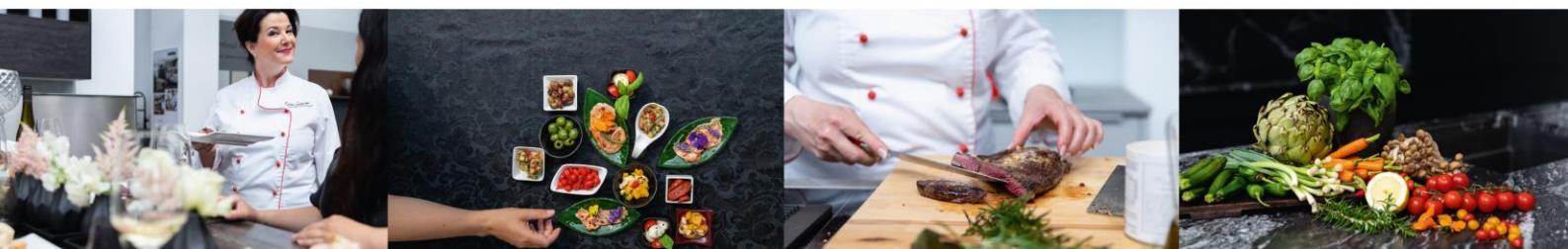
Bratwurstbrät gefüllt mit in Rum getränkten Backpflaumen, umwickelt mit Bacon, dazu Senf-Honigsoße

Gegrillte Riesengarnelen mit Schale, mit eingelegten Zitronen mariniert

Kloß-Sesam Brot-Sticks

Preis pro Schale/ Portion: 8,50 €

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Die Mindestmenge pro Sorte beträgt 20 Stück.





Frühstück

Zum sofortigen Verzehr, auch einzeln verpackt als Lunch-Box möglich,

Wurst, Käse, Fisch

Gefülltes Brötchen mit Frischkäse, Salat, **Salami**, Gurke, Paprika

Gefülltes Brötchen mit Meerrettichfrischkäse, Salat, **Kochschinken**, Tomate, Gurke

Gefülltes Brötchen mit Senfcreme, Eisberg, **Fleischkäse**, Krautsalat, saure Gurke

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Eisberg, **ital. Mortadella**

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Eisberg, geräucherten **Lachs**, Gurke, Senfsoße

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Rucola, **Käse**, Tomate, Gurke

Vegetarisch & vegan

Gefülltes Brötchen mit **Humus**, Salat, Tomaten, Gurke

Gefülltes Brötchen mit Salat, **Eiersalat**, Schnittlauch

Gefülltes Brötchen mit Salat, Gurke, **gekochten Ei**, Radieschen

Laugenstange

Mit New Yorker Salat nach Waldorf Art mit pikanten Sellerie, feine Apfelstreifen, Ananas, Mandarinen und knackige Mandeln in Salatmayonnaise, Roastbeef rosa, rote dünne Zwiebelringe

Preis pro Stück: ab 3,90 €

Frühstücksbuffet

Getränke

Ingwer-Wasser, Blutorangensaft

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Teevariationen

Smoothie serviert in Gläsern mit Strohalm, auf Tablett mit Eiswürfeln

Kiwi & Granny Smith oder Rote Beete & Apfel oder Mango-Joghurt-Trink

Kaltes

Wurst- und Käseplatte

Bunte Gemüsesticks mit hausgemachter Kräutercreme

Fassbutter, Marmeladen

Brötchen vom Backhaus Hennig

Hausgemachte Brotaufstriche: wie Schinkencreme, Lachs-Frischkäsecreme mit Dill, Avocado-Dip

Warmes

Frisches Rührei mit bunten Zutaten

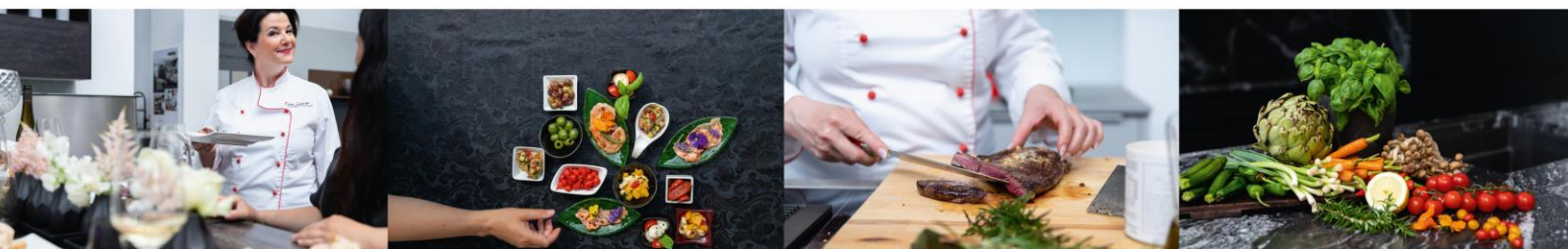
Süßes

Blech-Kuchen vom Bäcker

Joghurt-Buttermilch mit Fruchtputee

Obstspieße

Preis pro Person: ab 29,00 €





Buffet „Frühstück“ Exklusiv

Bitte wählen Sie selbst aus, Mengen je nach Personenzahl.

Brot & Brötchen

Bunter Mix, Buttervariationen

Mango-Kardamom-Lassi

Flugmango, Joghurt, Mineralwasser, Agavendicksaft, Zitronensaft, Kardamomkapseln, dekoriert mit gerösteten gesalzenen Pistazien

Hausgemachte Brotaufstriche

Sahniger Kräuterquark
Tomatenfrischkäse
Schinken-Schnittlauch
Lachs-Creme mit Dill
Avocado-Dip

Wurst, Käse, Salate

Wurstspezialitäten, dünn aufgeschnitten
Käseplatte mit Spezialitäten von Käse Lehmann Leipzig
Frisches Mett
Käse-Wurstsalat
Eiersalat mit Schnittlauch
Gemüsesticks dazu Kräuterdipp
Rindfleischsalat mit echt steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Brokkoli Rohkost, Äpfel, geröstete Cashewkerne
Frische bunte Tomaten, Mozzarellakugeln, rotes Pesto

Warmes

Mini-Wiener
Hackfleischbällchen
Fleischkäse

Süßes

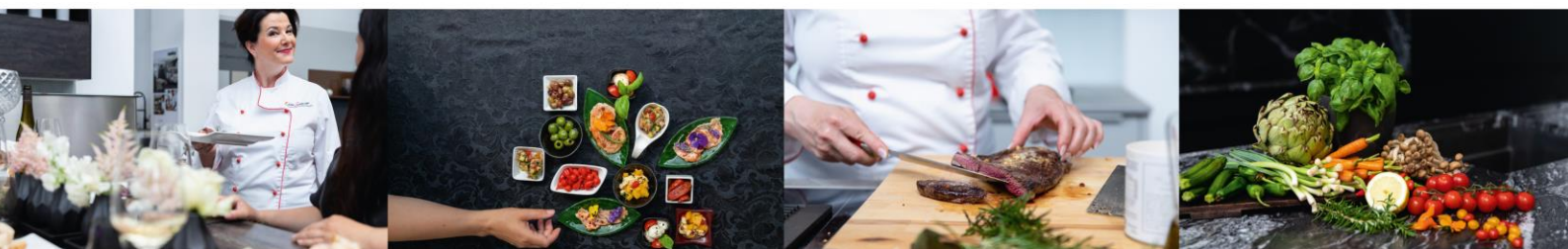
Marmeladen
Marmorkuchen
Hausgebackene Mini-Muffin mit Früchten
Obstplatte als Fingerfood

Live Cooking

Frisches Rührei- oder Spiegelei Natur oder mit Schinken, Tomaten, Pilze
Ayurvedische Frühstückswaffeln mit Ghee, Haferflocken, Kurkuma, Zucker, Zimt, Ahornsirup

Preis pro Person: ab 39,00 €

Bei Live-Cooking zuzüglich Personalkosten für Koch vor Ort.





Büffet Brunch

Kaltes

Fassbutter, auch gesalzen

Hausgemachte Brotaufstriche

Schinken, Lachs-Frischkäsecreme mit Dill, Avocado

Bunte Gemüsesticks

Möhre, Gurke, Paprika, Staudensellerie, hausgemachte Kräutercreme

Knackiger Spezialsalat mit Meerrettich-Caesar-Dressing

Lila, rot, grüne Blattsalate, Streife von roter Beete, Schüttelbrot, Parmesan

Topinambur-Apfel- Salat

Radicchio, Kirschtomaten, Dressing aus naturtrüben Bio-Apfelessig, bestes Olivenöl, Schnittlauch

Carne Tonnato

Schweinefilet rosa gebraten im Kräutermantel, Thunfischsauce, Kapern

Warmes

Knuspriger Krautstrudel

Strudelteig, Südtiroler Speck, Weißkraut, Bergkäse, mit Käsesoße

Zander und Lachs mit Senfsauce

Gebratener Fisch, Schalotten, Baby- Salatgurken mit Sahne, Fischfond und groben Senf, Dill, Limetten

Eiliges Huhn „Hähnchen-Saltimbocca“, dazu Gnocchi

Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei, in feinem Tomaten Sugo geschmort

Vegetarisch

Frische Gemüse-Maultaschen

Vegetarische Teigtäschle mit einer herzhaft-cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat und Karotten, in hausgemachter Spinat-Käse Soße

Vegan

Kartoffel-Curry mit Tofu und Brokkoli

Chilischoten, grünes Masala, Kurkuma, Fenchelsamen, Tomaten, Koriander

Dessert

Frischer Blechkuchen

Pistazien-Kokosjoghurt Creme- lactosefrei, vegan

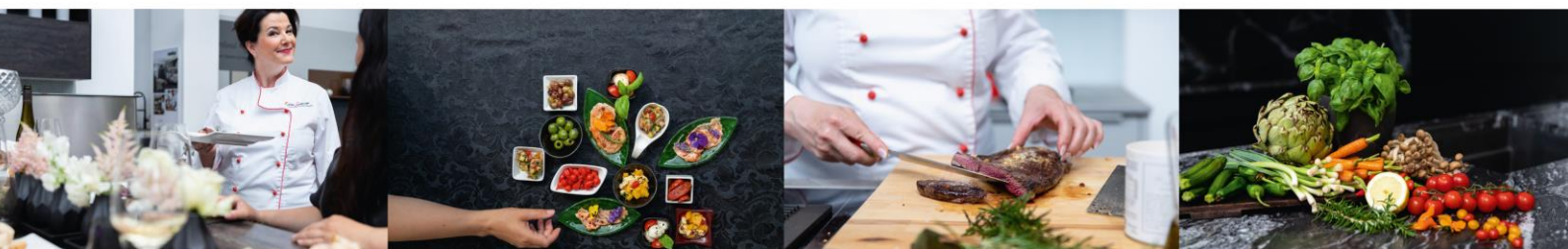
Vanillequark mit Pumpernickel-Crunch

Quark, Schlagsahne, dunkle Schokolade, Eier, Zitronenabrieb, Amaretto-Kirschen, Haselnusskerne

Preis pro Person: ab 49,50 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 59,50 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Jahreszeiten Buffets

Frühling

Kaltes

Spargel- Salat mit Rosmarinschinken

Rosmarinschinken, gehacktes Ei, Radieschen, frischer Schnittlauch, Petersilie, hausgemachte Vinaigrette

Aromen Vielfalt mit Saibling und grünem Spargel

Bunte Salatmischung, im Ofen gegarter Saibling mit Zimtblüten und Korianderöl, Radieschen, Spargel, Edamame, geröstete Brotchips, angerichtet mit feinem Joghurt-Senfdressing und fein geriebener Parmesan

Spinatsalat mit karamellisiertem Apfel

Junger Spinat, Möhren, Apfel, getrocknete Physalis, Radieschen Sprossen, rote Bete-Sprossen, Sonnenblumenkerne
Dressing aus Apfelessig, Wasabi-Paste, Sojasauce, Pfeffer, Salz, Mineralwasser

