



moskalow
eventcatering & service

Buffet-Beispiele

	Seite
Buffet 1	1
Buffet 2	2 - 3
Buffet 3	4 - 5
Buffet 4	6 - 7
Buffet 5	8 - 10
Buffet 6	11 - 13
Buffet 7	14 - 16
Buffet 8	17 - 19
Buffet 9	20 - 22
Buffet 10	23 - 26
City Dream London	27 - 30
City Dream Moskau	31 - 34
City Dream New York	35 - 38
City Dream Paris	39 - 42
Übersicht Salate	43 - 44
Übersicht Platten	45 - 46
Übersicht Beilagen & Suppen	47
Übersicht Warme Gerichte	48 - 49
Übersicht Equipment	50
Anfrage-/Bestell-Formular	51

Buffet 1

PLATTEN

Tranchen von Mozzarella und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

Feinstes vom Gutshof

verschiedene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, saftig gebraten

Hähnchenkeulen und Frikadellen

goldgelb gegrillte Hähnchenkeulen und hausgemachte Frikadellen

Käseplatte

Variationen von verschiedenen internationalen Käsesorten mit Trauben und Salzgebäck

WARME SPEISEN

Putengeschnetzeltes

mit Zwiebeln und Pilzen in Sahnesauce

Schweinebraten

geschmort in Zwiebelsauce

Rinderbraten

in dunkler Burgundersauce

Kasslerbraten

in herzhafter Gewürzgurken-Sauce

BEILAGEN

4 Beilagen nach Wahl / siehe Übersicht [Beilagen & Suppen S. 47](#)

Buffet-Preis pro Person € 17,00

zzgl. Fahrtkosten

Buffet-Preis pro Person inkl. Service € 22,00

inkl. Fahrtkosten (ab 100 Personen)

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Buffet 2

PLATTEN

Salate vom Markt

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Mozzarella und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

Feinstes vom Gutshof

verschiedene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, saftig gebraten

Hähnchenkeulen und Frikadellen

goldgelb gegrillte Hähnchenkeulen und hausgemachte Frikadellen

Wurst- und Schinkenplatte

feinste Wurst- und Schinkensorten aus der Schlachtereier

Käseplatte

Variationen von verschiedenen internationalen Käsesorten mit Trauben und Salzgebäck

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

WARM SPEISEN

Schweinegulasch

mit Paprika und Zwiebeln

Hähnchenbrust

gefüllt mit Mozzarella an Parmesansauce

Putengeschnetzeltes

mit Pilzen in Rahmsauce

Kohlrolladen

in würziger Speck-Zwiebelsauce

Rinderbraten

in dunkler Schalotten-Burgundersauce

Schweinegeschnetzeltes

mit Champignons in Schnittlauchrahm

BEILAGEN

4 Beilagen nach Wahl / siehe [Übersicht Beilagen & Suppen S. 47](#)

Buffet-Preis pro Person € 19,00

zzgl. Fahrtkosten

Buffet-Preis pro Person inkl. Service € 24,00

inkl. Fahrtkosten (ab 100 Personen)

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Buffet 3

PLATTEN

Salate vom Markt

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Mozzarella und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

Bratenplatte

frisch gebratener Puten-, Schweine- und Rinderbraten, Schweinefiletmedaillons, Chicken-Chips, Schinkenröllchen, pikant gewürztes Knoblauch- und Kräuterfleisch

Hähnchenkeulen und Frikadellen

goldgelb gegrillte Hähnchenkeulen und hausgemachte Frikadellen

Käseplatte

Variationen von verschiedenen internationalen Käsesorten mit Trauben und Salzgebäck

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

Fischplatte

geräuchertes vom Lachs und Forelle mit Meerrettich-Dip und Preiselbeercreme, pochiertes ganzer Salm mit Dill-Honig-Senf-Dip

