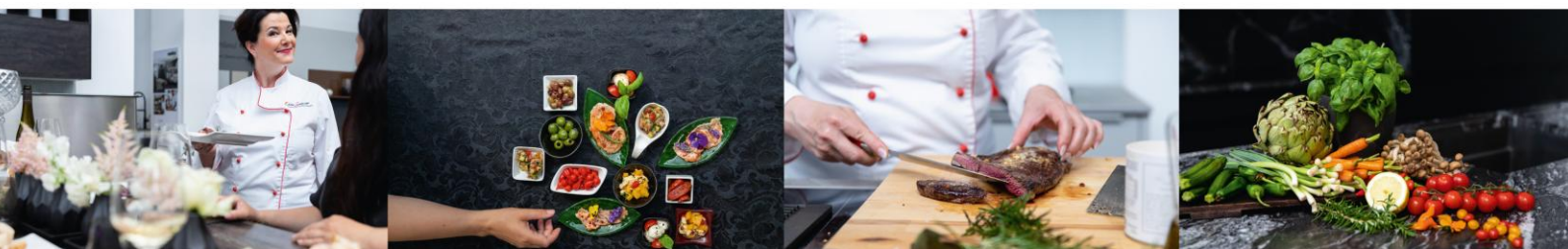




Katalog Catering-Food 2026

Seiten	Inhalt
1	Inhaltsverzeichnis
2	Wichtige Informationen für Sie
3	Kalte Platten
4	Kaffee & Kuchen, Mini-Fingerfood
5-8	Brotaufstriche, Fingerfood
8	Fingerfood, warm
9	Suppen
10	Desserts
11-13	Fingerfood Pakete
14	Fingerfood Tapas
15	Frühstück und gefüllte Brötchen
16	Frühstücksbüffet Exklusiv
17	Brunch
18-21	Jahreszeiten Büffets
22	Spargelgerichte, zur Saison
23	glutenfrei, lactosefrei, vegetarisch, vegan
24	Büffet Klassisch, Bowls
25	Büffet Mediterran
26	Büffet Gesund durch Genuss
27	Büffet Raffinesse
28	Büffet Schnabulieren
29	Grillbüffet für Mitarbeiterfeste
30-31	Grillbüffet, Barbecue
32	Büffet Vegetarisch & vegan
33	Büffet Exklusiv
34	Büffet Jugendweihe/ Konfirmation
34	Kinderbüffet
35	Büffet Aus aller Welt
36	Büffet Hochzeit
37	Büffet Live-Cooking, im Family Style
38	Büffet Regional
39	Büffet Alpenland
40	Weihnachten Fingerfood
41	Weihnachten Menü
42	Weihnachten Büffet
43	Weihnachten Büffet „de Luxe“

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 Buffets, 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

Buffets 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 Buffet? 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 Anrichtengeschirrs: ab 100,00 €

Rückbau bei großen Events: ab 150,00 €

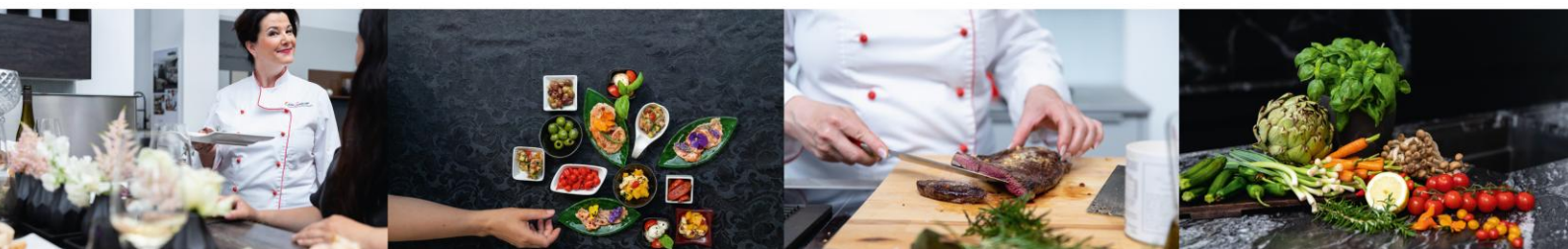
Event-Organisation Organisation, Kommunikation, E-Mails. Änderungen ect.: ab 150,00 €, je nach Auftragsgröße

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 Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet 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

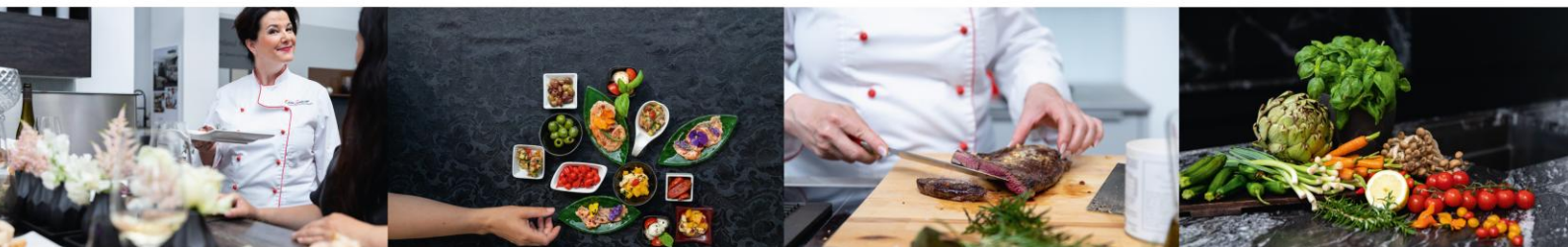
Fisch-Carpaccio mit Trüffel

Kaviar - stilecht serviert auf Eis mit Perlmuttlöffel, dazu selbstgemachten Blinis, kleine Buchweizenpannkuchen 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 €

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 65,00 € / 30 Teile 85,00 € / 40 Teile 99,00 €

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

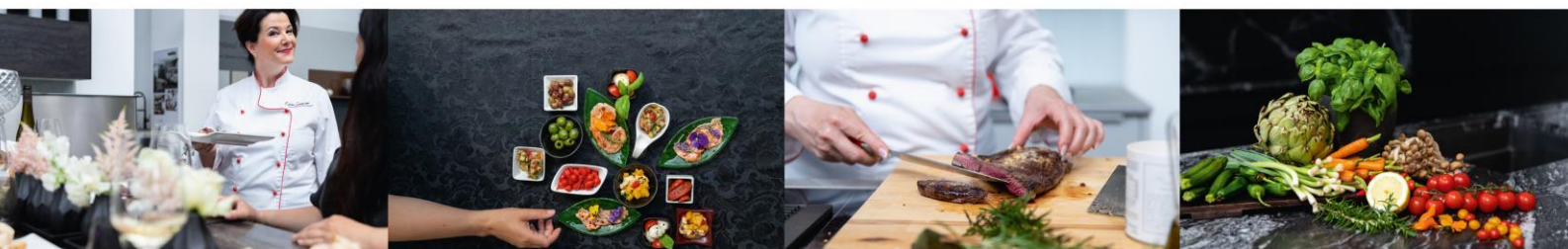
pro Stück: 4,50 €

Mini-Fingerfood kleiner, **süßer** Snack.

Ohne Besteck und Geschirr, dazu kleine Fingerfood Serviette

Preis pro Stück **2,90 €**

Mini Schoko- oder Heidelbeer-Muffin





Hausgemachte Brotaufstriche; Butter & Dipps

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
Humus, vegan
Rote-Bete-Avocadod-Dip
Paprika-Dip
Kräuter-Ricotta-Dip
Avocado-Dip mit Quark, Koriander und Ahornsirup

Zitronen-Chili-Butter
Oliven-Tomaten-Butter
Röstzwiebeln, Knoblauch- Butter
Haselnuss-Salbei Butter
Paprika-Butter
Petersilien-Meerrettich Butter
Pfeffer-Zitronen-Butter
Olivenbutter
Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

Käse

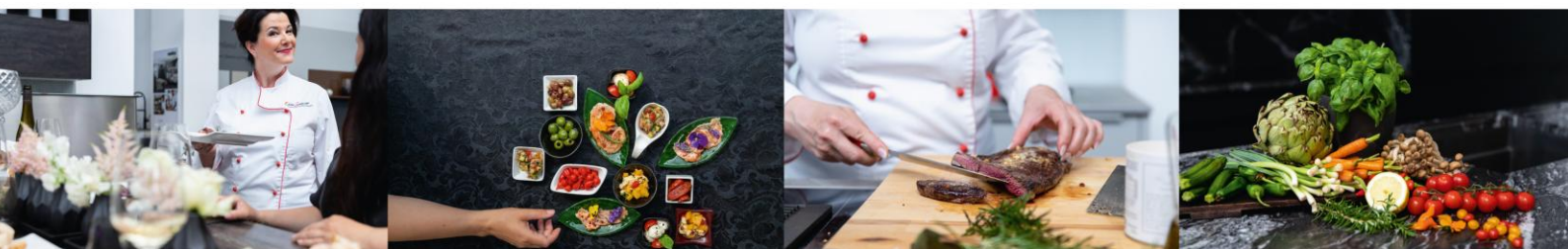
Preis pro Schale **2,70 €**

Parmesan mit Birnen-Mostarda (Senffrüchte)
Käsewürfel mit Apfel-Mostarda (Senffrüchte)
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 **2,95 €**