Buntes Tomaten-Carpaccio

Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Balsamico, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle, Zitronenolivenöl

Baguette Variation

Warmes

Spargel Quiche

mit weißem und grünem Spargel, Frühlingzwiebeln, gekochter Schinken, dazu Kräuter Schmand

Überbackene Spargel-Crêpes

Crespelle gefüllt mit Kochschinken, grüner und weißer Spargel, Béchamelsauce, Parmesan

Zander und Lachs mit Senfsauce

Gebatener Fisch, Schalotten, Baby- Salatgurken mit Sahne, Fischfond und groben Senf, Dill, Limetten

Hähnchenbrustfilet „Crunchy“

in gerösteter Nusspanade und schwarzen Sesam, dazu Gnocchi mit cremigen Tomatenragout

Süßes

Rhabarber-Tiramisu

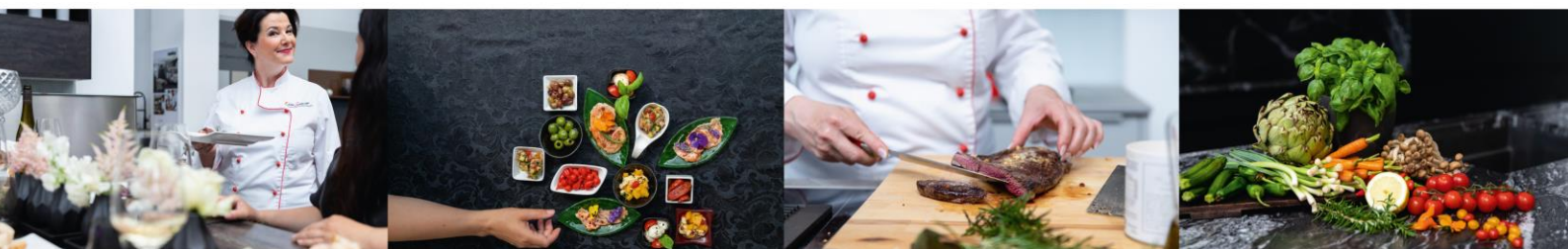
Mango-Schaum, Cantuccini

Himbeertraum, Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

Preis pro Person: ab 55,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 65,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Buffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.





Sommer

Kaltes

Salat mit grünem Spargel, Hähnchen und Erdbeer-Dressing

Grüner Salat, grüner Spargel, Avocado, Erdbeerscheiben, Knusperspeck, mariniertes Hähnchen, Zitronenolivenöl

Gefüllter Mozzarella

mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit weißem Balsamico, Kräutermeersalz, Olivenöl extra Vergin, frischer Pfeffer aus der Mühle

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair

schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, frischer Thymian, Basilikum, Orangenolivenöl, Kräutermeersalz, frischer Kubeben-Pfeffer mit Blütenmix dekoriert

Bresaola getrocknetes Rindfleisch

hauchdünn aufgeschnitten auf Rucola, rosa Pfeffer, Parmesanspalten, Orangenolivenöl, frische Kresse

Baguette Variation

Warmes

Filoteig-Küchlein mit Spinat und Feta

Delikate Gemüse- Lasagne

Mit Kohlrabi, Fenchel, Lauch, geschälte San Marzano Tomaten, Gorgonzola, Béchamelsoße, Pecorino

Fischpäckchen in der Papierhülle „saugt alle Aromen perfekt auf“ mit Gemüse

Weißes Fischfilet- Tagesangebot- Möhren, Fenchel, Kirschtomaten, Weißwein, Butter, Lorbeer, Dill, Kartoffeln

Piccata Milanese

vom Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle, dazu Tomatenpasta

Süßes

Rhabarber-Tiramisu

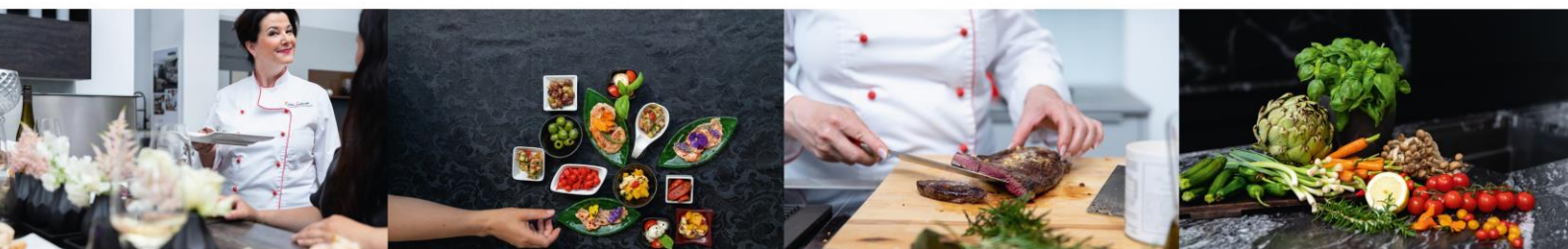
Kokos Panna Cotta, marinierte Erdbeeren

Limetten-Honig -Schaum, frische Beeren

Preis pro Person: ab 55,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 65,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Herbst

Kaltes

Bunter Gemüsesalat

Blumenkohl, Möhren, bunte Tomaten, grüne Bohnen, rote Zwiebeln, Dressing aus Bio-Apfelessig naturtrüb, Rügener Rapsöl, Frische Feigen

Rote Beete Carpaccio

mit Orangenvinaigrette, Schnittlauch, Walnüsse und Ziegenkäse-Bällchen in einer gerösteten Nusskomposition aus Cashew, Kürbiskerne und Wasabi Nüssen**

Brezen Bratwurst Salat

Salzbrezeln-Scheiben gebraten, Bratwurst, Radieschen, Rucola, rote dünnen Zwiebel, Dressing mit süßem Senf

Gefüllte Kräuter Crêpe mit Lachs, Frischkäse, Dill und rosa Pfefferbeeren

Baguette Variation

Warmes

Sauerkraut- Quiche

Dinkelmürbeteig, Speck, Zwiebel, Eier, Käse, frische Kräuter

Pasta Halbmonde Rustico Zucca

Gefüllt mit einer stückig, cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung und gerösteten Kürbiskernen, dazu Ofenkürbis mit Feta, Tomaten, Zwiebeln, Zitronenthymian

Fischpfanne alla Francais im Ofen gebacken

Lachs, Dorade, Zander, Tomaten, Kartoffeln, geräucherter Paprika

Gefüllte Kalbsschnitzel in Pilz Rahm

Kalbsschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, 4erlei Pilzrahmsoupe, rote Bete Gnocchi

Süßes

Leipzig Dessert "Elstermühle" Café Panna Cotta

Café, Sahne, Milch, gehobelte weiße Schokolade, Schokokaffeebohne

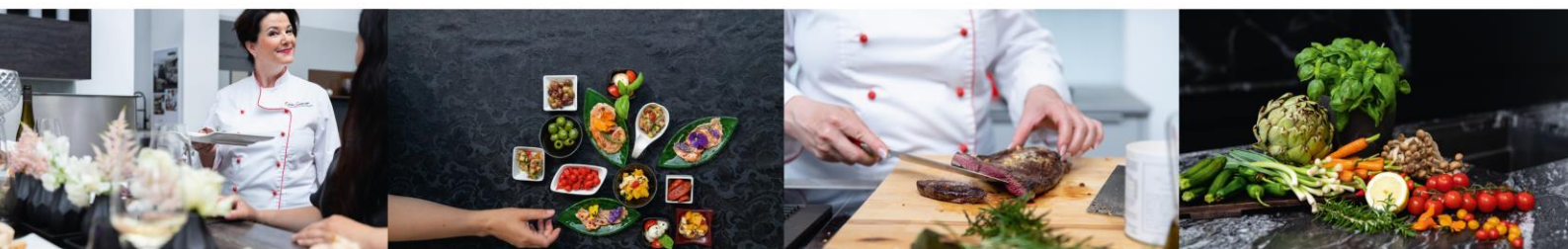
Schokoladen-Traum mit Eierlikör und Cantuccini

Sauerkirsch-Schaum, Amaretti

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Buffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.





Winter

Kaltes

Wintersalat mit geröstetem Brot, Trauben und Schinken

Weißer und blauer Trauben, feine rote Zwiebelringe, Brotwürfel mit Olivenöl im Ofen gebacken, Schwarzwälder Schinken, Walnusskernen, Thymian, Walnussöl

Rotkohl-Orangen-Salat mit Gersten-Popcorn

Hauchdünne Rotkohlstreifen, Ingwer, Limettensaft, Orangenfilets, Chicorée. Kresse, Traubenkernöl

Rote Bete - Carpaccio

mit Ziegenkäse, Schnittlauchröllchen, Zitronenolivenöl

Bresaola aus Rucola

Luftgetrocknetes Rindfleisch, Rucola, gegrillte süße Zwiebeln, Tete de Moine dünn gehobelt

Baguette Variation

Warmes

Quitten-Speck-Tarte

Mürbeteig gebacken mit Ricotta, Schalotten, Panchetta, Zimt und Salbei

Maultaschen rote Beete-Quinoa

Gefüllt mit Ricotta, roter Bete und Quinoa, dazu hausgemachte Gemüse-Kräuter Soße mit Sahne und Käse

Gebratenes Fischfilet Mandorle

Zanderfilet in Ei-Mandelhülle, dazu Kartoffelstampf mit Kurkumafenchel und Butter

Wildschweinragout vom heimischen Wild

mit Wacholder, Rotwein, Preiselbeeren, Küchensahne, hausgemachter Rotkohl mit Bio-Apfelessig und karamellisierten Äpfeln, dazu Mini- Knödelino

Süßes

Pflaumen- Crumble mit Zimt

Hauspflaume mit Butterstreuseln im Ofen gebacken

Kaiserschmarrn

mit Preiselbeeren und Apfelmus, Puderzucker, auf Wunsch mit Rosinen

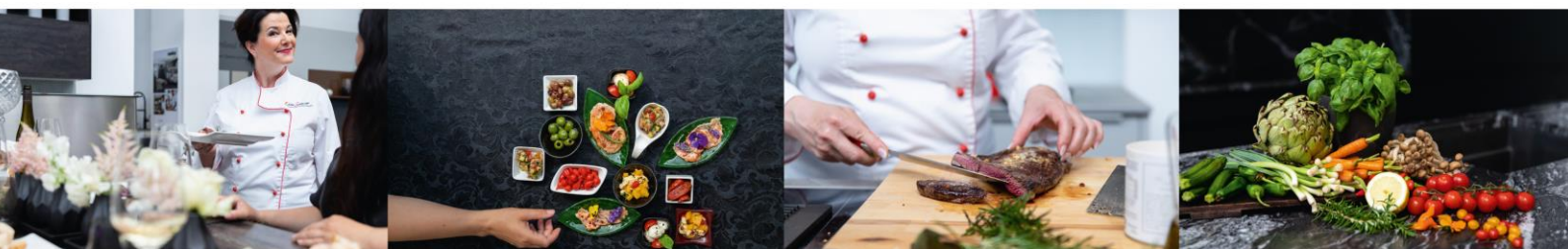
Verschleiertes Bauernmädchen

ein Dessert aus dem hohen Norden, mit karamellisiertem Apfel, rote Beeren, in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, die an Schokolade erinnern, leichte Sahnehaube

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 79,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Buffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.