WARMER SPEISEN

Lammbraten

mit Gutsherrengemüse an herzhafter Burgundersauce mit Thymian

geschmorter Schweinebraten

in Paprikasauce

Hähnchengeschnetzeltes

mit Chinagemüse in scharfer Chili-Sauce

Putenrollbraten

in Rahmsauce

Schinkenbraten

vom Schwein in Champignonsauce

Rinderrolladen

in einer würzigen Speck-Zwiebel-Gewürzgurkensauce

BEILAGEN

4 Beilagen nach Wahl / siehe [Übersicht Beilagen & Suppen S. 47](#)

AUS DER BÄCKEREI

verschiedene Sorten Baguette, Butter und Kräuterbutter

Buffet-Preis pro Person € 20,00

zzgl. Fahrtkosten

Buffet-Preis pro Person inkl. Service € 25,00

inkl. Fahrtkosten (ab 100 Personen)

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Buffet 4

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar, verschieden gefüllte kleine Pizza- und Blätterteighäppchen

PLATTEN

Salate vom Markt

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Mozzarella und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

Auberginen

mit Rosinen-Balsamico-Pesto mariniert

Bratenplatte

frisch gebratener Puten-, Schweine- und Rinderbraten, Schweinefiletmedaillons, Chicken-Chips, Schinkenröllchen, pikant gewürztes Knoblauch- und Kräuterfleisch

Hähnchenkeulen und Frikadellen

goldgelb gegrillte Hähnchenkeulen und hausgemachte Frikadellen

Hering und Zwiebeln

Käseplatte

Variationen von verschiedenen internationalen Käsesorten mit Trauben und Salzgebäck

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

Fischplatte

geräuchertes vom Lachs und Forelle mit Meerrettich-Dip und Preiselbeercreme, pochiertes ganzer Salm mit Dill-Honig-Senf-Dip

WARME SPEISEN

asiatisches Hähnchengeschnetzeltes

mit Chinagemüse in scharfer Chili-Sauce

geschmorter Schweinebraten

aus dem Ofen in Paprikasauce

Gulasch „Provencial“
aus der Putenkeule

Ringergeschnetzeltes
in leichter Knoblauchsauce und frischen Kräutern

hausgemachtes Schweinegulasch
mit Waldpilzen und Zwiebeln

gegrillter Puter im Ganzen
vor den Gästen tranchiert

BEILAGEN

4 Beilagen nach Wahl / siehe **Übersicht Beilagen & Suppen S. 47**

AUS DER BÄCKEREI

verschiedene Sorten Baguette, Butter und Kräuterbutter

Buffet-Preis pro Person € 21,00
zzgl. Fahrtkosten

Buffet-Preis pro Person inkl. Service € 26,00
inkl. Fahrtkosten (ab 100 Personen)

weitere Servicekraft € 15,00
nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00
incl. 5 Cocktails
(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov
Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik
Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen
(Preis abhängig von Skulpturgröße)

Buffet 5

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar, verschieden gefüllte kleine Pizza- und Blätterteighäppchen

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Tellerchen mit Frikadellen, Hähnchenkeulen und verschiedenen Bratensorten, dazu Brot

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Kartoffelsalat

mit Gurke und Ei

marinierte Champignons

in Olivenöl-Marinade

Weißkohlsalat

mit Möhren und Mayonnaise verfeinert

Hering mit Zwiebeln

Korolewski

Peperoni

Chim-Cha

PLATTEN

Salate vom Markt

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Mozzarella und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

Bratenplatte

saftig gebratene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, Schweinefiletmedaillons, Rinderzungen und geräucherte Putenbrust

Hähnchenkeulen und Frikadellen

goldgelb gegrillte Hähnchenkeulen und hausgemachte Frikadellen

Shrimps-Pastetchen

gefüllt

Käseplatte

Variationen von verschiedenen internationalen Käsesorten mit Trauben und Salzgebäck

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

Fischplatte

geräuchertes vom Lachs und Forelle mit Meerrettich-Dip und Preiselbeercreme, pochierter ganzer Salm mit Dill-Honig-Senf-Dip