„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 €**

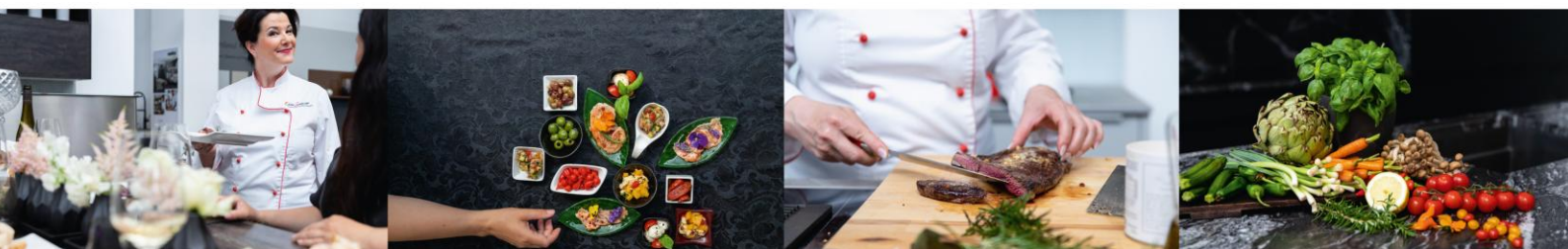
Bunte Spießchen Tüte mit Käse, Salami, Tomaten, Weintrauben ***neu**
Käsewürfel, Salami, Olive
Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
Mozzarella-Salami-Spieß mit frischem Basilikum
Gegrillte Ananas mit Pancetta
Hackfleischbällchen- Oliven- Tomaten
Toskanischer Landschinken, eingerollt mit Rucola, Mozzarella, Tomaten,
Parmaschinken, eingerollt mit Frischkäse, frischer Mango, Rucola, Crema Balsamico, geröstete Nüsse
Teriyaki Hühnchen-Spieß auf Mango-Chilli-Salsa

Canapés & Häppchen wunderbar dekoriert

Preis pro Stück **3,90 €**

Luftgetrockneter Schinken, Paprika-Salsa
Fenchelsalami, getrocknete Tomaten
Pastrami, würziges Rindfleisch im Kräutermantel, Kapernfrucht
Röschen-Canapé; Schinkencreme, Salami, Petersilie ***neu**
Spianata Calabra, scharfe Salami und Olive
Bresaola-luftgetrocknetes Rindfleisch, Zitronenöl, Rucola, Trüffelcreme
Käse, Chutney, Früchte

Graved-Lachs, Senfsoße, frischer Dill und Kirschtomaten-**fisch**
Tomaten, Sardinen, Dill, Majo-Tupfer / Fliegenpilz-**fisch *neu**
Geröstetes Baquette, Olivenöl, Tomatenscheiben, Basilikum, Herzmozzarella, Olivenöl, Balsamico,
Kräutermeersalz-**veggi**
Gegrillte Zucchini, gegrillte Möhre mit frischen Kräutern - **veggi**
Pesto-Frischkäse, Radieschen- **veggi**
Tarte, Humus mit roter Bete, Walnüsse, Dill, bestes Olivenöl- **veggi**





Sandwich auf Wunsch auch warm frisch aus dem Maker/vor Ort

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.

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

→ Hauchdünne Fenchelstreifen, schwarze Oliven, italienische Salami, Blatt Petersilie

→ 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 Bratwurstd Salat mit Staudensellerie, Radieschen, Balsamico, Blatt Petersilie

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

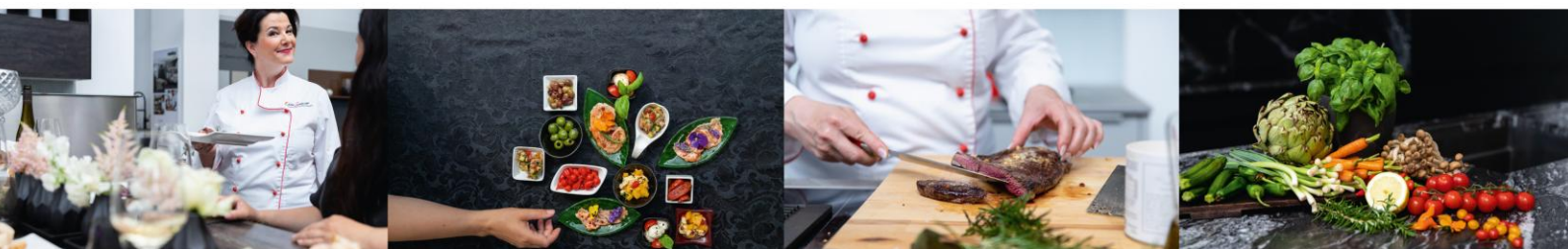
Matjesfilet mit Apfel-Chutney

Schwarzer Reissalat asiatisch süß & scharf mit Scampi, frischer Koriander

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

Tatar vom Matjes mit Kartoffelwürfeln

Frische Gurke, Reis, geräucherter Lachs, Teryaki, Sushimajo***neu**





Salate hausgemacht

Preis pro Schale **3,90 €**

Apfelsinensalat mit roten Zwiebeln, Radicchio, getrockneten Cranberrys, gerösteten Pinienkernen
 Arabischer Petersiliensalat, Zitrone, Kirschtomaten, Pinienkernen, Kreuzkümmelgewürz
 Bulgur Salat in scharfem Tomaten-Sugo, sizilianischer Blattpetersilie
 Blumenkohl in cremiger Wasabi Sauce
 Bunter Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Pesto
 Bunter Reissalat mit Hühnchenbrust, Kirschtomaten, geröstete Erdnüsse, Petersilie
 Coles Law herzhaftes Weißkraut, Karotten, grünem Paprika, in Rahmsoße, dazu kleine Hackbällchen
 Couscous-Salat „Oriental“ mit Paprika, Karotten und typisch orientalischen Gewürzen
 Eiersalat „Italia“ mit Tomaten, Senfgurken, Schnittlauch, cremigen Dressing
 Grüne Salate, Avocado-Würfel, Erdbeerscheiben, Sanddordressing
 Herzhafter Avocado- Mango-Paprika-Tatar, Chili-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft
 Kartoffelsalat, Zitronencreme, Stremel-Lachs, Kresse
 Kartoffel-Kürbis Salat mit echt steirischem Kürbiskernöl, dazu Mini-Hackbällchen mit geriebener Kartoffel***neu**
 Linsensalat, Balsamico, Staudensellerie, Karotten, geräucherter Tofu, Walnussöl
 Pikanter Salat von dreierlei Linsen
 Rucola, frische Flugmango, Hüttenkäse, rote Zwiebeln, bestes Olivenöl, rosa Pfeffer
 Rote Beete, Apfel, Meerrettich
 Sizilianischer Bulgur-Salat, Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, gebratene
 Hähnchenbruststreifen, Gewürz Punch Phoron, Minze
 Italienischer Pasta-Salat, getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven, Mais, Paprika, Zitronenolivenöl,
 Tiroler Herzhafter Wurst-Käse-Salat

Warmes Fingerfood

Preis pro Stück **4,90 €**

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

- Schinken
- Fenchelsalami
- frischer Lachs
- gegrilltes Gemüse, vegetarisch

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

- Schinken & Lauch
- Schafskäse & Kirschtomaten
- Lachs & Spinat
- Kürbis & Panchetta

Asiatische Teigtaschen mit

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

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

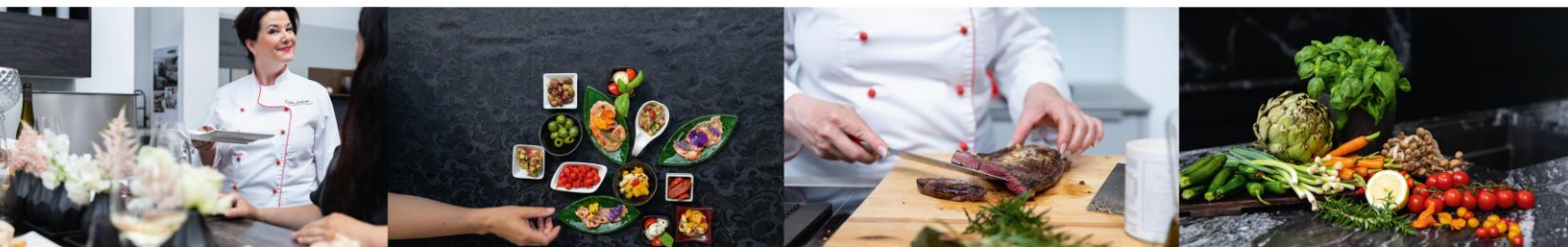
- Fleisch
- Kartoffeln & Quark

Currywurst (Bratwurst oder Brühwurst)

im Weckglas. mit selbstgekochter Currysoße, dazu herzhaftes Brot

Preis pro Glas **5,90 €**

Hinweis: 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

Fleisch

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

Herzhafte Gulaschsuppe

Wildsuppe aus heimischem Wild mit Kartoffelstücken und Preiselbeeren

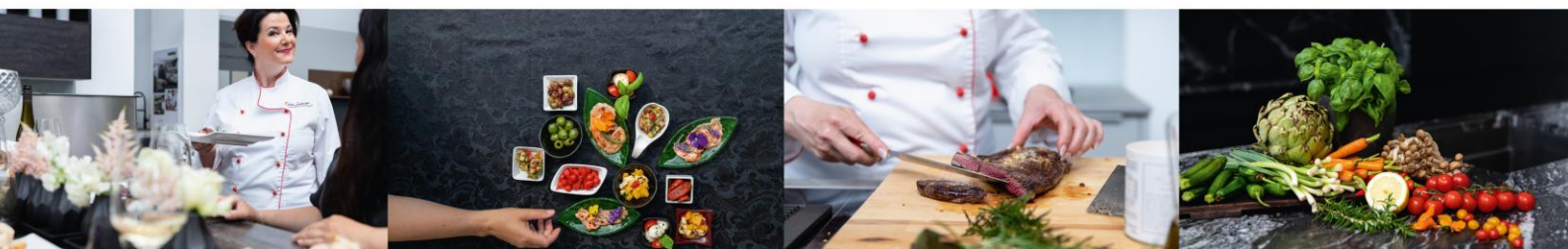
Bei heißen Temperaturen oder als Appetizer perfekt geeignet, im Glas serviert.