Spargelgerichte

Kaltes

Gebratener Spargelsalat mit Kirschtomaten und Ziegenkäse, Rucola, Pinienkernen
Weißer Spargel mit blauen Kartoffeln und Garnelen

Hauptgerichte

Frische gefüllte Pasta mit Spargel
mit einer zart-cremige Fülle aus grünem und weißem Spargel und Ricotta, dazu ein Ragout aus Spargel, Kirschtomaten und Curry-Hühnchenstreifen, frische Kräuter

Überbackene Spargel-Crêpes

Crespelle gefüllt mit Kochschinken, grüner und weißer Spargel, Béchamelsauce, Parmesan

Grüner Wok-Spargel

mit Rumpsteak-Streifen mit asiatischen Aromen wie Ingwer, Sesam und Koriander, dazu Basmati-Reis

Weißer Spargel mit einer Marinade aus Orangen, Zwiebeln, Staudensellerie, Rotweinessig
dazu Saiblings Filets und Drillinge Kartoffeln

Spargelauflauf „Münsterland „

Weißer Spargel, Béchamel, Schinken, Pumpernickel Brösel, Münsterländer Käse, Blattpetersilie

Gekochte Ochsenbrust

mit grüner Sauce, weißer Spargel, gebratener Kartoffelstampf

Spargel mit Bozener Eier-Soße, dazu Drillinge und Knusperhähnchenfilets

Hähnchenfilets paniert mit einer Mischung aus Panko, Wasabinüsse, schwarzer Sesam, Erdnüsse

Wählen Sie gerne eine Suppe zu Ihrem Büffet aus!

Auf Wunsch verschiedene Aufstriche mit Baguette- Variationen, auf den Tischen eingesetzt;
Rote Bete Humus, Artischockencreme, Dattel-Curry-Dip,
Tomaten-Kräuterbutter mit frischem Basilikum, Knoblauch, Salz und getrockneten Tomaten

Preis pro Person: 5,00 €

Ergänzend für einen langen Abend, bieten wir Ihnen

Käse-Spezialitäten

aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich- dazu Weintrauben, Knabbergebäck und feinste Dips wie Senfrüchte

Preis pro Person: 8,00 €

Handkäs mit Musik auf Pumpernickel- schmeckt uns schon immer!

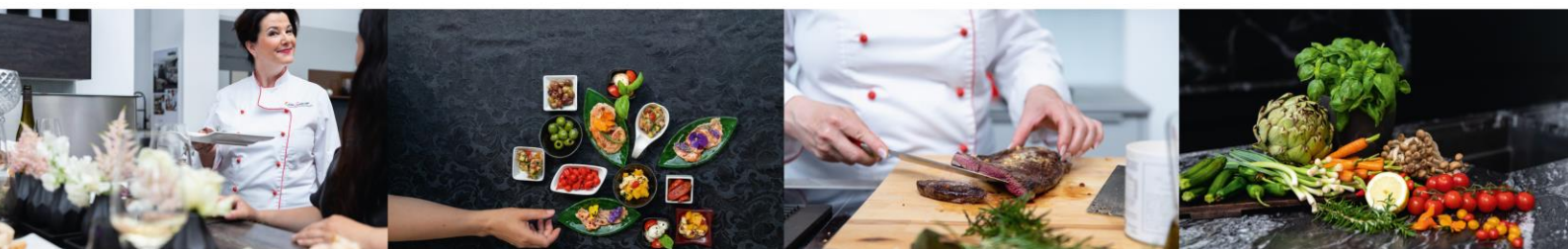
Harzer Käse von Käse Lehmann, Friséesalat, Apfel, Marinade aus Apfelsaft, Bio-Apfelessig, Zwiebel, Essig, Öl, Pfeffer, Salz

Preis pro Person: 6,00 €

Spezial – Knabber - Teller

Grissini mit Rosmarin, Tomatencracker, Taralli mit Fenchel, Original Südtiroler Schüttelbrottaler, Nusscracker

Preis pro Person: 6,00 €





Gerichte für Gäste mit persönlichen Vorlieben

Sie können diese Gerichte in andere Buffets ergänzen oder ersetzen. Bitte beachten Sie, jedes Gericht kochen wir ab 10 Personen.



Kichererbsen-Salat, Passionsfrucht-Vinaigrette, Staudensellerie, Radieschen
Borschtsch aus Rinderbrühe, rote Bete, Möhre, Lauch, Weißkohl, saure Sahne und Petersilie
Avocado-Möhren-Salat, Asia-Dressing, dazu Streifen vom Lammfilet
Bunte Hirsepfanne mit grünem Spargel, Brokkoli, getrocknete Tomaten, Kreuzkümmel, Sesam
Thai- Hühnchen mit Reismudeln, Koriander, Chili
Wirsingrolle mit Reis, Quinoa, Pilzen und Pecorino
Marinierter Lachs auf geschmorten Curry-Gurken und Wasabi-Süßkartoffelstampf
Eine köstlich-exotische Teriyaki-Sauce mit Ingwer, Sesamöl und Mirin (süßer Reiswein) würzt den Fisch.



Feldsalat mit dünn gehobeltem Apfel, Kohlrabi Nüsse
Fruchtige, pikante Tomaten-Suppe
Gemüse-Curry mit rotem Reis
Ghee, Blumenkohl, Möhren, Prinzessbohnen, Bockshornklee, Mini-Maiskolben, Champignons, Kokosmilch, Ingwer, roter Reis, Koriander

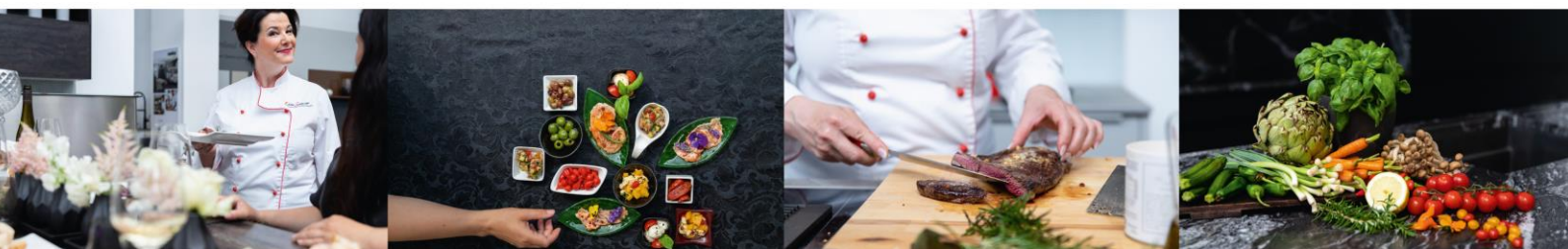
„Nasi Kuning“ Indonesisches Duftreis-Gericht
mit Kokos und Kurkuma gekocht, marinierte Rote Beete, Frühlingzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Kecap Manis und Koriander



Gourmetsalat mit Süßkartoffeln und Drillingen, frischer Majoran
Kartoffeln zusammen mit grünen Bohnen gekocht, Avocado, gekochte Eier, Feldsalat, Schnittlauch, Petersilie, Kresse Dressing aus weißem Balsamico, Estragon, Senf, Aprikosenmarmelade, Olivenöl,
Leipziger Käsesuppe mit Pilzfrischkäse, Porree, Zwiebeln, Knoblauch, dazu Brot Keksen
Spinat-Lasagne mit Wurzelspinat, Kirschtomaten, Estragon, Béchamelsauce, getrocknete Feigen
Macaroni and Cheese mit geschmolzenen Zwiebeln und Käse
Parmigiana di Melanzane- Italienischer Auberginenaufauf mit Tomate, Mozzarella, Parmesan



Grünkern-Taboulé mit Tomaten, Gurken, Lauchzwiebel, Peperoni, Petersilie, Basilikum Olivenöl
Linsensuppe mit Möhren, Sellerie und Topinambur, Minze und Curry
Asiatischer Wildreis Salat: Reis-Trio, Rotkohl, Möhre, Weintrauben, Erbsen, Cashewkerne, Sojasauce, Agavendicksaft, Limettensaft, Rapsöl, Knoblauch, Koriander, Sprossen, Chili, Salz, Gemüsebrühe
Mr. Wasabi Salat: mit Knollensellerie, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Stangensellerie, Erbsen, Shiitake Pilze, Avocado, Mandelmilch, Limettensaft, Salz, Wasabi, Pfeffer, schwarzer Sesam, Xylit
Spaghetti ohne Ei, mit Avocado Sauce
Kartoffel-Curry mit Tofu und Brokkoli, Chilischoten, grünes Masala, Kurkuma, Tomaten, Koriander
Gnocchi Wasabi, Saitan, buntes Gemüse
Riesenravioli mit Artischocken gefüllt
Frische Pasta „Triangolo“ mit gebratenen Portobello Pilzen, Champignons und groben Pfeffer
Falafel mit roter Bete, Limetten Joghurt





Büffet Klassisch

Kaltes

Mediterrane Wurst- und Schinkenspezialitäten

Coppa, Roastbeef, Parmaschinken, Fenchelsalami, Südtiroler Speck

Gefüllter Mozzarella

Eingestrichen mit Pesto, gefüllt mit Rucola, luftgetrockneter Schinken, Kirschtomaten, mariniert mit weißem Balsamico, Meersalz, Olivenöl, frischer Pfeffer

Knackiger Speziälsalat mit Meerrettich-Caesar-Dressing

Lila, rot, grüne Blattsalate, Streifen von roter Beete, Schüttelbrot, Parmesan

Baguette Variation

Warmes

Quiche Lorraine, französische Tarte aus Mürbeteig

herzhaft mit Schinken & Lauch / Schafskäse & Kirschtomaten

Maultaschen mit roter Beete & Quinoa, Vegetarisch

Gefüllt mit Ricotta, roter Bete und Quinoa, dazu eine hausgemachte Gemüse-Kräuter Soße, Sahne und Käse

Putenbrust alla „Nonna“

Saftige Putenbrust in Milch mit Knoblauch und Rosmarin gegart, dazu frisches Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen, mit bestem Olivenöl und unserem Zaubergewürz

Dessert

Schokoladen Profiterol

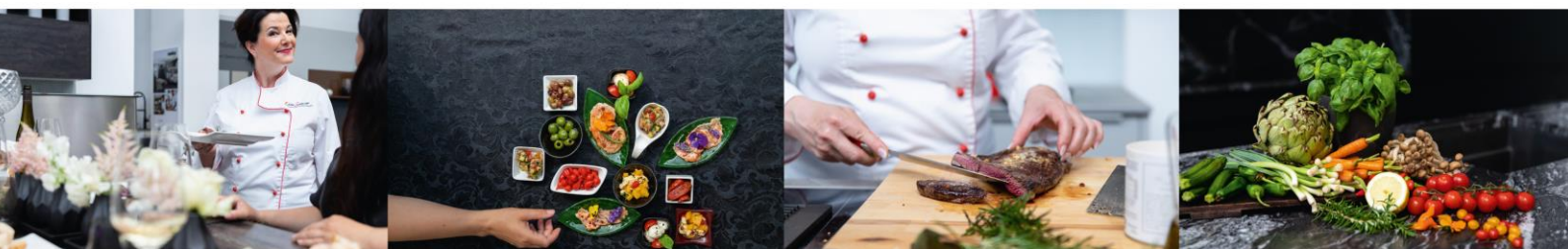
feine gefüllte italienische Windbeutel mit Schokolade, mit Obst der Saison dekoriert

Weißes Tonkabohnen- Mousse, Waldbeerenfrüchte

Preis pro Person: ab 39,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 49,50 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet Mediterran

Kaltes

Original Cesar Salad

mit Salatherzen, Parmesan, gekochte Eier, Schnittlauch, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten, Dressing mit Parmesan und Sardellenfilets, Kräuter-Knoblauch Croutons

Halbgetrocknete Tomaten

Rucola, saftige Ofentomaten, Parmesan, Balsamico, Kräutermeersalz, Olivenöl

Bresaola, luftgetrocknetes Rindfleisch, Limettensaft, rosa Pfeffer, Teté Moin, Orangenolivenöl

Schweinefilet rosa im Kräutermantel, Thunfischsauce, Mini-Salzkapern, Kubeben-Pfeffer