WARM SPEISEN

Schweinefiletmedaillons

mit Rahm leicht verfeinert in Kräutersauce

Hähnchenbrust

von der Grillplatte

Schweinegulasch „Mediterran“

mit Paprika und Zwiebeln in provencialischer Sauce

geschmorte Putenrolle

in Weißweinsauce

Rinderbraten

in Schalotten-Burgundersauce

Grill-Schweineschinken

am Stück, vor den Gästen tranchiert

Schweinerolle

mit Champignons in Rahmsauce

BEILAGEN

4 Beilagen nach Wahl / siehe [Übersicht Beilagen & Suppen S. 47](#)

AUS DER BÄCKEREI

verschiedene Sorten Baguette, Butter und Kräuterbutter

Buffet-Preis pro Person € 24,00

zzgl. Fahrtkosten

Buffet-Preis pro Person inkl. Service € 29,00

inkl. Fahrtkosten (ab 100 Personen)

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

Buffet 6

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar, verschieden gefüllte kleine Pizza- und Blätterteighäppchen

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Tellerchen mit Frikadellen, Hähnchenkeulen und verschiedenen Bratensorten aus dem Ofen, dazu eine Brotauswahl aus unserer Bäckerei

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Paprika-Maissalat

mit Lauchzwiebeln in Kräuter-Vinaigrette-Marinade

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Leberkuchen

mit Orange-Preiselbeer-Dip

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Schichtsalat

vom Schinken, Porree, Äpfel, Mais, Ananas, Eiern und geriebenem Käse

Tintenfischsalat

Penne, jungem Gemüse und leichter Knoblauch-Majo-Creme

Zwiebelkuchen -klassisch-

mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Käse

Weißkohlsalat

mit Paprika und Kräutern in Essig und Öl

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Salat von Surimi

Mais, Eier und Langkornreis an Creme

Lebersalat

PLATTEN

Salate vom Markt

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Mozzarella und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gebratene Auberginen

mit Rosinen-Balsamico-Pesto mariniert

Schnitzelchen

mit Zitrone und Senf

Bratenplatte

saftig gebratene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, Schweinefiletmedaillons, Rinderzungen und geräucherte Putenbrust

Shrimps-Pastetchen

gefüllt

verschiedene Dips

mit Knoblauchmayonnaise und Kräuterquark

Käseplatte

Variationen von verschiedenen internationalen Käsesorten mit Trauben und Salzgebäck

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

Fischplatte

geräuchertes vom Lachs und Forelle mit Meerrettich-Dip und Preiselbeercreme, pochiertes ganzer Salm mit Dill-Honig-Senf-Dip, dazu Makrele, Butterfisch, Hummer und Garnelen als Dekoration

kalte Schweinerippen

WARME SPEISEN

geschmorte Lammrippchen

mit bürgerlichem Gemüse und Thymiansauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln in Lauchrahm

Putenmedaillons

mit Ananas und Käse überbacken auf Curryspiegel

Putengeschnetzeltes

mit Pilzen und Schnittlauch in Schmandsauce

Schmor-Rinderbraten

mit gebräunten Schmor-Zwiebeln, belegt an herzhafter Burgundersauce

Schweinegeschnetzeltes

mit Pfefferkörnern in Cognac-Rahmsauce

Rinderzunge

in Zwiebelsauce

Milchferkel

frisch aus dem Ofen

BEILAGEN

4 Beilagen nach Wahl / siehe Übersicht **Beilagen & Suppen S. 47**

AUS DER BÄCKEREI

verschiedene Sorten Baguette, Butter und Kräuterbutter

Buffet-Preis pro Person € 25,00

zzgl. Fahrtkosten

Buffet-Preis pro Person inkl. Service € 30,00

inkl. Fahrtkosten (ab 100 Personen)

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

Buffet 7

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar, verschieden gefüllte kleine Pizza- und Blätterteighäppchen

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Tellerchen mit Frikadellen, Hähnchenkeulen und verschiedenen Bratensorten aus dem Ofen, Hering mit Zwiebeln, Makrelen mit Zitronen, Brot, Chim-Cha, Oliven, marinierte Champignons, Peperoni, Salzgurken mit Tomaten, Auberginen und Karbonat