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 €**

Leipziger "Elstermühle"

Café Panna Cotta, gehobelte weiße Schokolade, schokolierte Kaffeebohne

Leipziger "Lerche"

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

Glutenfreier Schokokuss, Eierlikör-Sahne

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

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

Himbeer-Traum

Himbeeren, griechischer Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

Basilikum- Zitronencreme, frische Himbeere

Heidelbeer-Mascarpone-Creme, geröstete Cashewnüsse

Kokos-Panna Cotta, Ananaspüree, Minze

Caramel-Panna Cotta, Früchte der Saison

Ricotta- Honigcreme, Pistazien

Mangoschaum, Amaretti

Feinste Schokocreme, Sauerkirschen

Frisches Obst als Fingerfood, mit Spießern

Crumble (Apfel oder Kirsch oder Pflaumen) mit Tonkabohne, auf Wunsch dazu warme Weinschaumcreme

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

• 20 Teile 65,00 €

• 30 Teile 85,00 €

• 40 Teile 99,00 €

Vegan

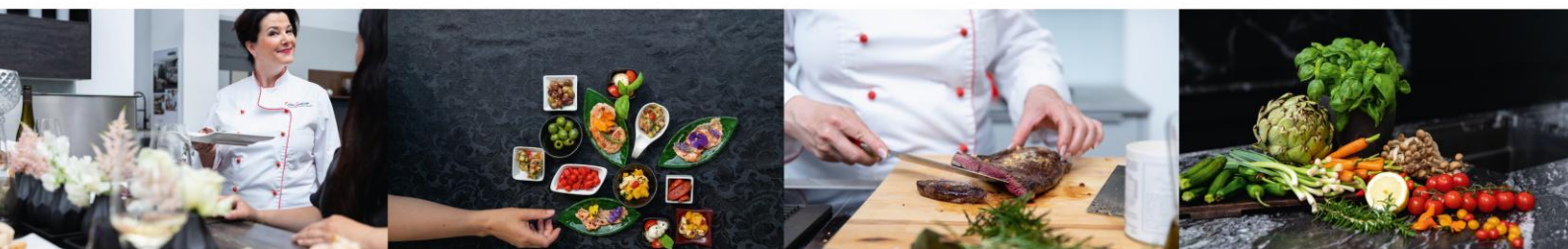
„Simply“ mit wertvollem Mandelprotein, ohne Soja oder Palmöl mit Himbeeren, Mandelmus, Datteln, Banane

Granola aus Haferflocken und Nüssen

Kokos-Joghurt, Ananas, Amaretti

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 *
Quinoa 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

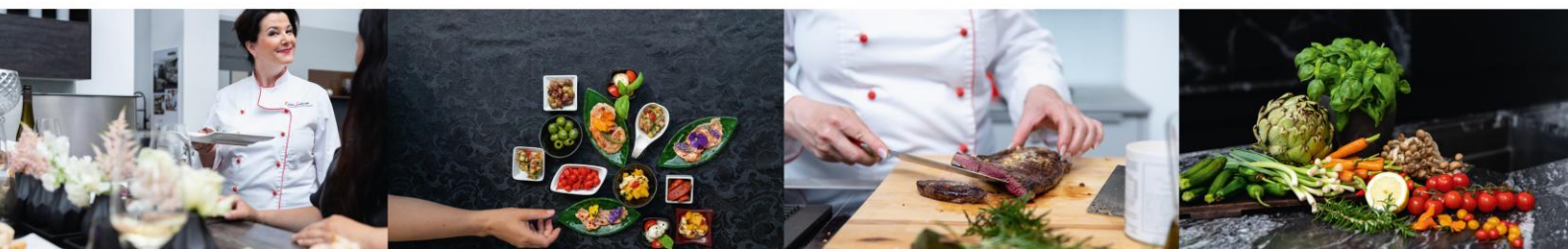
Kartoffel-Kürbis Salat mit echt steirischem Kürbiskernöl * Hackfleisch

Fisch

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

Brötchenkonfekt vom Backhaus Hennig

Preis pro Person: 45,00 €





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 pochierten Birnen

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

Französischer Charme mit Crème de Cassis Likör

Crème fraiche, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkernen und Mandeln

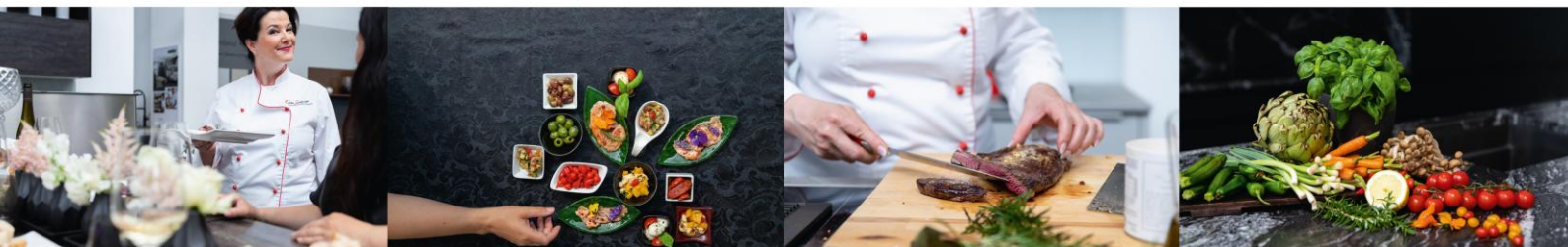
Brötchenkonfekt vom Backhaus Hennig

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.

Auf Wunsch als Flying- Service Preis pro Stunden: 34,50 € zzgl. gesetzlicher MwSt.





Edles Fingerfood

Preis pro Schale/ Portion: 9,90 €

Süppchen, in Tasse 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

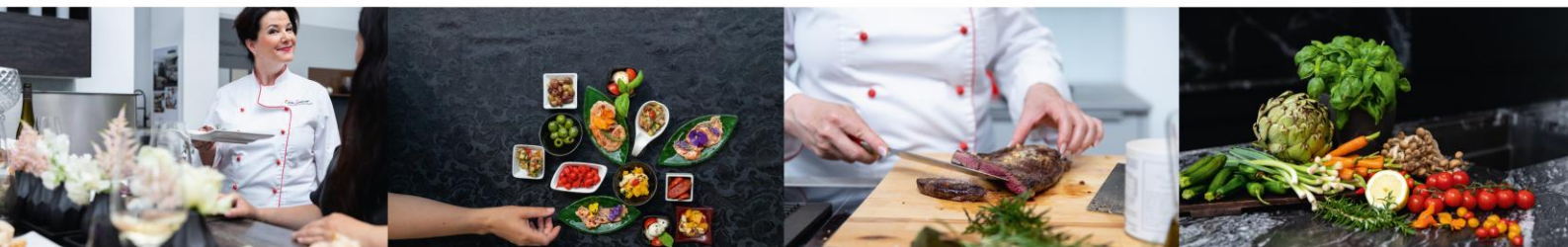
Risotto der Saison>Spargel, Bärlauch, Tomate, Waldpilze, Kürbis, Parmesan, Wildkräuter, Pinienkerne
Gnocchi mit Trüffelcrème, Parmesan und Rucola – Auch frischer Trüffel mit Aufpreis
Thunfischtataki, Glasnudeln, Paprika, Karotte, Gurke, Kokos & Cashewkerne
Hähnchen Teriyaki Spieße, Mango, Paprika, Edamame, 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





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, Blattpetersilie

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

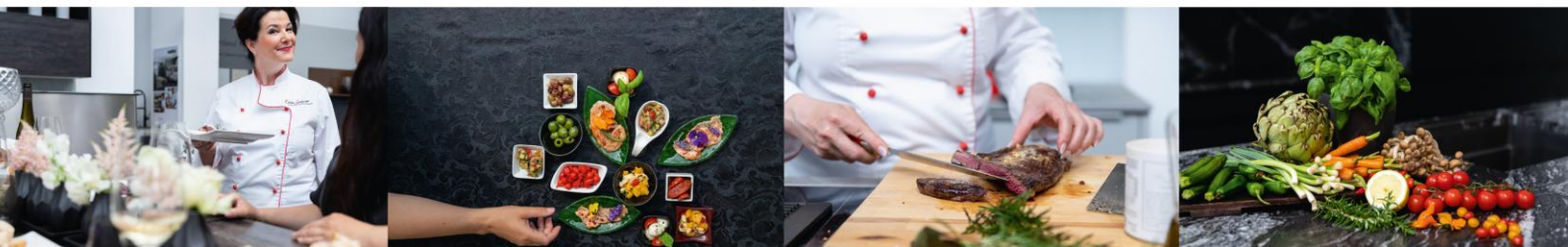
Bratwurstbrät gefüllt mit in Rum getränkten Backpflaumen, umwickelt mit Bacon, dazu Senf-Honigsoße