Baguette Variation

Warmes

Unsere Haus-Spezialität „Piadina“

Weizenfladen in der Pfanne mit Olivenöl erhitzt, gefüllt mit Tomatenfrischkäse, Rucola, Salami

Pikantes Fischragout

mit geschälten Tomaten, Kartoffeln, Gemüsezwiebeln, geräucherter Paprika

Mediterranes Zitronenhuhn

Im Ofen geschmort mit Champignons, Gemüsezwiebeln, Salbei, Thymian und Kurkumakartoffeln

Canelloni Spinaci Vegetarisch

Gerollte Lasagne Blätter gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomaten, Bechamél, Pecorino

Dessert

Himbeer-Traum

Himbeeren, griechischer Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

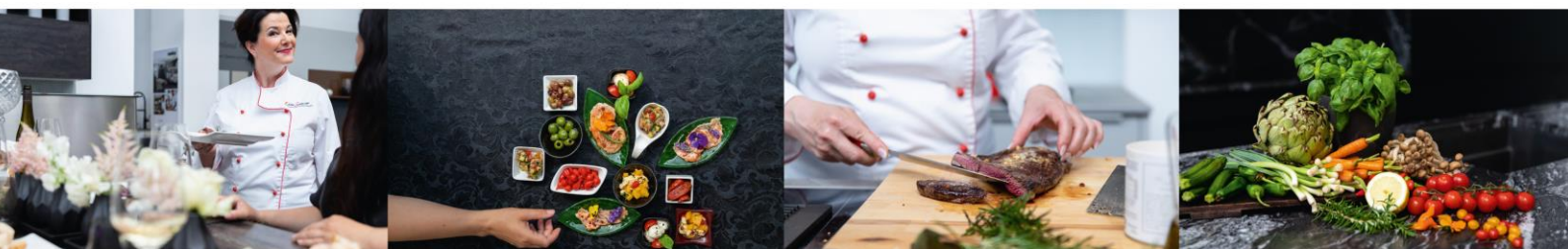
Luftiger Passionsfrucht-Schaum, Amaretti

Kokos-Panna Cotta, Ananas, Minze

Preis pro Person: ab 48,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 58,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet Gesund durch Genuss

Kaltes

Kabeljau- Rhabarber-Ceviche- dass etwas andere Ceviche

Frisches Kabeljaufilet vom Frischeparadies, rote Pfefferschote, Limettensaft, rote Zwiebel, Rhabarbersaft, Staudensellerie, Gurke, Avocado, Olivenöl, Blattpetersilie

Pikanter Petersilien- Bulgur-Salat

Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, frische Minze

Avocado-Papaya Salat mit Garnelen

Garnelen, Gurken, Papaya, Avocado, Gurken, Minze, Koriander, rote Zwiebeln, Limetten

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair

Schwarze Oliven, getrockneten Tomaten, frischer Zitronenthymian, Basilikum, bestes Olivenöl, Kresse, Essblüten

Baguette Variation

Warmes

Knuspriger Krautstrudel mit Käsesoße

Strudelteig, Südtiroler Speck, Weißkraut, Bergkäse, mit Käsesoße

Frische Gemüse-Maultaschen

Vegetarische Teigtasche mit einer herzhaft-cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat und Karotten, in hausgemachter Spinat-Käse Soße, geröstete Cashewkerne, frische Kräuter

Fischpäckchen in der Papierhülle „saugt alle Aromen perfekt auf“ mit Gemüse

Weißes Fischfilet- Tagesangebot- Möhren, Fenchel, Kirschtomaten, Weißwein, Butter, Lorbeer, Dill, Kartoffeln

Saftiges Putenragout in Rotwein

mit Metzgerzwiebeln, frischer Salbei, Thymian und Rosmarin, Miniknödel

Dessert

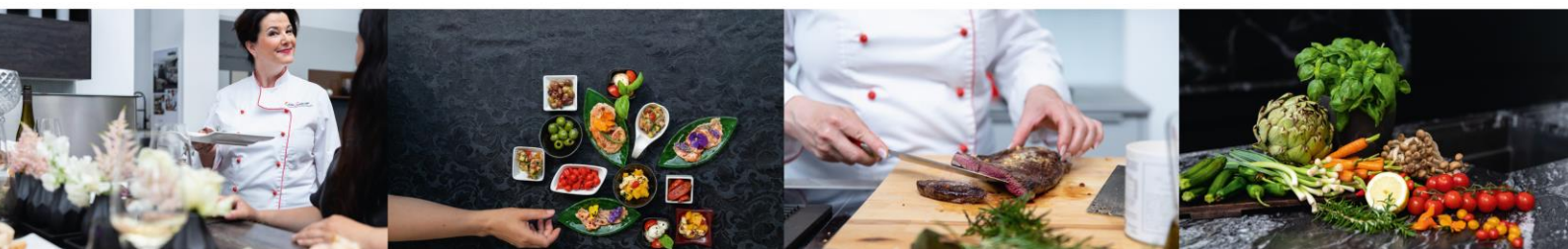
Basilikum- Limettencreme mit Quark und Sahne, Himbeeren

Kokos-Panna Cotta mit frischem Obstsalsa

Preis pro Person: ab 49,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet Raffinesse

Kaltes

Asiatischer Salat mit Roastbeef

mit Romana, Sojasprossen, Kirschtomaten, grüne Bohnen, Roastbeef rosa, kalt aufgeschnitten, geröstete Cashewkerne, rote Zwiebelringe, Kresse, hausgemachtes Dressing mit Reisessig

Hausgebeizter Orangenlachs

Auf einem grünen Salat mit Orangenfilets, Staudensellerie, Fenchelknollen, Salatgurke, rosa Grapefruit, Dressing aus Schmand mit Olivenöl

Großes Italo-Kino

Erdbeer-Kräuter-Salat mit Burrata, Erdbeeren, Basilikum, Rucola, Blattpetersilie, Popcorn-Mais Dressing aus 12 Jahre alten Balsamico

Spinatsalat mit karamellisiertem Apfel-vegan

Junger Spinat, Möhren, Apfel, getrocknete Physalis, Radieschen Sprossen, rote Bete-Sprossen, Sonnenblumenkerne, Dressing aus Seidentofu, Wasabi-Paste, Sojasauce, Pfeffer, Salz, Mineralwasser

Warmes

Herzhafter Kartoffel-Räucherfisch-Strudel, dazu Gurkensalat mit Meerrettich

Strudelteig, geräucherte Forelle und Makrele, Pellkartoffeln in Würfel, Frühlingszwiebeln, Dill, Creme fraiche

Rustico, frische grüne Pasta, gefüllt mit BIO-Kalbfleisch und Salbei

Dazu bunte Käsesauce, Pinienkeren, Rucola

Hähnchen im Knuspermantel

mit Pankow, geröstete Kürbiskerne, Wasabi-Nüsse, schwarzer Sesam, Tomaten Vinaigrette

Saftiges Putenragout in Rotwein

mit Metzgerzwiebeln, frischer Salbei, Thymian und Rosmarin, Miniknödel

Vegetarisch

Große Muschelnudeln gefüllt mit Ricotta, Spinat, Tomatenwürfel, Béchamelsauce, Parmesan

Parmigiana di Melanzane italienischer Auberginenauflauf mit Tomate, Mozzarella, Parmesan

Dessert

Matcha-Cheesecake mit pochierten Grenadine-Birnen

Butterkeks, Frischkäse, Crème fraiche, Matcha-Pulver, Birne in Pflaumenwein mit Grenadine, Sesamkrokant

Mango-Karamell-Creme

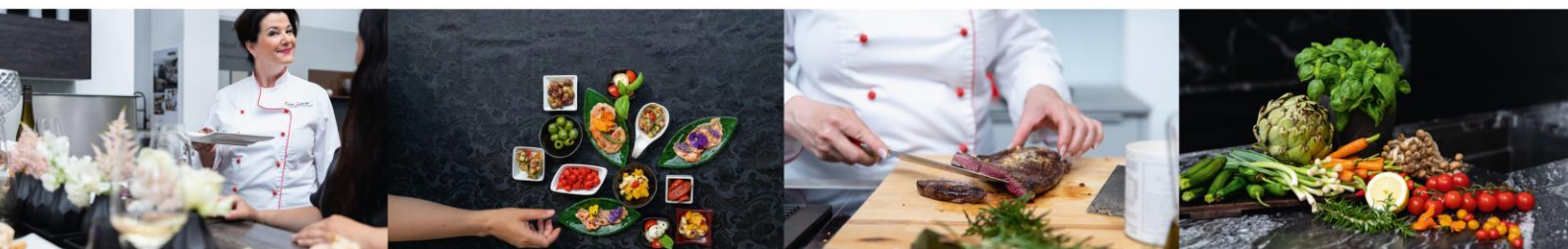
Flugmango, Bio-Limette, Orangensaft, Schlagsahne, Milch, Mehl, Zuckerkruste

Leipziger Lerche

Amaretti, Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, aromatisiert mit Leipziger Lerchenlikör der LSManufaktur, dekoriert mit getrockneter Kirsche

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 79,00 € // Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.





Büffet „Schnabulieren“ rustikal zum Sattwerden ab 80 Personen

Ideal für Geschäftseröffnungen. Wenn Sie möchten, schmieren wir vor Ort die Brote für Ihre Gäste

Bitte wählen Sie die Sorten selbst aus! Wir empfehlen 7 Sorten.

Hausgemachte Brotaufstriche und frische Brotvariationen ☞ ohne Geschirr

Hausgemachte Brotaufstriche, frische Brotvariationen und Kartoffeln ☞ mit Geschirr

Hausgemachte Wurst-Spezialitäten vom Metzger, dazu frisches Brot

Mediterrane Hackfleischspießchen mit Oliven, Schafskäse

Snackspieße mit Knacker, Wiener, s. Gemüse

Cremes & Aufstriche

Avocado-Dip mit Quark, Koriander und Ahornsirup

Avocadocreme, Kirschtomatenwürfel

Bayrischer Obatzter

Dattel-Curry-Aufstrich mit Chilli

Fett-Bemme, Spreewälder Gurkenscheiben

Geräuchertes Forellenmuss

Lachscreme mit frischem Dill

Türkischer Brotaufstrich, Schafskäse, Paprika-Mus

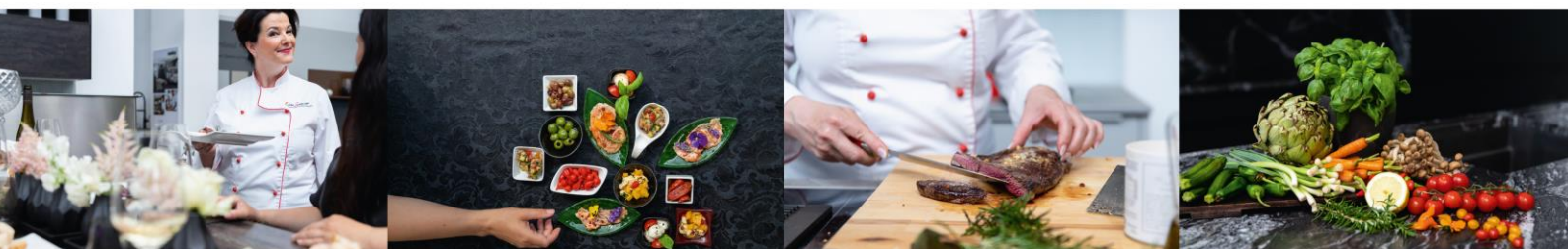
Schinken-Frischkäse-Aufstrich

Hähnchen- Brotaufstrich mit gekochten Eiern, Curry, Radieschen

Preis pro Person: ab 25,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 35,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Grill Büffet für Mitarbeiterfeste ab 50 Personen

Vorspeisen & Salate

Pastasalat „Bella Italia“

getrocknete Tomaten, Oliven, Mais, rote Paprikawürfel, Zitronenolivenöl, Blatt Petersilie

Toskanischer Brotsalat

mit Eisbergsalat, bunte Tomaten, Frühlingszwiebeln, geröstete Brotwürfel Rucoladressing

Pikanter arabischer Bulgursalat

Kirschtomaten, Gurken, Aglio Olio Peperoncino, frische Minze

Sächsischer Kartoffelsalat

Pellkartoffeln, Fleischsalat, saure Gurken

Baguette Variation

Fleisch & Co.