SALATE

Möhrensalat

mit Knoblauch und Öl scharf-pikant abgeschmeckt

Paprika-Maissalat

mit Lauchzwiebeln in Kräuter-Vinaigrette-Marinade

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Leberkuchen

mit Orange-Preiselbeer-Dip

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Schichtsalat

vom Schinken, Porree, Äpfel, Mais, Ananas, Eiern und geriebenem Käse

Pilze

mit Knoblauch und Zwiebeln

Zwiebelkuchen -klassisch-

mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Käse

Weißkohlsalat

mit Paprika und Kräutern in Essig und Öl

Salzgurken

PLATTEN

Salate vom Markt

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Mozzarella und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gebratene Auberginen

mit Rosinen-Balsamico-Pesto mariniert

Hähnchenkeulen und Frikadellen

goldgelb gegrillte Hähnchenkeulen und hausgemachte Frikadellen

Bratenplatte

saftig gebratene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, Schweinefiletmedaillons, Rinderzungen und geräucherte Putenbrust

Pastetchen

köstlich gefüllt mit Shrimps, Hühnchen und vieles mehr

gekochte Rinderzunge

und feiner Kräutermeerrettichcreme

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

Fischplatte

geräuchertes vom Lachs und Forelle mit Meerrettich-Dip und Preiselbeercreme, pochiertes ganzer Salm mit Dill-Honig-Senf-Dip, exotisches Filet mit Curry-Chutney

Meeresplatte

mit Garnelen, Hummer, Shrimps und Warmwassershrimps

Finger-Food-Platte

genießen Sie eine Auswahl unseres Fingerfood-Sortiments für zwischendurch

WARME SPEISEN

Schweinebraten

in pikanter feiner Champignonsauce

Mignons

vom Schweinefilet gefüllt mit Spinat

Rinderfleisch

mit dunkler scharfer Sauce

Asiatisches Hähnchengeschnetzeltes

mit Chinagemüse in Chilisauce

Burgunderbraten

vom geräuchertem Schweinefleisch in Zwiebel-Barolosauce

Milchferkelrolle

vom Lummer in Kräutersauce, mit Schmand abgerundet

Hähnchenfilet

gefüllt mit Mozzarella an Parmesansauce

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

mit Gurken und Zwiebeln

Spanferkel

kross gegrillt und vor den Gästen tranchiert

BEILAGEN

4 Beilagen nach Wahl / siehe Übersicht **Beilagen & Suppen S. 47**

AUS DER BÄCKEREI

verschiedene Sorten Baguette, Butter und Kräuterbutter

SCHOKOBRUNNEN

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 34,00

inkl. Service und Fahrtkosten

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

Buffet 8

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar, verschieden gefüllte kleine Pizza- und Blätterteighäppchen

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Tellerchen mit Frikadellen, Hähnchenkeulen und verschiedenen Bratensorten aus dem Ofen, Hering mit Zwiebeln, Makrelen mit Zitronen, Brot, Chim-Cha, Oliven, marinierte Champignons, Peperoni, Salzgurken mit Tomaten, Auberginen und Karbonat

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Paprika-Maissalat

mit Lauchzwiebeln in Kräuter-Vinaigrette-Marinade

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Leberkuchen

mit Orange-Preiselbeer-Dip

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Schichtsalat

vom Schinken, Porree, Äpfel, Mais, Ananas, Eiern und geriebenem Käse

Salat von Tintenfisch

Penne, jungem Gemüse und leichter Knoblauch-Majocreme

Zwiebelkuchen -klassisch-

mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Käse

Weißkohlsalat

mit Paprika und Kräutern in Essig und Öl

Oliven und Salzgurken

PLATTEN

Salate vom Mark

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Fischplatte

geräuchertes vom Lachs und Forelle mit Meerrettich-Dip und Preiselbeercreme, pochiertes ganzer Salm mit Dill-Honig-Senf-Dip, exotisches Filet mit Curry-Chutney

Meeresplatte

mit Garnelen, Hummer, Shrimps und Warmwassershrimps

Bruschetta

mit Oliven und Tomatenwürfeln, Pesto und Fetakäse, Zucchini-, Paprika- und Mozzarellawürfeln

Garnelenmignons

in Kokosmantel und Knusperteig gebacken

Sushi

feinste kulinarische Erlebnisse

Blätterteighäppchen

gefüllt mit Shrimps-Cocktail und Kräuterquark

Mini-Frühlingsrollen

mit süß-saurem Chili-Dip

Party-Frikadellen-Spießchen

mit Senf

Spieß von Babymozzarella und Kirschtomaten

mit Basilikum-Sirup

Party-Spießchen

mit Fleisch und Gemüse

Bratenplatte

rosa gebratenes Roastbeef, Putenfleisch, Mignons vom Schweinefilet und -braten, Hähnchenbrust vom Grill, dazu verschiedene Dips