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 4,90 €

Frühstücksbüffet

Getränke

Ingwer-Wasser, Blutorangensaft

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Teevariationen

Smoothie serviert in Gläschen 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

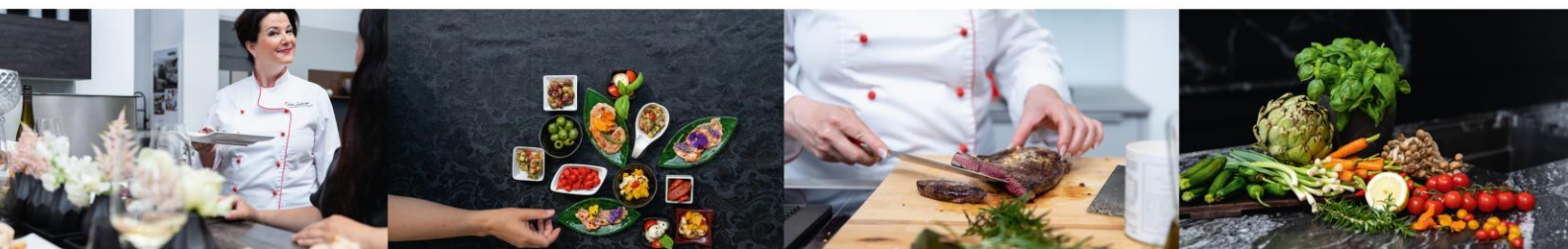
Blech-Kuchen vom Bäcker, in kleine Stücke als Fingerfood

Plunder, Blätterteig, als Fingerfood

Joghurt-Buttermilch mit Fruchtputee

Obstspieße

Preis pro Person: ab 29,00 €





Büffet „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
Bunte Gemüsesticks, dazu Kräuterdipp
Rindfleischsalat mit echt steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Brokkoli Rohkost, Äpfel, geröstete Cashewkerne
Frische bunte Tomaten, Mozzarellakugeln, rotes Pesto

Hauspezialität

Gekochte, halbe Eier in einer hausgemachten Currysoße mit Mayonnaise, Senf und Sahne

Warmes

Mini-Wiener
Hackfleischbällchen
Fleischkäse

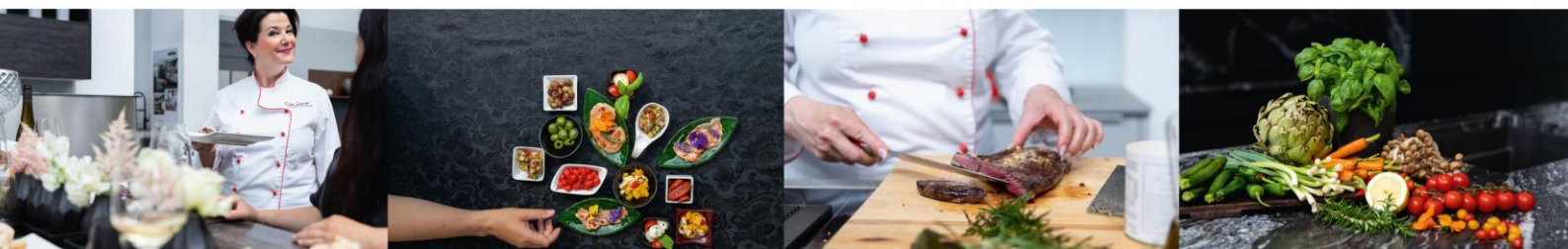
Süßes

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

Hausgemachte Brotaufstriche

Schinken, Lachs-Frischkäsecreme mit Dill, Avocado

Bunte Gemüsesticks

Möhre, Gurke, Paprika, Staudensellerie, hausgemachte Kräutercreme

Mediterrane Wurst- und Schinkenspezialitäten

Käseplatte, Käse Lehmann Leipzig

Hausspezialität

Gekochte, halbe Eier in einer hausgemachten Currysoße mit Mayonnaise, Senf und Sahne

Carne Tonnato

Schweinefilet rosa gebraten im Kräutermantel, Thunfischsauce, Kapern

Mini-Brötchen, verschiedene Sorten und Baguette Variation

Warmes

Mini- Fleischkäse, Senf, Ketchup

Quiche Lorraine, nach der Jahreszeit

Knuspriger Krautstrudel

Filo-Strudelteig, Schinken, Weißkohl, Bergkäse

Mediterranes Zitronenhuhn aus dem Ofen

Champignons, Zwiebeln, Salbei, Thymian, Kartoffeln, Kurkumasahne

Vegetarisch

Frische Gemüse-Maultaschen

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

Dessert

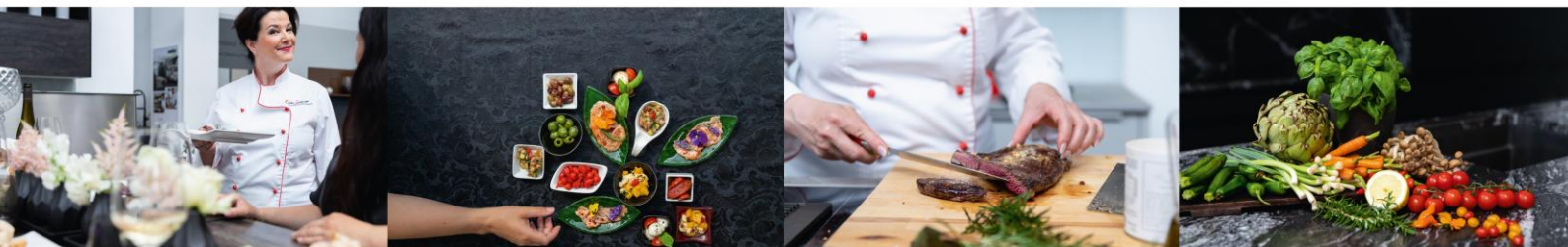
Basilikum-Zitronenquark-Sahnecreme mit frischen Himbeeren „alla Johann Lafer“

Obstplatte als Fingerfood

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.

Je nach Personenzahl, sind nicht alle Gerichte im Büffet enthalten. Warme Gerichte kochen wir ab 10 Personen. Sie können sich auch Gerichte aus anderen Büffets auswählen.





Jahreszeiten Büffets

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, Frühlingszwiebeln, gekochter Schinken, dazu Kräuter Schmand

Überbackene Spargel-Crêpes

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

Zander und Lachs in einer leichten Senfsauce

Gebratene Fischfilets, Schalotten, Baby- Salatgurken mit Sahne, Fischfond und groben Senf, Dill, Limetten, dazu frische Petersilienkartoffeln

Hähnchenbrustfilet „Crunchy“

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

Süßes

Rhabarber-Tiramisu

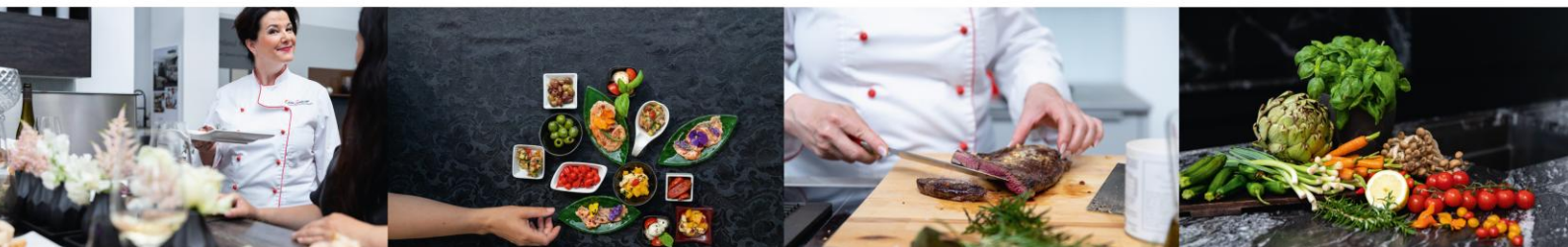
Mango-Schaum, Cantuccini

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.

Je nach Personenzahl, sind nicht alle Gerichte im Büffet enthalten. Warme Gerichte kochen wir ab 10 Personen. Sie können sich auch Gerichte aus anderen Büffets auswählen.