Tandoori-Hähnchen-Spieße

Marinierte Schweinesteaks

Dünne Metzger Bratwurstvariationen (Schwein, Rind, Nürnberger)

Hausgemachte Hackfleischtaler mit Senf, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

Vegetarisch & vegan

Rosmarinkartoffeln mit bestem Olivenöl, im Ofen gebacken

Champignons mit Kräuterbutter oder Olivenöl, aus der Pfanne, viel frische Blatt Petersilie

Grill- Saucen und Dips

Barbecue-Sauce

7 Kräutercreme mit Joghurt und Schmand

Feinste Senfsorten aus Frankreich

Preis pro Person: ab 29,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

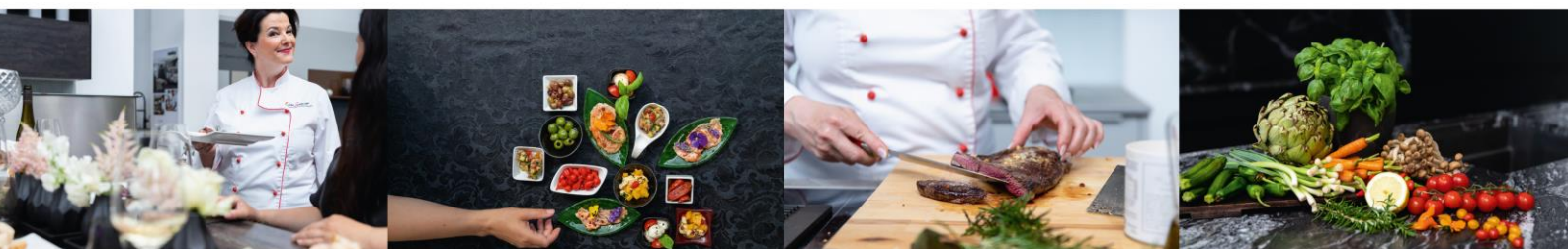
Preis pro Person: ab 39,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Grilleur/in vor Ort: ab 250,00 €, je nach Personenzahl

Desserts oder unsere Eis-Theke

können ganz nach Wunsch dazu gebucht werden.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Grillbuffet „Barbecue“

Bitte wählen Sie die Speisen selbst aus. Es sind nicht alle Komponenten im Buffet enthalten.

Vorspeisen & Salate

Cesar Salad Original

klassisch mit feinem, hausgemachtem Dressing, gekochtes Ei, getrocknete und frische Kirschtomaten, Kräuter-Knoblauch Croutons aus dem Ofen, Parmesanspalten, frischer Pfeffer aus der Mühle, bunte Kresse Variation

Kichererbsen-Salat

Passionsfrucht-Vinaigrette, Staudensellerie, Radieschen

Toskanischer Brotsalat

Geröstete Weizen und Roggen-Brotwürfel, bunte Tomaten-Variationen, Frühlingszwiebeln, Rucola Dressing

Bulgur-Salat

Blatt Petersilie, Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, Kreuzkümmel, frische Minze

Fregola Salat mit Pesto Mozzarellabällchen

Sardische Nudeln, Paprika Blumenkohl, Salzzitronen, Oliven, Blatt Petersilie

Kartoffelsalate – mal anders

Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitronenolivenöl, mariniertes rotes Paprika, getrocknete Tomaten, Oliven, frische grüne Gurke, Frühlingszwiebeln, Rucola

Asia-Kartoffelsalat mit Ingwer, Zitronengras und Reisessig, Spinat und grünem Spargel

Orient- Kartoffelsalat mit Minze, Kreuzkümmel, Sesam, Tomaten, Gurke und Joghurt Schmand

Steirischer Kartoffel- Kürbissalat mit Hokkaidokürbis, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Kartoffel-Linsen-Salat mit Puy-Linsen, Feldsalat und Apfelstücken

Unser Haus Kartoffelsalat, leicht und modern mit Pellkartoffeln, Fleischsalat, Joghurt, Senfgurken, frische Gurke, Kirschtomaten, gekochte Eier, Äpfel, Radieschen, Rucola

Fleisch & Co.

Dünne Metzger Bratwurstvariationen (Schwein, Rind, Nürnberger)

Hähnchenschenkel mariniert

Schweinlende im Speckmantel, rosa gegrillt

Flank-Steaks, mit frischen Kräutern mariniert und rosa gegrillt, in Streifen aufgeschnitten mit Trüffelbutter

Hausgemachte Hackfleischtaler mit Senf, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

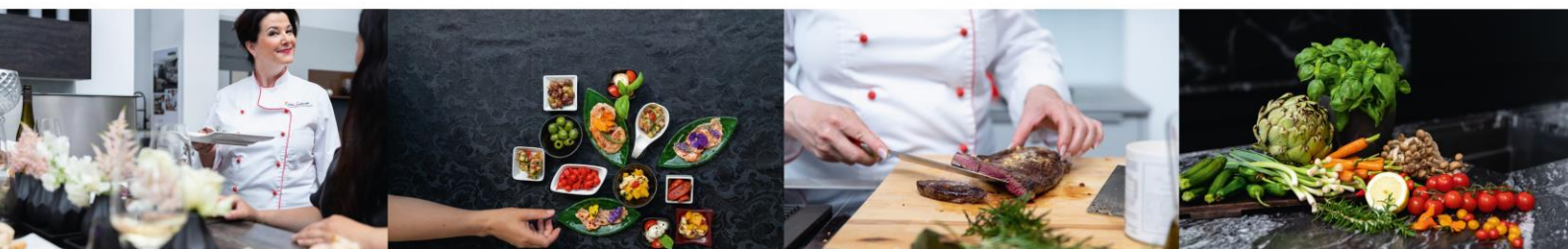
Lammfilet mariniert mit Zitronenthymian, Rosmarin und Minze

Spare Ribs, in kleinen Stücken

Gegrillte frische Ananas mit Pancetta

Kartoffeln im Speck-Salbei Mantel

Süßkartoffel-Würfel in Olivenöl mit Thymian & Salbei





Spieße

Hähnchenbrustspieß mit Curry
Tandoori-Hähnchen mit Erdnusssoße
Lachs, Kirschtomaten
Scampi, Bratpaprika
Lamm, Aprikosen
Fruchtige, gebratene Trauben-Speck-Spießchen
Zucchinirollchen gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse

Vegetarisch & vegan

Gebratene Maniok- glutenfrei, dazu 7- Kräuterdipp, auf Wunsch lactosefrei
Gebackene Süßkartoffeln
Gegrillter, mit Zitrusolivenöl marinierter Halloumi
Melone-Minze-Grillkäse-Spieß
Schafskäse in Folie mit Kirschtomaten, Kräutern, Zwiebeln
Halbe, frische Tomaten mit Pesto und Parmesan überbacken
Champignons mit Kräuterbutter oder Olivenöl aus der Pfanne, viel frische Blatt Petersilie
Gemüse aus dem Ofen, Zucchini, Sellerie, rote Bete
Zucchinirollchen gefüllt mit Halloumi
Sellerieschnitzel, Knoblauchdipp
Rosmarinkartoffeln mit bestem Olivenöl, im Ofen gebacken
Gegrillter Spargel, nur zur Saison
Spanische grüne, Pimentos „Bratpaprika“ mit Meersalz
Gebratener grüner Spargel, dazu getrocknete Tomaten, milde Oliven, geröstete Nüsse (nur zur Saison)

Fisch

Riesengarnelen in Orangenöl
Marinierter Lachs in Teriyaki- Soße

Grill- Saucen und Dips, bitte wählen Sie 3 Sorte aus.

Röstzwiebeln- Knoblauch- Butter
Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
Barbecue-Sauce mit frischen Tomatenwürfeln
7 Kräutercreme mit Joghurt und Schmand
Feinste Senfsorten aus Frankreich
Tzatziki- aus Joghurt mit Dill und Gurken, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl

Dessert

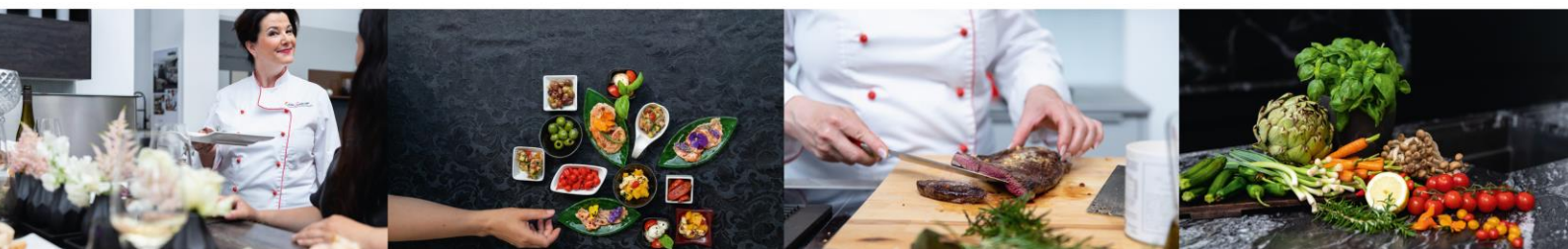
Mango-Schaum, Cantuccini
Weißes Schokoladen-Panna Cotta, marinierte Erdbeeren
Basilikum-Ricotta-Zitronencreme, frische Himbeeren

Eis-Theke ab 80 Personen

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 79,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Wir kalkulieren 300 g Fleisch, 300 g Salate und Beilagen, 100 g Dessert. Wenn Sie **gute Fleischesser** dabei haben, so lassen Sie es uns bitte wissen. Wir müssen dann mehr kalkulieren, was sich bei einem höheren Preis niederschlägt. Wir benötigen gbbf. vor Ort 4--5 getrennte Stromkreise. Wir bringen auch Elektrogrills mit hoher Wattzahl mit.