Käseplatte

Variationen von verschiedenen internationalen Käsesorten mit Trauben und Salzgebäck

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

WARME SPEISEN

Schaschlik

von der Poularde auf Ratatouillegemüse

Ragout

von der Pute, mit frischen Champignons in Lauchrahm

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

mit Gurken und Zwiebeln

Schweinefiletspitzen

mit Pfeffersauce und Schmand abgerundet

Lammrippchen

mit Gemüse in Thymian-Burgundersauce

Schweine-Steaks

mit Zwiebeln und Paprika

Spanferkel

rösch gegrillt, vor den Gästen tranchiert

BEILAGEN

4 Beilagen nach Wahl / siehe **Übersicht Beilagen & Suppen S. 47**

AUS DER BÄCKEREI

verschiedene Sorten Baguette, Butter und Kräuterbutter

AUS DER PATESSERIE

Schokobrunnen
mit Früchten

Weißer Mousse
mit Früchtepüree

Mousse au Chocolat
Mangomousse

EISPLATTE VON FRUCHTSORTEN

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 38,00

inkl. Service und Fahrtkosten

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

Buffet 9

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar, verschieden gefüllte kleine Pizza- und Blätterteighäppchen

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

eine Auswahl aus unserem Fingerfood-Sortiment, Salzgurken-Spießchen, Canapés mit Räucherlachs und Meerrettich-Dip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar

SALATE

bunter Linsensalat

mit jungem Gemüse

Broccolo

Schinkensalat, leicht mit Rahm und Mais verfeinert

Spargelsalat

in Kräuter-Marinade

griechischer Salat

mit provencialischem Gemüse und Knoblauch

frisch gebratene Gambas

mit Aioli

Hirtensalat

mit Schafskäse und Oliven

Tapenades „Tricolore“

Tapenades „Tura“

verschiedene Dips

PLATTEN

Salate vom Markt

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Mozzarella und Strauchtomaten

mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gebratene Auberginen

mit Rosinen-Balsamico-Pesto mariniert

Hähnchenkeulen und Frikadellen

goldgelb gegrillte Hähnchenkeulen und hausgemachte Frikadellen

Bratenplatte

saftig gebratene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, Schweinefiletmedaillons, Rinderzungen und geräucherte Putenbrust

gekochte Rinderzunge

und feiner Kräutermeerrettichcreme

Pastetchen

köstlich gefüllt mit Shrimps, Hühnchen und vieles mehr

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

Fischplatte

geräuchertes vom Lachs und Forelle mit Meerrettich-Dip und Preiselbeercreme, pochiertes ganzer Salm mit Dill-Honig-Senf-Dip, exotisches Filet mit Curry-Chutney

Meeresplatte

mit Garnelen, Hummer, Shrimps und Warmwassershrimps

geräucherte Lachs-Spieße

Finger-Food-Platte

WARMER SPEISEN

Schaschlik-Spieße

mit Paprika und Zwiebeln

Schweinebraten

gefüllt mit Pflaumen in Bratenjus

Gulasch

von Hähnchenherzen und Mägen

Hähnchenbrust

mit Tomaten und Käse überbacken

Lammvorderhaxe

in Rosmarinsauce

Putenrollbraten

aus der Keule mit Kräutersauce

Rinderfleisch

mit Zwiebeln und würziger Sauce

gebratenes Fischfilet

auf Wurzelgemüsebeet an Rahm

BEILAGEN

Kartoffelecken

mit Frischkäse-Füllung

Gemüse

mit Sauce Hollandaise

Kus-Kus
Brätlinge
Maultaschen
Schmetterlingsnudeln
Kartoffel-Zucchini-Auflauf

AUS DER BÄCKEREI

verschiedene Sorten Baguette, Butter und Kräuterbutter

AUS UNSERER KONDITOREI

Erdbeerschnitte
Himbeerschnitte
Käse-Pfirsichkuchen
Kirsch-Streuselkuchen
Donauwelle
Apfelkuchen

dazu Kaffee und Tee (Kamille, Schwarz, Grün, Früchte) mit Milch und Zucker

EISPLATTE VON FRUCHTSORTEN

SCHOKOBRUNNEN

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

SHOW-COOKING

Buffet-Preis pro Person € 69,00

inkl. Service und Fahrtkosten

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

Buffet 10

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar, verschieden gefüllte kleine Pizza- und Blätterteighäppchen