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-Erdbeer Tiramisu

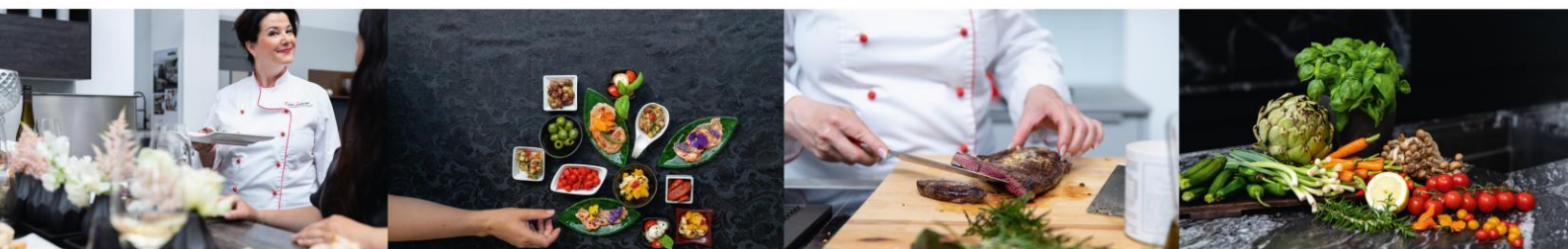
Kokos Panna Cotta, marinierte Erdbeeren

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 Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet 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 Pilzrahmsoße, rote Bete Gnocchi

Süßes

Leipzig Dessert "Elstermühle" Café Panna Cotta

Café, Sahne, Milch, gehobelte weiße Schokolade, Schokokaffeebohne

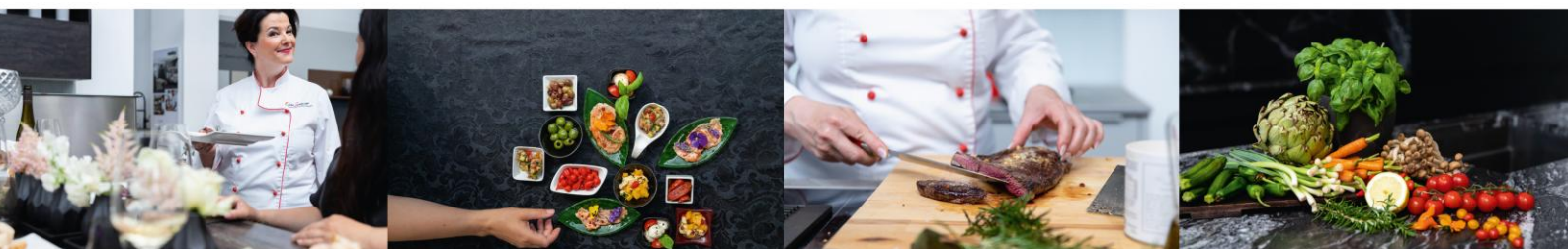
Schokoladen-Traum mit Eierlikör und Cantuccini

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 Lieblingsspeisen 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, Walnusskern, 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

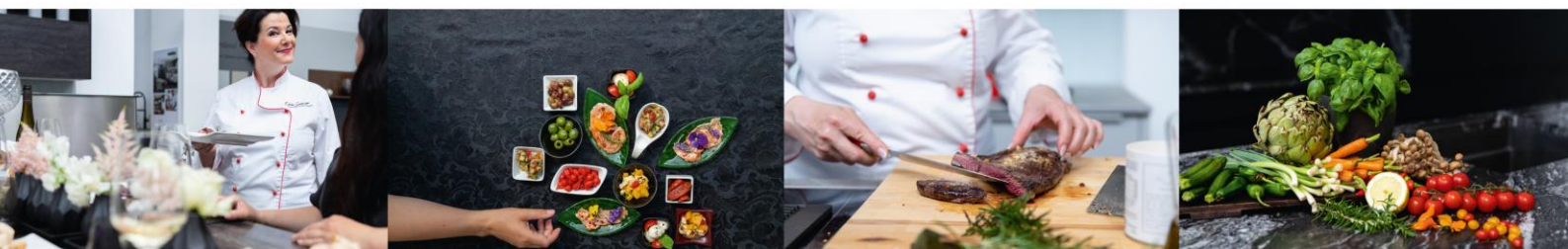
Verschleiertes Bauernmädchen

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 Lieblingsspeisen 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, Blattpettersilie

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
Senffrüchte

Preis pro Person: 8,00 €

Handkäs mit Musik auf Pumpernickel- schmeckt uns schon immer!

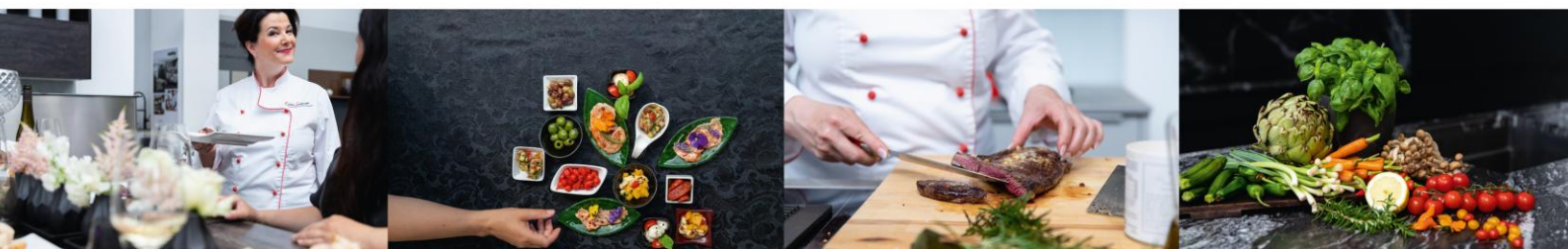
Harzer Käse von Käse Lehmann, Friséesalat, Apfel, Marinade aus Apfelsaft, Bio-Apfelessig, Zwiebel, Essig, Öl,
Pfeffer, Salz

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

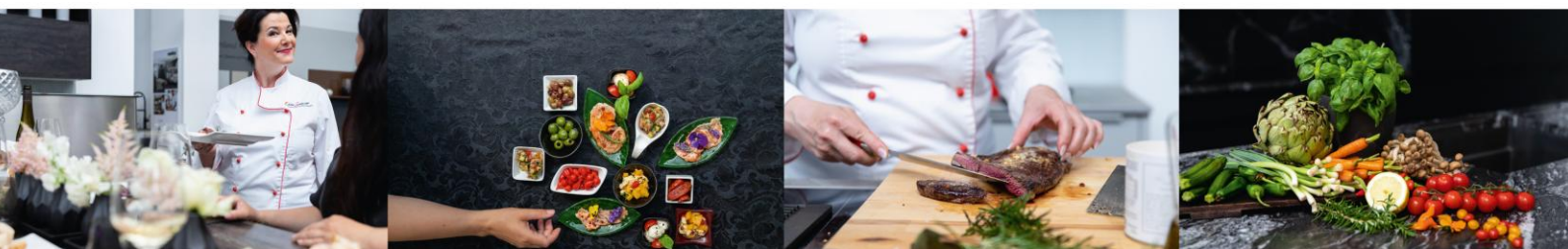
„Nasi Kuning“ Indonesisches Duftreis-Gericht
mit Kokos und Kurkuma gekocht, marinierte Rote Beete, Frühlingzwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Kecap Manis und Koriander



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 Auberginenaufbau 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





Bowls ideal zum Lunch oder als Ergänzung beim Live-Cooking Büffet

Warmer Jasmyne-Reis, einzeln marinierte Zutaten wie:

Salatherzen, Möhrensalat, Rotkohl, Edamame, Quinoa, Brokkoli-Rohkost, Tomatenragout, Früchte der Saison, Sprossen, Nüsse, Gurken, Paprika, Tomaten

→ **Fleisch: mariniertes Hühnchen**

→ **Fisch: Lachs, roh oder gebraten**

→ **vegan: Falafel, Avocado**

→ **vegetarisch, gebratene Pilze, Kichererbsen**

Preis kleine Portion: 8,50 €

Preis normale Portion: 12,50 €

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 Spezialsalat 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 Beete 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

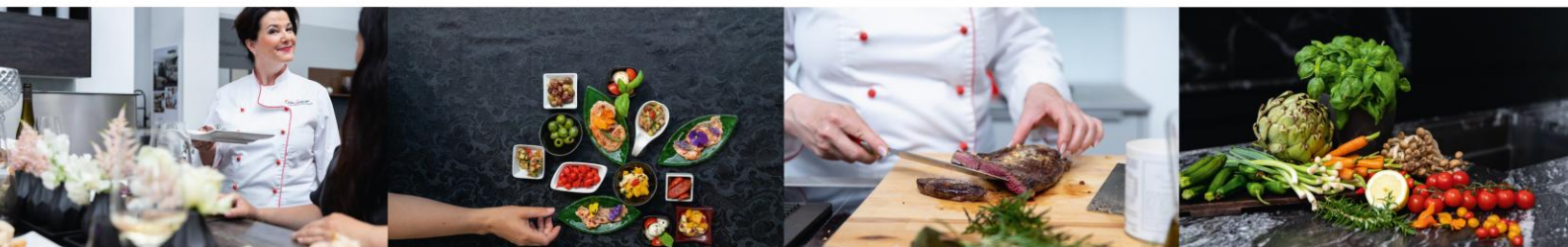
Schokoladen Profiterol

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.