Büffet vegetarisch & vegan

Kaltes

Spinatsalat mit karamellisiertem Apfel

Junger Spinat, Möhren, Apfel, getrocknete Physalis, Radieschen Sprossen, rote Bete-Sprossen, Sonnenblumenkerne
Dressing aus Seidentofu, Wasabi-Paste, Sojasauce, Pfeffer, Salz, Mineralwasser

Spätsommersalat mit Rote-Bete-Schalotten

Kürbis, Pal- und Buschbohnen, Rucola, Schalotten, rote Bete, geröstete Kürbiskerne, Balsamico Dressing

Großes Italo-Kino

Erdbeer-Kräuter-Salat mit Burrata, Erdbeeren, Basilikum, Rucola, Blattpetersilie, Popcorn-Mais
Dressing aus 12 Jahre alten Balsamico

Französischer Salat

Roter nussiger Camargue-Reis, rote Bete, Artischocken, Oliven, gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, gekochte Eier
Hausgemachtes französisches Salat Dressing mit Dijon-Senf

Brokkoli-Rohkost mit gerösteten Cashewkernen und Balsamico

Superfood Zweierlei Quinoa

Avocados, Gurke und Tomaten, Orangen Olivenöl, Kresse-Variation, Granatapfelkerne

Baguette Variation

Warmes

Kartoffel-Tarte mit Harissa-Dip

Knuspriger Filoteig, Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Orangenabrieb, Quark, Semmelbrösel, Oregano, Blattpetersilie

Teigtaschen „Schlutzer“ Südtiroler Art

In einem zarten Roggen- & Kartoffelteigmantel mit, würzige Füllung aus Blattspinat & Hartkäse, dazu eine tomatisierte Sauerkraut-Zwiebel Soße

Fregola Sardische Patsa, mit Blattspinat und gebratener Pilzvariation, frische Blattpetersilie

Veganer Curry-Eierreis mit Kichererbsen & Edamame

Gebratener Reis, Zwiebeln, Paprika, Olivenöl, Seidentofu, Kurkuma, Sojasoße, Kichererbsen, Edamame, Koriander, Petersilie, Kala Namak (indisches Schwefelsalz)

Dessert

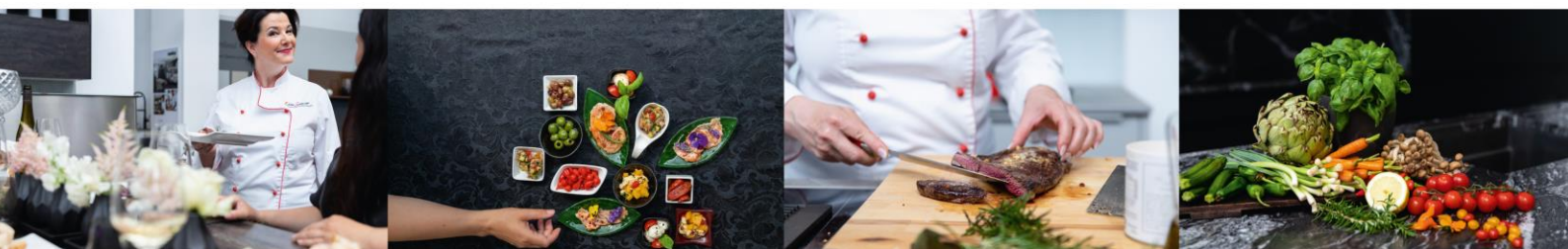
Apfel-Crumble Tonkabohne mit Buchweizenmehl, Butter aus Sonnenblumenöl

Baked Oatmeal mit Blaubeeren, Haferflocken und Leinsamen, Kokosblütensirup, Zimt, Hafermilch
Pistazien-Kokosjoghurt Creme lactosefrei, vegan

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet Exklusiv

Kaltes

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbsfilet, Thunfischsoße, Kapernäpfeln, Rucola

Avocado Königin

mit Fleur de Sel., Streifen vom Roastbeef, Zwiebelconfit, Kirschtomaten, Kresse

Romanasalat mit Mango, Schafskäsewürfel, rote Johannisbeeren, gebratene Zwiebel

Hausgebeizter Lachs, frisch vor Ihren Augen aufgeschnitten,

Lachs gebeizt mit Bio-Limetten, Fleur de sel, Holunderblütensirup, Rohrzucker, Dill, Szechuan-Pfefferkörner

Asiatischer Glasnudelsalat

Paprikastreifen, Edamame, Sojasoße, Koriander, geröstete Erdnüsse, Grapefruit-Pfeffer, Fischsoße, Koriander, Sprossen

Baguette Variation

Warmes

Quiche Lorraine mit Mürbeteig

Sahne Ei, Käse, Schinken, Lauch, Kirschtomaten

Gefüllte frische Pasta in Trüffelsoße

Coq au Vin vom Hähnchen

Geschmort in Rotwein, Champignons, Perlwiebeln, Miniknödeln

Scaloppine al Limone

Dünne Kalbsschnitzel in Weißwein-Zitrone-Sauce und Rosmarin

Dessert Leipzig -Spezialitäten

Elstermühle

Café Panna Cotta, gehobelte weiße Schokolade, Schokokaffeebohne

Leipziger Lerche

Amaretti, Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, aromatisiert mit Leipziger Lerchenlikör der LSMmanufaktur, dekoriert mit getrockneter Kirsche

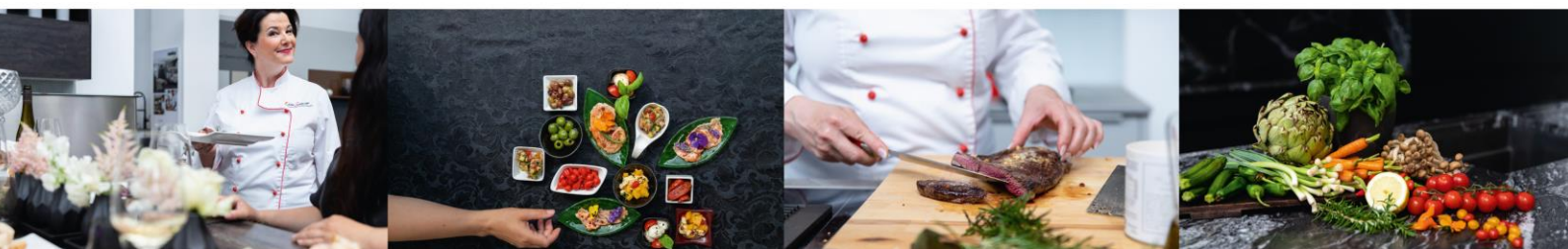
Schichtdessert im Glas

Biskuit, Brombeeren, karamellisierten Äpfeln, Ingwer, Sherry, Rosinen, Sahne-Ei Creme, geröstete Mandelblättchen

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet Jugendweihe / Konfirmation

Kaltes

Fregola Salat mit Pesto-Mozzarellabällchen

Sardische Nudeln, Paprika Blumenkohl, Salzzitronen, Oliven, Blattpetersilie

Gourmetsalat mit Süßkartoffeln und Drillingen, frischer Majoran

Kartoffeln zusammen mit grünen Bohnen gekocht, Avocado, gekochte Eier, Feldsalat, Schnittlauch, Petersilie, Kresse
Dressing aus weißem Balsamico, Estragon, Senf, Honig, Olivenöl, und mit gegrilltem Bacon serviert

Avocado-Papaya Salat mit Garnelen

Garnelen, Gurken, Papaya, Avocado, Gurken, Minze, Koriander, rote Zwiebeln, Limetten

Französischer Salat

Roter nussiger Camargue-Reis, rote Bete Artischocken, Oliven, gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Hausgemachtes französisches Salat Dressing mit Dijon-Senf

Baguette Variation

Warmes

Gefüllte Piadina mit verschiedenen Füllungen

Quiche Lorraine, französische Tarte aus Mürbeteig, herzhaft mit Spinat & Lachs

Gefüllte Hähnchenbrust

mit Pesto, getrocknete Tomaten, dazu Kartoffel-Tomatengratin

Crespelle Spargel

Überbackene -Crêpes, gefüllt mit Kochschinken, grüner und weißer Spargel, Béchamelsauce, Parmesan

Dessert

Caramel Panna Cotta, Beeren- Früchte

Mango-Schaum, Cantuccini

Preis pro Person: ab 49,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Kinderbüffet

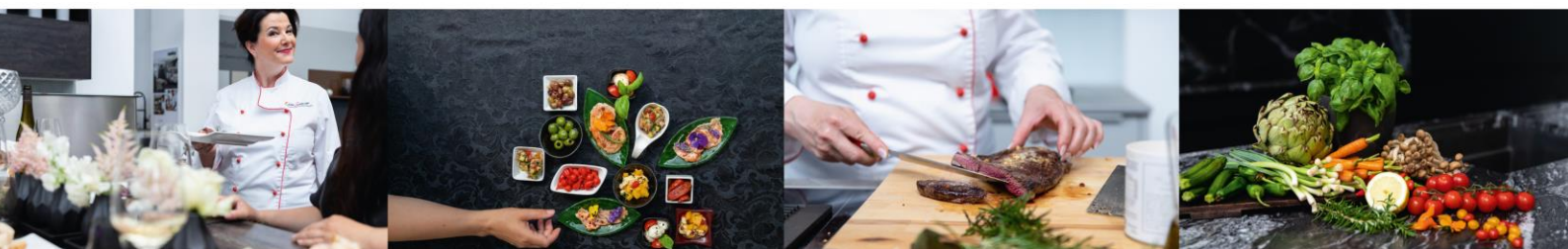
Herzhaft Bunte Wurst-Spieße, gefüllte Wraps auch vegetarisch, Tomaten-Mozzarella-Spieße

Warmes Kleine Schnitzelchen aus der Schweinslende, dazu Minikartoffeln, Minigemüse, Nudeln in guter Butter

Süße Eierkuchen mit Apfelmus

Preis pro Kind: 18,00 €

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet aus aller Welt

Kaltes

Französischer Salat

Roter nussiger Camargue-Reis, rote Bete Artischocken, Oliven, gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, gekochte Eier, Hausgemachtes französisches Salat Dressing mit Dijon-Senf

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair

schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, frischer Thymian, Basilikum, Orangenolivenöl, Kräutermeersalz, frischer Kubeben-Pfeffer mit Blütenmix dekoriert

Kohlrabi Salat „Jerusalem“ saure Sahne, Sahne, Joghurt, Olivenöl, Zitrone, Brunnenkresse, Minze

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit weißem Balsamico, Kräutermeersalz, Olivenöl extra Vergin, frischer Pfeffer aus der Mühle

In vier Salaten um die Welt- türkisch, arabisch, asiatisch, provenzalisch

Gebatener Blumenkohl, Kohlrabi, Radicchio, Frisée, Kichererbsen, Baby-Blattspinat, dazu Fladenbrot

Asiatischer Reis-Scampisalat, Staudensellerie, Koriander

Warmes

Französische Quiche Lorraine

mit Speck, Zwiebel und Käse-Ei-Sahne im Ofen gebacken

Schweizer Äplermagronen

Pasta mit Kartoffelwürfeln in Milch gegart, geröstete Zwiebeln, Emmentaler Käse, frische Petersilie

Piccata vom Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle, Tomatennudeln

„Coq au Vin“ Hähnchen

in Rotwein, kleine Champignons, Perlwiebeln, Ofenkartoffeln

Portugiesischer Fischtopf

mit dreierlei Fischfilets, Kartoffeln, Gemüsezwiebeln, Tomaten, frische Kräuter, geräucherter Paprika

Dessert

Verschleiertes Bauernmädchen

ein Dessert aus dem hohen Norden, mit Apfel, rote Beeren, in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, die an Schokolade erinnern und der Schleier-eine leichte Sahnehaube

Französischer Charme mit Crème de Cassis Likör

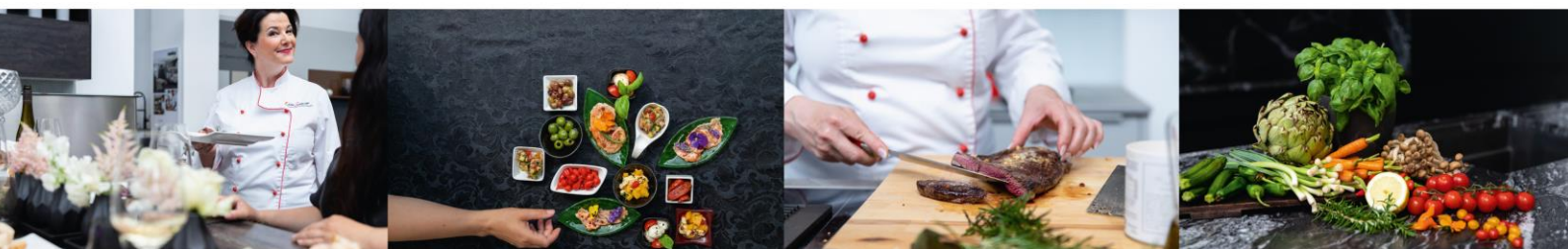
Crème fraîche, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkernen und Mandeln, Kräuter der Provence

Italienisches Caramel- Panna Cotta

FrISCHE Obstsalsa

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.





Hochzeitsbuffet

Auf Wunsch im Family-Style. Die Vorspeisen werden auf die Tische eingesetzt, jeder bedient sich nach Herzenslust. Dafür benötigen Sie **viel Platz** auf den Tischen. Bitte **wählen** Sie die Speisen **selbst aus**, der Preis richtet sich nach der Vielzahl der Speisen!