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

eine Auswahl aus unserem Fingerfood-Sortiment, Salzgurken-Spießchen, Canapés mit Räucherlachs und Meerrettich-Dip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar

SALATE

Leberpastete

mit Orangen-Preiselbeer-Dip

hausgemachtes Sülzenfleisch

mit Remoulade

Lauch-Schinken-Salat

in Rahm

Melone

mit rohem Schinken

Couscous-Salat

mit jungem Gemüse

Tapenades „Tricolore“

Bambini-Mozzarella

Gurken-Salat

Flusskrebs-Salat

mexikanischer Salat

verschiedene Dips

PLATTEN

Salate vom Mark

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Fischplatte

geräuchertes vom Lachs und Forelle mit Meerrettich-Dip und Preiselbeercreme, pochiertes ganzer Salm mit Dill-Honig-Senf-Dip, exotisches Filet mit Curry-Chutney

Meeresplatte

mit Garnelen, Hummer, Shrimps und Warmwassershrimps

Anti-Pasti

von frisch gegrilltem Gemüse in Olivenöl-Marinade

Bruschetta

mit Oliven und Tomatenwürfeln, Pesto und Fetakäse, Zucchini-, Paprika- und Mozzarellawürfeln

knusprig gebratene Garnelen

in Kokosmantel und Knusperteig

gegrillte Gambas

und im Sud zubereiteten Lopster

Sushi

feinste kulinarische Erlebnisse

Blätterteighäppchen

gefüllt mit Shrimps und Kräuterquark

Mini-Frühlingsrollen

mit süß-saurem Chili-Dip

Party-Frikadellen-Spießchen

mit Senf

Bratenplatte

rosa gebratenes Roastbeef, Putenfleisch, Mignons vom Schweinefilet und -braten, Hähnchenbrust vom Grill, dazu verschiedene Dips

Käseplatte

Variationen von verschiedenen internationalen Käsesorten mit Trauben und Salzgebäck

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

Party-Räucherlachs-Pralinen

griechischer Schafskäse

WARME SPEISEN

Schweinefiletmedaillons

mit frischen Champignons im Schmand

Lammkeulenbraten

mit Kräuter-Tomatenragout an provencialischer Sauce

Schaschlik

von der Poularde an pikant gewürzter Paprikasauce

Entenbrust

in Orangenpfeffersauce

Putenrouladen

mit Gemüsefüllung in Rahmsauce

Rinderminirouladen

in Gewürzgurken-Zwiebelsauce

Schweinefleisch

mit scharfer Sauce

Lachsfilet

mit Sahne-Dillsauce

BEILAGEN

Gemüse

mit Sauce Hollandaise

Gnocci

Nusskartoffeln

Minikartoffelklöße

Bandnudeln

AUS DER BÄCKEREI

gemischtes Baguette, Butter und Kräuterbutter

AUS UNSERER KONDITOREI

Erdbeerschnitte

Himbeerschnitte

Käse-Pfirsichkuchen

Kirsch-Streuselkuchen

Donauwelle

Apfelkuchen

Mousse au Chocolat

Weißer Mousse

Mangomousse

Tiramisu

Panna Cotta

dazu Kaffee und Tee (Kamille, Schwarz, Grün, Früchte) mit Milch und Zucker

EISPLATTE

SCHOKOBRUNNEN

EISPLATTE

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

SHOW-COOKING

GETRÄNKE

Wodka Absolut

Rotwein

Weißwein

Coca Cola

Fanta

Wasser

Sprite

in Karaffen serviert: **Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft**