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
oder mit Erdbeeren- und Rhabarber/ Saison

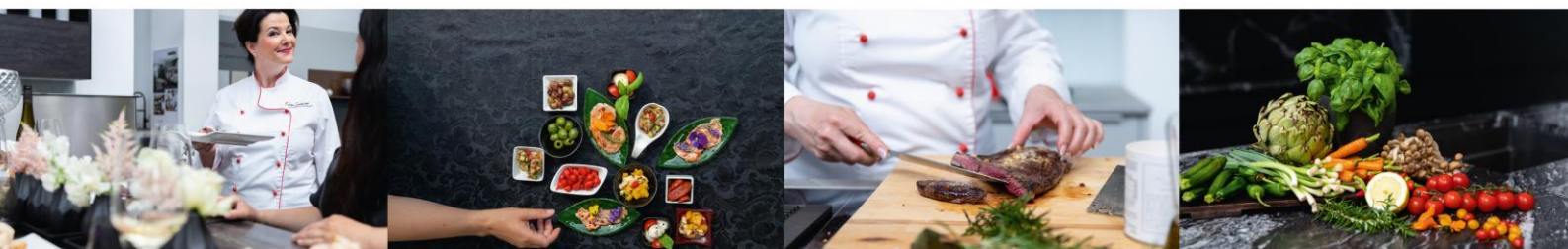
Luftiger Passionsfrucht-Schaum, Amaretti

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 Lieblingsspeisen 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

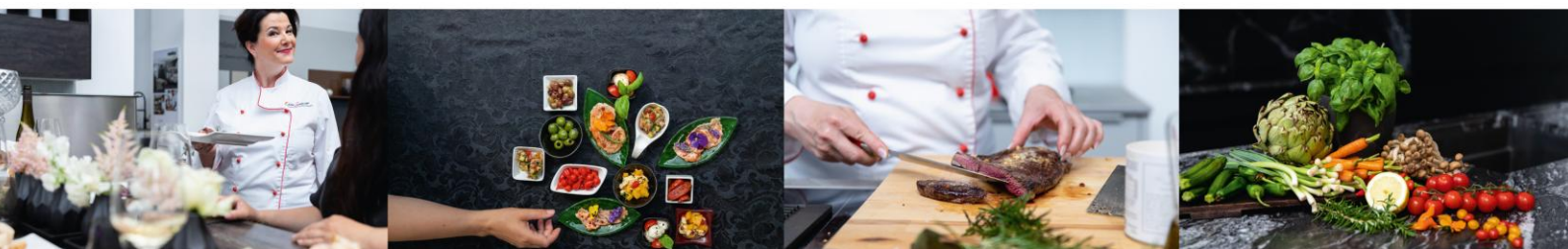
Basilikum- Limettencreme mit Quark und Sahne, Himbeeren

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 Lieblingsspeisen 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-Kartoffel-Gratin

Lachsbraten

frischer Lachs gefüllt, mit getrockneten Tomaten, Oliven, Staudensellerie, umwickelt mit Pancetta, dazu Kartoffelscheiben und Estragon, im Ofen gebacken

Vegetarisch

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

Parmigiana di Melanzane italienischer Auberginenaufbau mit Tomate, Mozzarella, Parmesan

Dessert

Matcha-Cheesecake mit pochierten Grenadine-Birnen

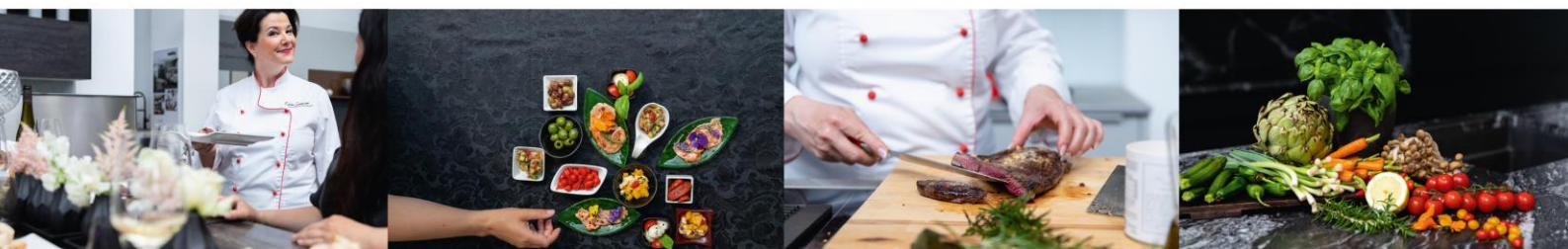
Butterkeks, Frischkäse, Crème fraiche, Matcha-Pulver, Birne in Pflaumenwein mit Grenadine, Sesamkrokant

Leipziger Lerche

Amaretti, Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, aromatisiert mit Leipziger Lerchenlikör
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

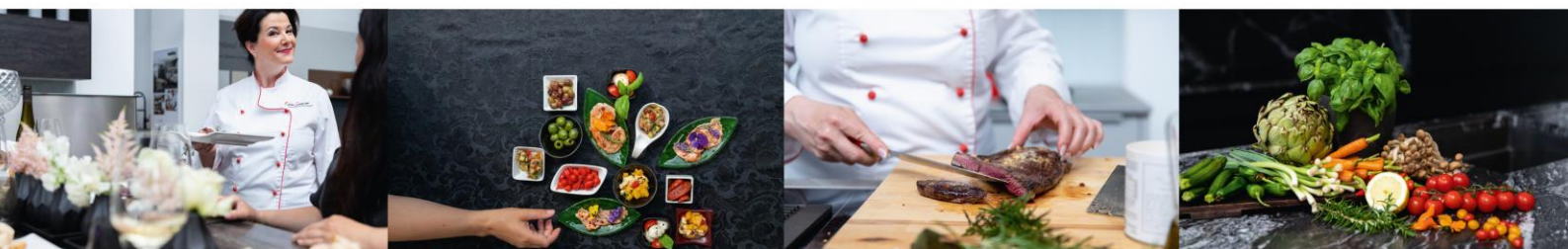
Schinken-Frischkäse-Aufstrich

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, Blattpetersilie

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 Blattpetersilie

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.

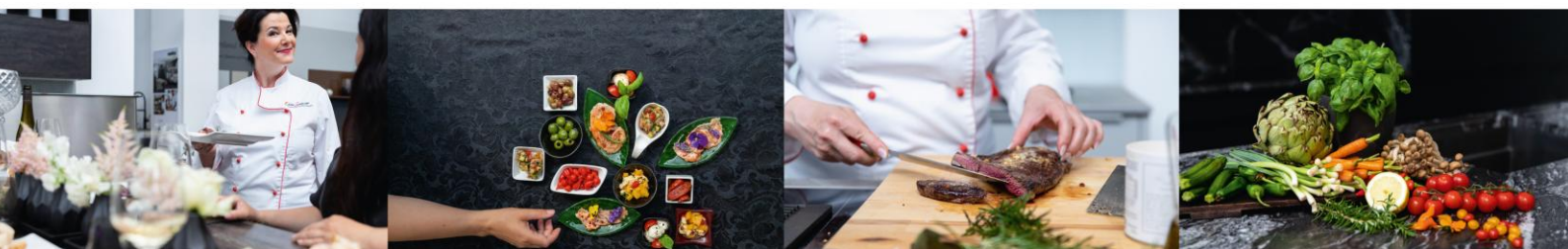
Preis pro Person: ab 39,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

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 Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Grillbüffet „Barbecue“

Bitte wählen Sie die Speisen selbst aus. Es sind nicht alle Komponenten im Büffet 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, Petersilie

Toskanischer Brotsalat

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

Bulgur-Salat

Blattpetersilie, Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, Kreuzkümmel, frische Minze

Fregola Salat mit Pesto Mozzarellabällchen

Sardische Nudeln, Paprika Blumenkohl, Salzzitronen, Oliven, Blattpetersilie

Kartoffelsalate – mal anders

Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitronenolivenöl, mariniertes roter 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

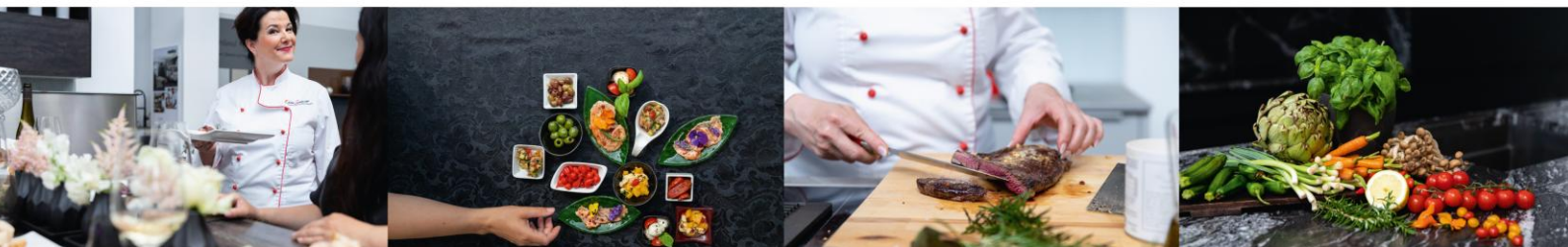
Spare Ribs, in kleinen Stücken

Hotdog „francais“ Sauerteig-Brötchen und Merguez-Rindbratwurst, Weißkrautsalat, karamellisierte Zwiebeln, grobe Senf, Creme Fresh, Kräuter