Vorspeisen

Hochzeitssuppe

gekocht aus Geflügel oder Rindermarkknochen mit viel frischem Gemüse, Herzen-Nudeln, frische sizilianische Blatt Petersilie, Koriander, Schnittlauch

Hochzeitssalat

Salatherzen, frische Flugmango, Avocado, Lachsstreifen, geröstetes Brot als Herzen ausgestochen hausgemachtes rotes Hochzeitsdressing aus Himbeeren, Marmelade, bestes BIO- Olivenöl, Meersalz

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair,

Oliven, getrockneten Tomaten, frischem Thymian, und Basilikum-schön bunt mit Blütenmix dekoriert

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, Parmaschinken mariniert mit Balsamico, Zitronenolivenöl

Bresaola, luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola, Trüffeldressing

Leicht geräuchertes Thunfisch-Carpaccio

mariniert mit Limettensaft, Olivenölen, Hibiskus-Salz aus Ibiza, rosa Pfefferbeeren

Warmes

Spargel-Quiche

mit zartem Kochschinken, weißer und grüner Spargel, Parmesan

Gebackener Blumenkohl im Ganzen mit Trüffelbutter

Der Blumenkohl wird erst gekocht und dann im Ofen mit Sahne, Butter-Kräutermischung gebacken

Gefüllte Kalbsschnitzel in Pilz Rahm

Kalbsschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, 4erlei Pilzrahmsoupe, rote Bete Gnocchi

Fischpäckchen in der Papierhülle „saugt alle Aromen perfekt auf“ mit Gemüse

Weißes Fischfilet- Tagesangebot- Möhren, Fenchel, Kirschtomaten, Weißwein, Butter, Lorbeer, Dill, Kartoffeln

Dessert-Bar

Kokos Panna Cotta, marinierte Erdbeeren

Mangoschaum, Cantuccini

New York Cheesecake Minzsauce, frische Himbeere

Bunte Pop Cakes

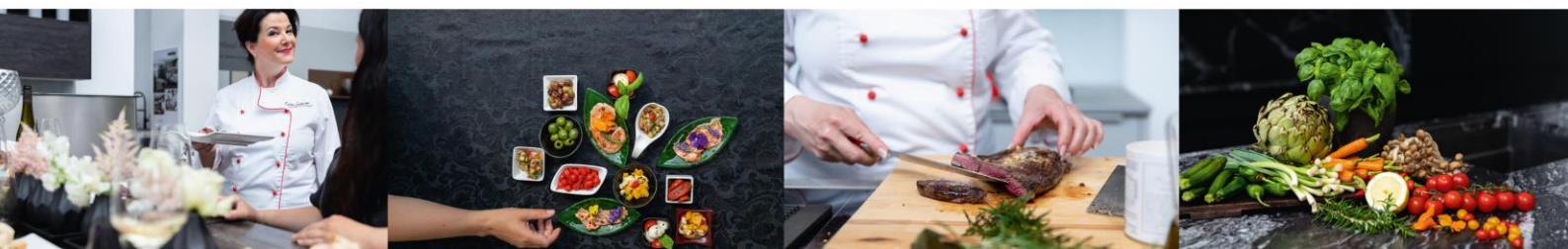
Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 79,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Käse-Spezialitäten

aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich- Weintrauben, Knabbergebäck und feinste Dips wie Senffrüchte

Preis pro Person: 8,00 €





Büffet mit Live Cooking im Family Style

Vorspeisen, ob Fingerfood oder Antipasti Platten können auf die Tische eingedeckt werden. Somit können Sie und Ihre Gäste erst einmal ankommen und ganz in Ruhe die Vorspeisen genießen. Oder auch Flying- Fingerfood-Büffet als Stehempfang ... *danach bedienen Sie sich mit Ihren Gästen an unserem warmen Büffet, Live-Cooking Stationen*

Station Bruschetta

direkt aus unserem mobilen Ofen, große Bruschetta Scheiben auf Holzbrettern angerichtet, verschieden belegt mit • Cremes, Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Schinken, Salami, frisches Gemüse

Station Piadina

Unsere Hausspezialität, Weizenfladen in der Pfanne mit Olivenöl erhitzt, gefüllt mit Tomatenfrischkäse, Rucola und • Schinken • Fenchelsalami • Lachs • gegrilltes Gemüse, vegetarisch

Station Pannini

Verschieden gefüllt z.B. mit Provolgne-Käse und Schinken, Gurke ect. warm aus dem Grill

Station Flammkuchen

Verschieden Variationen, Fleisch und Gemüse, klassisch mit Speck und Zwiebel

Station Fisch

Hausgebeizter Lachs, frisch vor den Augen der Gäste aufgeschnitten, dazu Rösti aus der Pfanne und Kräuterdipp

Station Fleisch

Roastbeef rosa, dünn aufgeschnitten

dazu hausgemachte Remoulade mit Spreewälder Gurken, Zwiebeln, gekochte Eier
Frische Bratkartoffel Laura

Scaloppine al Limone

Dünne Kalbsschnitzel in Weißwein-Zitrone-Sauce und Rosmarin

Gegrillte Rinder Flank Steaks, eingelegt mit frischen Kräutern und Olivenöl
Saftig in Streifen aufgeschnitten, Trüffelbutter

Tomaten-Kartoffel-Gratin, Spanische Kartoffel mit Salsa Brava

Station Pasta

Orangennudeln mit Scampi, Knoblauch, Frühlingszwiebeln

Pasta de Cecco, ital. Salsiccia, Staudensellerie, Perlwiebeln, Kirsch-Mini-Paprika, Pecorino Sardo, Penne aus dem Parmesan-Laib, auf Wunsch mit Trüffel

Dessertbüffet

Elstermühle Café Panna Cotta, gehobelte weiße Schokolade, Schokoherz

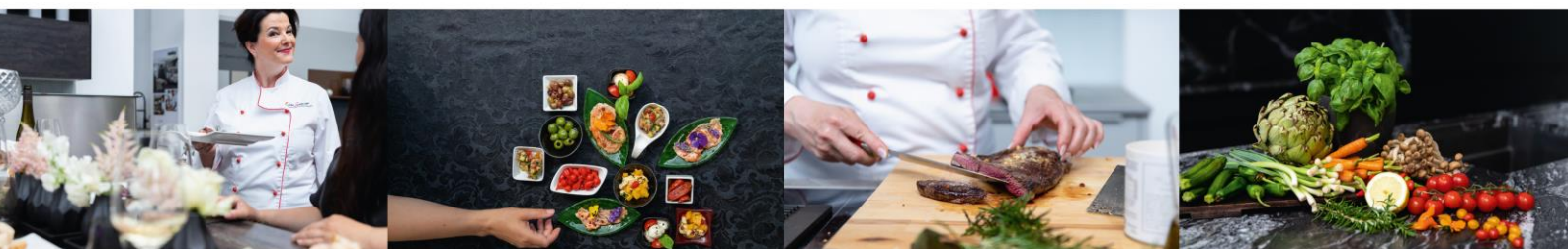
Leipziger Lerche Amaretti, Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, aromatisiert mit Leipziger Lerchenlikör der LSMmanufaktur, dekoriert mit getrockneter Kirsche

Frisches Obst der Saison mit warmer Zabayone

Eis- Theke mit 4erlei BIO-Eis, dazu frische Erdbeeren, Eierlikör, Baileys

Der Preis richtet sich nach Ihrer Auswahl und der Personenzahl.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet Regional

Eingedeckt auf die Tische mit frischem Brotsorten

Hausgemachte Brotaufstriche
Kochkäse, Schinkencreme, Griebenschmalz

Kaltes

Sächsischer Kartoffelsalat mit hausgemachter Mayonnaise, Schnittlauch und Ei, Beefsteak mit Kräutern

Gekochte halbe Eier mit einer cremigen Curry Creme, edelsüßer Paprika, frischen Schnittlauch

Selleriesalat mit Zwiebeln, Grüner Bohnensalat mit Gurkenscheiben

Sauer eingelegter Harzer Käse mit Essig und Öl

Warmes wählen Sie selbst aus!

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran, Wiener Würstchen

Zwiebelsuppe mit Schwarzbrotwürfeln

Sächsischer Speck-Zwiebel-Kuchen

Metzger Sülze mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck

Kalbsbrust in Pilzsauce, sächsische Kartoffelklöße

Schweinebraten in Schwarzbiersoße, sächsische Kartoffelklöße

Schnitzelchen von der Schweinslende, mariniert mit Senf, dazu Kohlgemüse

Gebratenes Karpfenfilet, Kartoffeln, rote und gelbe Beete aus dem Ofen/ Mariniertes Hering mit Salzkartoffeln

Dessert

Kalter Hund

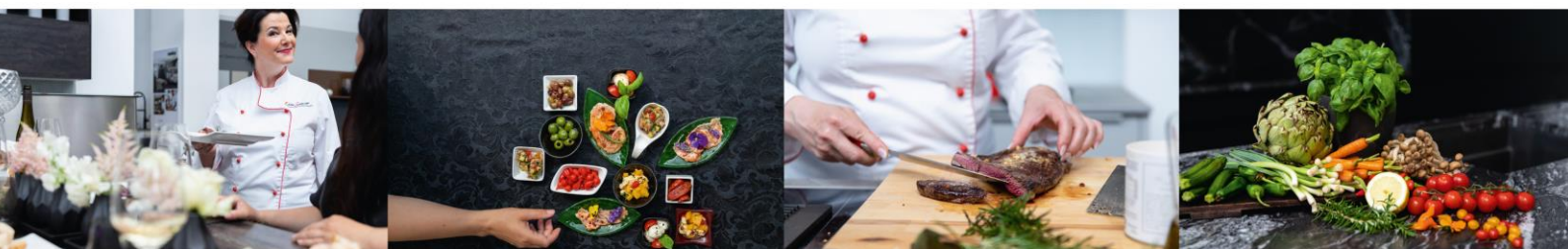
Quarkkeulchen mit Apfelmuss und Zimtsahne

Schokoladencreme mit Birnen-Püree

Preis pro Person: ab 49,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet Alpenland

Eingedeckt auf die Tische; Bretzeln auf Ständern

Hausgemachte Brotaufstriche
wie Obatzter, Kochkäse, Schinkencreme, Griebenschmalz

Kaltes

Tiroter Speck, Fleischkäse, Salami

Vinschgauer belegt mit gegrillten Zucchini und Paprika, Salat, Kren- vegetarisch

Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Rustikales Käsebrett mit Bayrischen und österreichischen Spezialitäten

Sauer eingelegter Bergkäse mit Essig und Öl mariniert, rote Zwiebelringe, frische Kräuter

Warmes wählen Sie selbst aus!