Gegrillte frische Ananas mit Pancetta

Kartoffeln im Speck-Salbei Mantel

Süßkartoffel-Würfel in Olivenöl mit Thymian & Salbei





Spieße Fleisch / Fisch / vegetarisch

Hähnchenbrustspieß mit Curry
Tandoori-Hähnchen mit Erdnusssoße
Lamm, Aprikosen
Chorizo, Bratwurst, Kirschtomaten
Lachs, Kirschtomaten
Scampi, Bratpaprika
Fruchtige, gebratene Trauben-Speck-Spießchen
Zucchinirollchen gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse
Melone-Minze-Grillkäse-Spieß
Drillingskartoffeln umwickelt mit frischem Salbei und Pancetta

Vegetarisch & vegan

Gebratene Maniok- glutenfrei, dazu 7- Kräuterdipp, auf Wunsch lactosefrei
Gebackene Süßkartoffeln
Gegrillter, mit Zitrusolivenöl marinierter Halloumi
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 wie 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

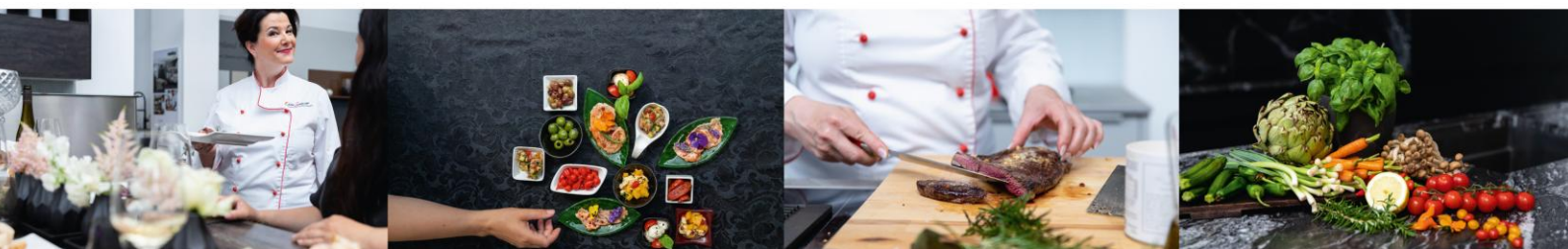
Mango-Schaum, Cantuccini
Weißes Schokoladen-Panna Cotta, marinierte Erdbeeren
Basilikum-Ricotta-Zitronencreme, frische Himbeeren

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 werden 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 Früchte, 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, 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 Pasta, 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

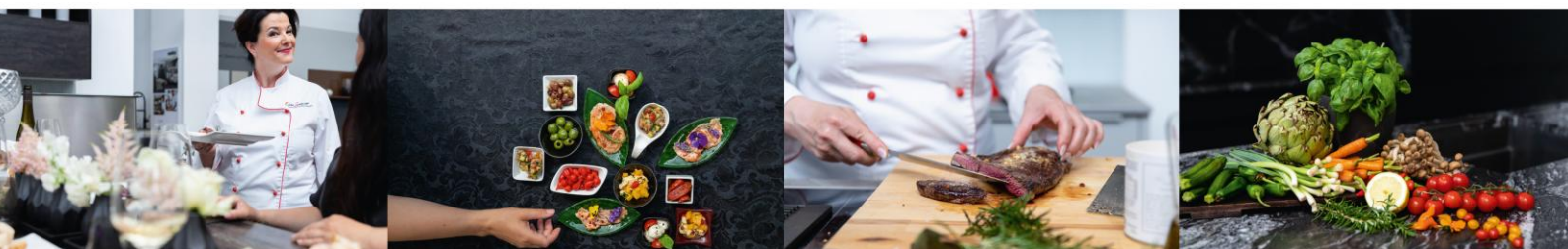
Baked Oatmeal mit Blaubeeren, Haferflocken und Leinsamen, Kokosblütensirup, Zimt, Hafermilch

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

Grüne Salate, 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 Mörbeteig

Sahne Ei, Käse, Schinken, Lauch, Kirschtomaten

Gefüllte frische Pasta in Trüffelsoße

Coq au Vin vom Hähnchen

Geschmort in Rotwein, Champignons, Perlzwiebeln, 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, dekoriert mit getrockneter Kirsche

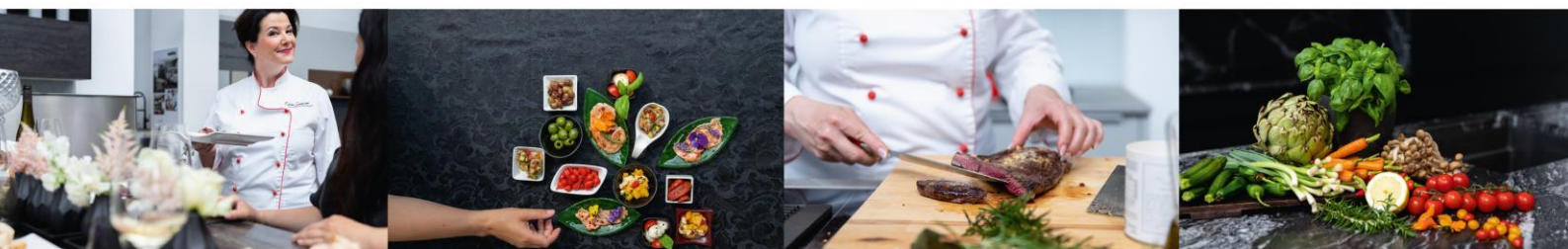
Schichtdessert im Glas

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 Lieblingsspeisen 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

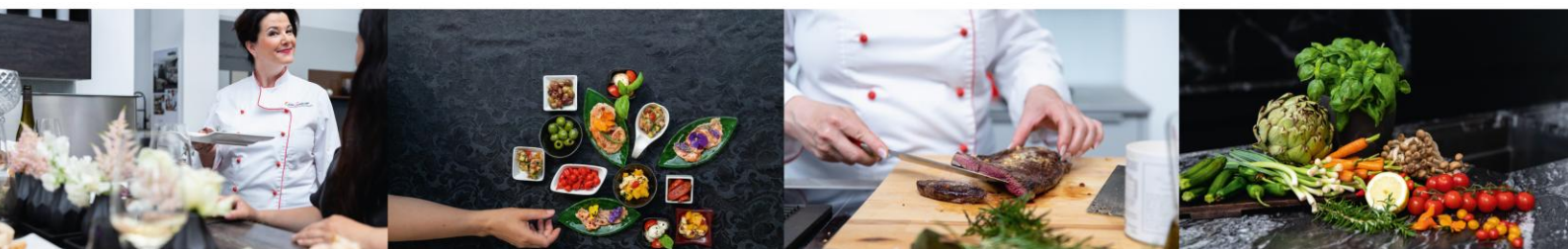
Herzhaft Bunte Wurst-Spieße, gefüllte Wraps auch vegetarisch, Tomaten-Mozzarella-Spieße

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 Lieblings Speisen 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

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

Asiatischer Reis-Salat, Scampi, Staudensellerie, Koriander, süß-sauer Dressing

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 oder Kaninchen

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

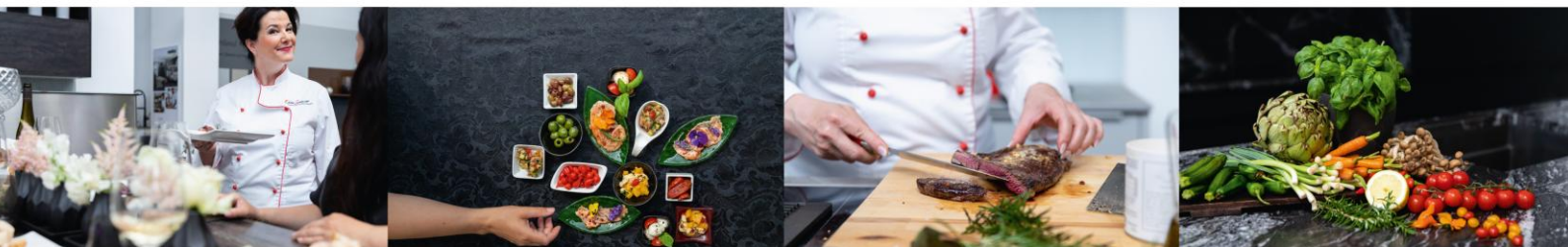
Crème fraîche, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkernen und Mandeln, Kräuter der Provence

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.





Hochzeitsbüffet

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 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 Pilzrahmsauce, rote Bete Gnocchi

Lachsbraten

frischer Lachs gefüllt, mit getrockneten Tomaten, Oliven, Staudensellerie, umwickelt mit Pancetta, dazu Kartoffelscheiben und Estragon, im Ofen gebacken

Dessert-Bar

Kokos Panna Cotta, marinierte Erdbeeren

Mangoschaum, Cantuccini

New York Cheesecake Minzsauce, frische Himbeere

Bunte Pop Cakes

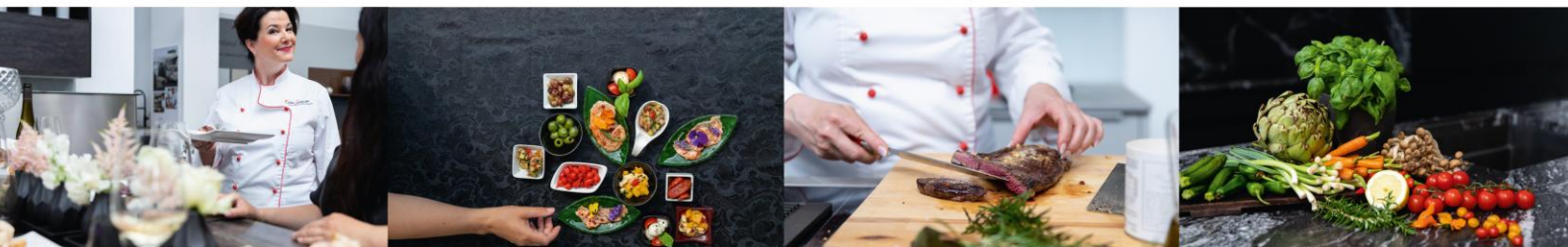
Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

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 Provolone-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, Perlzwiebeln, 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

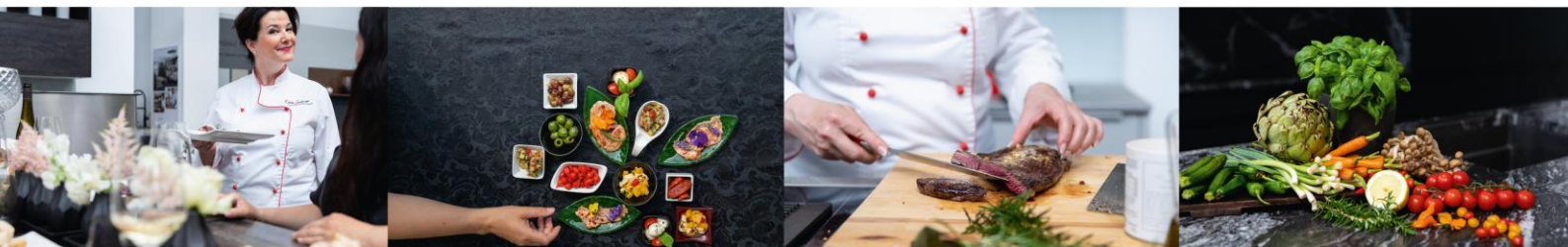
Lerchenlikör der LSMmanufaktur, dekoriert mit getrockneter Kirsche

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 Lieblingsspeisen 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

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

Dessert

Kalter Hund

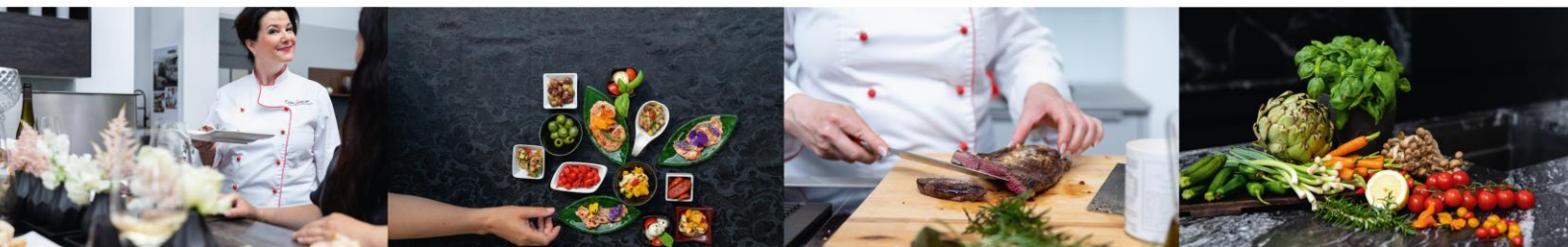
Quarkkeulchen mit Apfelmuss und Zimtsahne

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 Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.





Büffet „Alpenland“

Eingedeckt auf die Tische; Bretzeln auf Ständern

Hausgemachte Brotaufstriche
wie Obatzter, Kochkäse, Schinkencreme, Griebenschmalz

Kaltes

Tiroler 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 Rotweinsoße

Maultaschen, auch vegetarisch gefüllt, braune Butter

Beilagen

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

Dessert

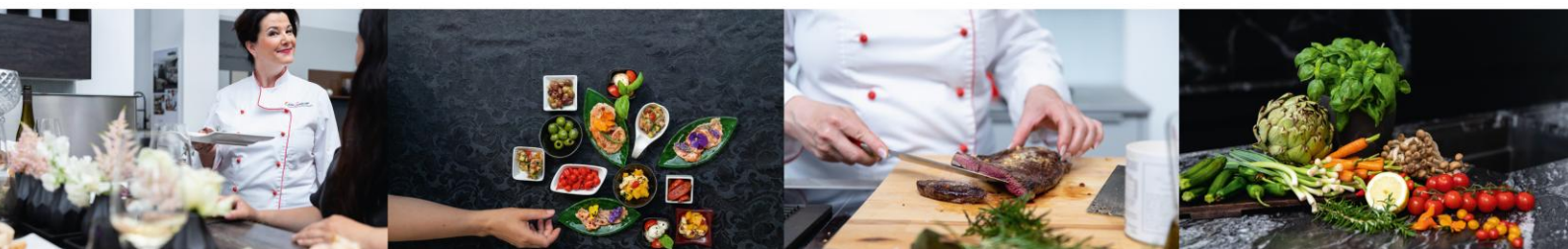
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Apfelmus, Puderzucker, auf Wunsch mit Rosinen

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.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen 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, Blatt Petersilie
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

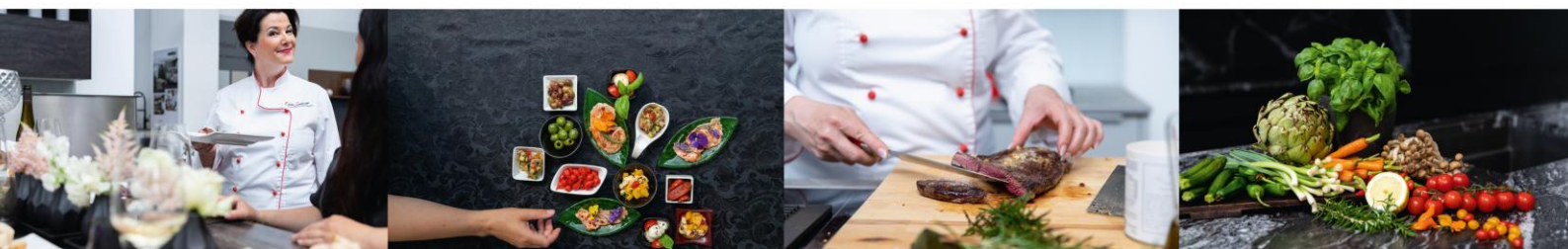
Warmes

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

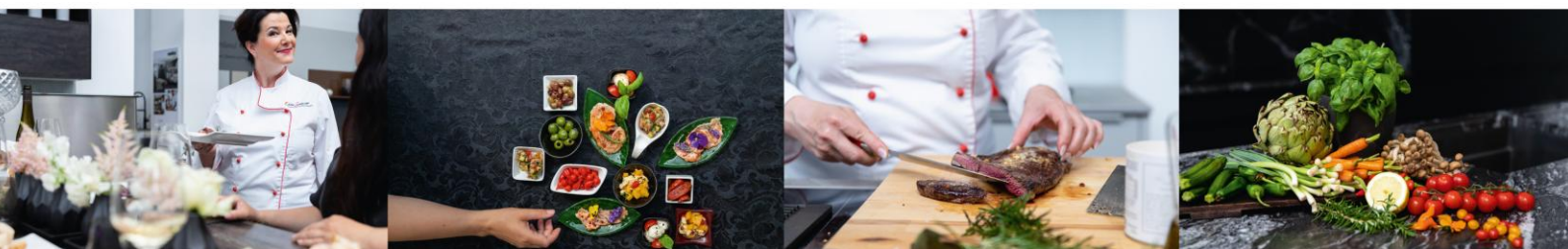
Vegan

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: ab 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

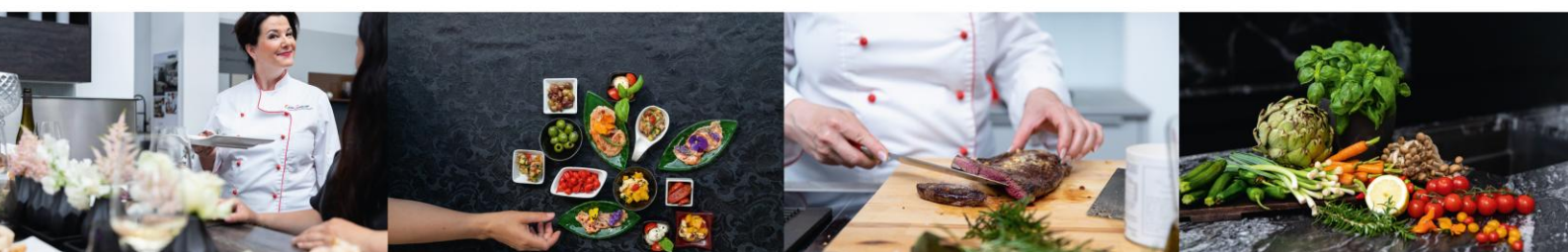
Glühwein-Tiramisu

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 Fischfilets, 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: ab 95,00 €