Für Herbst & Winter, Frittatensuppe, frisch gekochte Rinderbrühe aus Markknochen mit Eierkuchenstreifen, Schnittlauch

Original Münchner Weißwurst, süßer Senf

Leberkäse vom Stück

Tafelspitz mit Gemüse, Kartoffeln, frischer Meerrettich

Schnitzelchen von der Schweinslende, mariniert mit Senf und Kräutersalz

Ochsenbraten in Rotweinsouße

Maultaschen, auch vegetarisch gefüllt, braune Butter

Beilagen

Bretzeln auf Ständern, Laugengebäck, Vinschgauer, Zwiebelbrot, Schwarzbrot
Radieschen, Rettich, Senfgurken aus dem Fass

Dessert

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Apfelmus, Puderzucker, auf Wunsch mit Rosinen

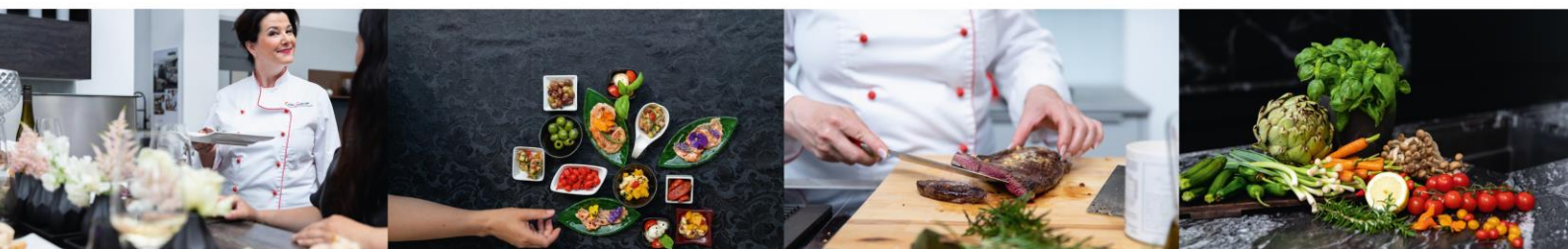
Bayrisch Creme

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Bei Live-Cooking: ab 250 €

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Stylisches Weihnachtliches Fingerfood

In bunten Schalen angerichtet, mit Minibesteck- auch als Flying mit Service dazu

Vegetarisch

Rote Bete mit Senfdressing, karamellisierte Apfel, frischer Meerrettich, Blattpetersilie
Apfelsinensalat, rote Zwiebeln, Radicchio, geröstete Pinienkernen, Kresse
Rotkohl Salat mit Weintrauben, Koriander, fermentierter Obstessig

Fleisch

Gänserillette im Brotmantel
Gebratene Entenbrust, fruchtigen Orangenspalten, Pfeffer, Sauce Cumberland
Lammfilet rosa gebraten mit Thymian, Orangen-Zwiebel-Confit, auf Rucola

Fisch

Scampis in Orangencreme
Carpaccio vom Schwertfisch mit frischem Limettensaft, Orangenolivenöl, Grapefruitpfeffer
Gefüllte Kräuter Crêpe mit Lachs, Frischkäse, Dill und rosa Pfefferbeeren
Glasnudelsalat mit gebratenem Thunfisch, schwarzer Sesam, Koriander, Wasabi
gerösteten Erdnüssen, Wasabi

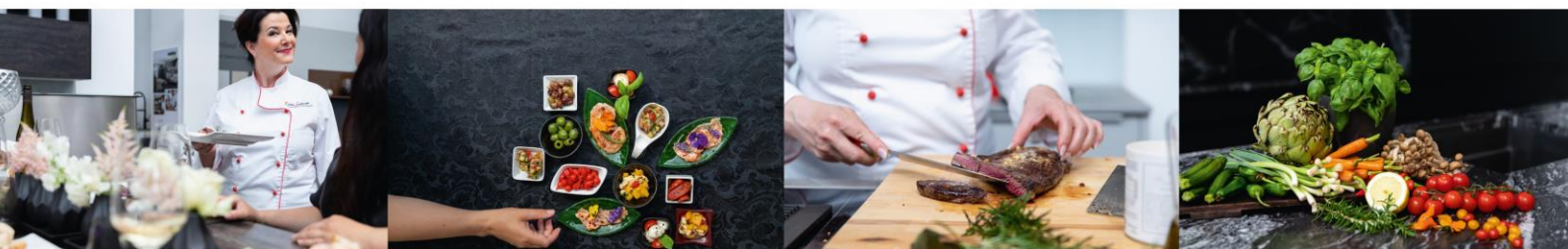
Warmes

Maronensüppchen
Quiche, französische Tarte mit Dinkelmürbeteig, Panchetta, Zimtkürbis, Rotkohlsteifen
Gefüllte Piadina mit Frischkäse, Rotkohl, Gänsefleisch
Gefüllte Weihnachtspasta mit Ricotta, Walnüssen, hausgemachtes Wildragout
Herzhafte Rotkohl Pfannkuchen mit Zwiebeln, Speck, Apfel, Preiselbeeren
Knuspriger Rotkohl-Strudel

Dessert

Apfel-Zimt-Crumble mit Rum-Rosinen, Vanilleschlagsahne
Beschwipste Orangencreme mit Gran marinier und Campari-Gelee
Glühwein-Tiramisu mit Schokoladen Biskuit

Der Preis richtet sich nach der Auswahl und Menge der Speisen.
Zum Sattwerden empfehlen wir 8 Schälchen, ohne Dessert.





Menü Weihnachten ein gesetztes Dinner

Amuse geule

Gänse-Rilette und hausgemachte Apfel-Curry Butter dazu feines, kleines Brötchenkonfekt

Vorspeisenteller de luxe

Getrocknetes Rindfleisch hauchdünn aufgeschnitten, auf Rucola, rosa Pfeffer, Parmesanspalten, Trüffelcreme, frische Kresse

Rote Bete Carpaccio mit Orangenfilets, Ziegenkäse und Schnittlauchröllchen, Zitronenolivenöl

Warme Quiche, Mürbeteig gebacken mit Ei-Käse-Sahne, Panchetta, Zimtkürbis, feine Rotkohlstreifen

Warmes

Knusprige Gänsebrust oder Entenkeule

hausgemachter, grobgeschnittener Apfelrotkohl, knackiger Rosenkohl mit Semmelbröseln, geschmorter Chicoree, Thüringer Klöße und Mini-Knödelino

Vegetarisch

FrISChe Gemüse-Maultaschen

Vegetarische Teigtäschle mit einer herzhaft-cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat und Karotten, in hausgemachter Spinat-Käse Soße

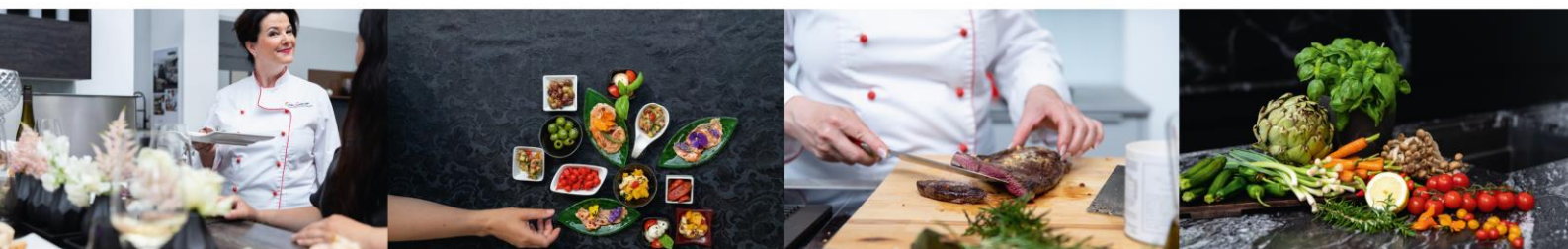
Vegan

FrISChe Pasta „Triangolo“ mit gebratenen Portobello Pilzen, Champignons und groben Pfeffer

Süßes

Bratapfel gefüllt mit Mandeln und Rosinen in Weißwein gegart, dazu Vanilleschaum

Preis pro Person: 79,00 €





Büffet Weihnachten

Vorspeisen auf Wunsch auf den Tischen eingedeckt (wir brauchen dann viel Platz auf den Tischen) oder als Büffet angerichtet. Warme Gerichte je 10 Personen.

Kaltes

Rote Beete mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäse, Orangenolivenöl

Weihnachtlicher bunter frischer Salat mit Romana, Chicorée und Radicchio, Äpfeln, Walnüssen und Granatapfeldressing

Lachspastete mit Kräuter Schmand

Gerstensalat mit Halloumi und orangen, dazu Fenchel, Lauchzwiebel, Koriander, Blattpetersilie

Warmes

Saftiger Putenbrustbraten

gefüllt mit weihnachtlichem frischem Hackfleisch, Kardamom, Zimt in einer cremigen Soße mit Thymian und Rosmarin, knackiger Rosenkohl mit Semmelbröseln, geschmorter Chicorée, Mini-Knödelino

Pappardelle al Cinghiale

Weihnachtspasta mit Wildschweinragout, breite Bandnudeln mit Butter angerichtet, das Ragout richten wir extra an, damit sich jeder selbst bedienen kann

Vegetarisch

Fragola „sardische Pastaknöpfe“ gebratene Pilze wie Steinpilze, Austernseitlinge, Champignons, Shitake und Blattspinat, Zwiebeln und viel frisch Kräuter

Vegan

Gnocchi Wasabi, Saitan, buntes Gemüse

Süßes

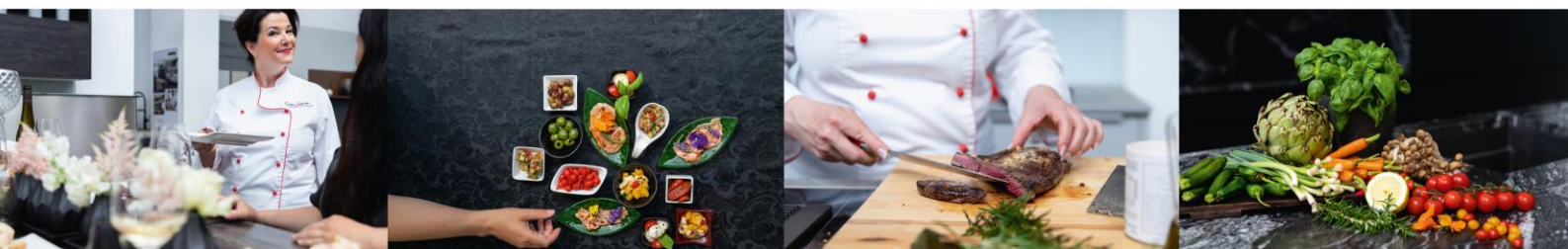
Glühwein-Tiramisu

Schokoladen-Creme, Rotweinbirne

Apfel-Crumble

Preis pro Person: 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.





Büffet Weihnachten de luxe

Die Vorspeisen sind auf Wunsch auf den Tischen eingedeckt (viel Platz auf den Tischen) oder als Büffet angerichtet. Bitte wählen Sie die Speisen selbst aus!

Kaltes

Gänse-Rilette mit Apfel und Zwiebel, kleines Brötchenkonfekt

Carpaccio vom leichten, geräucherten Thunfisch und Schwertfisch, mariniert mit frischer Zitrone und Orangenolivenöl

Gebratene Entenbrust mit fruchtigen Orangenspalten in einer feinen Sauce Cumberland

Rote Beete mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäse, Orangenolivenöl

Weihnachtlicher bunter frischer Salat mit Romana, Chicorée und Radicchio, Äpfeln, Walnüssen und Granatapfeldressing

Lachspastete mit Kräuter Schmand

Baguette Variation

Warmes

Quiche, Mürbeteig gebacken mit Ei-Käse-Sahne, Pancetta, Zimtkürbis, feine Rotkohlstreifen

Knusprige Gänsebrust

hausgemachter Apfelrotkohl, knackiger Rosenkohl mit Semmelbröseln, geschmorter Chicorée, Thüringer Klöße und Mini-Knödelino

Knusprig, gebratene Forellenfilets, Kartoffelstampf mit Tomaten und Oliven

Pappardelle al Cinghiale- Weihnachtspasta mit Wildschweinragout, breite Bandnudeln mit Butter angerichtet, das Ragout richten wir extra an, damit sich jeder selbst bedienen kann

Vegetarisch

Teigtaschen „Schlutzer“ Südtiroler Art

In einem zarten Roggen- & Kartoffelteigmantel mit, würzige Füllung aus Blattspinat & Hartkäse, dazu eine leichte Sahne- Kräuter Sauce

Vegan

Riesenravioli mit Artischocken gefüllt

Süßes

Warmer Bratapfel gefüllt mit Mandeln und Rosinen in Weißwein gegart, dazu Vanilleschaum

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, warm

Glühwein-Tiramisu mit Schokoladen Biskuit

Preis pro Person: 95,00 €