Buffet-Preis pro Person € 119,00

inkl. Service und Fahrtkosten

weitere Servicekraft € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

City Dream **London**

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT - FEINSTES FINGERFOOD

Tellerchen mit Salzgurken, Minifrikadellen, Chili-Chicken-Wings, Poularden-Paprika-Spießchen, Mozzarella-Tomaten-Spießchen mit Basilikumpesto, Bruschetta mit verschiedenen Dips

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Paprika-Maissalat

Mit Lauchzwiebeln in Kräutervinaigrette-Marinade

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Leberkuchen

mit Orangen-Preiselbeerdip

Schichtsalat

vom Schinken, Porree, Äpfel, Mais, Ananas, Eiern und geriebenem Käse

Salat von Tintenfisch

Penne, jungem Gemüse und leichter Knoblauch-Majocreme

Zwiebelkuchen -klassisch-

mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Käse

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Weißkohlsalat

mit Paprika und Kräutern in Essig und Öl

Fetakäsesalat

mit provencialischem Gemüse und Zwiebeln

Broccolisalat

mit Kräutern und Mandeln im würzigem Schmand

Krabbensalat

mit Krabbenstäbchen und Reis

Sprottensalat

mit Salzgurke, Schnittlauch, Meerrettich, Apfel und Zwiebel

Salate vom Marktbauer

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

PLATTEN

Tranchen von Mozzarella

und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gebratene Auberginen

mit Dip von Rosinen-Balsamico

geräucherte Hähnchenkeulen

mit Dip von Barbeque

aus unserer Metzgerei

kalt aufgeschnittene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, die wir zuvor mit feinstem Kräutersud - Paprika-Pfeffermantelsud oder Zwiebel-Senfsud - schmoren, dazu passende Dips, mal pikant, mal würzig, mal fruchtig, Mignons vom Schweinefilet, geschmorte Rinderzunge im Wurzelgemüsefond, gekochter Schinken und geräucherte Putenbrust

russische Fleischspezialitäten

entsprechend dem Anlass und der Jahreszeit bereitet unsere Küche exklusiv für Sie Köstlichkeiten aus der russischen Küche

verschiedene Dips

Knoblauchmayonnaise, Kräuterquark und weitere Dips

Käseplatte

Internationale Rohmilch- und Käsesorten, Trauben, Nüsse und Salzgebäck

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

raffinierte Pastetchen

gefüllt mit feinstem von Shrimps-Kompott, Hering- und Geflügelsalat, Flusskrebs-Cocktail, Frischkäse, Oliven-Tomaten-Creme, Thunfisch-Mousse

Makrelen

geräuchert auf Platte

aus den Meeren - fein zubereitet und für Sie angerichtet

geräucherte Forelle, feiner Lachs, Butterfisch und pochierter Lachs im Ganzen, Hummer, Garnelen und Warmwasser-Schrimps

Arrangement von gebratenem Fischfilet

frisch gebraten mit Kräutern und Olivenöl, angerichtet auf Platten mit Salatherzen und Limonen-Sirup

WARME SPEISEN

Lammrippchen

mit bürgerlichem und geschmortem Gemüse in Thymiansauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln in Lauchrahm

Putenmedaillons

mit Ananas und Käse überbacken auf Curryspiegel

Putengeschnetzeltes

mit Pilzen und Schnittlauch in Schmandsauce

Schmor-Rinderbraten

mit gebräunten Schmorzwiebeln belegt an herzhafter Burgundersauce

Schweinegeschnetzeltes

mit Pfefferkörnern in Cognak-Rahmsauce

Lachs

In Wurzelgemüse-Weißweinsauce

Dorade

im Steinofen gebraten, mit Zitrone und Kräutern

Spanferkel

rösch gegrillt, dazu zwei Saucen von Knoblauch und Speck-Zwiebel

BEILAGEN

gratinierte Kartoffeln

goldgelb überbacken

Gemüse

Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Sauce Hollandaise

geschwenkte Bandnudeln

Reis

Brätlinge

BROT

Gemischtes Baguette mit Kräuterbutter

KAFFEETAFEL

Kaffee nach Bedarf

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 34,00

inkl. Fahrtkosten

Service € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

City Dream **Moskau**

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Lachs, Forelle, Braten, Schinken, Ei und Kaviar

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT - FEINSTES FINGERFOOD

z.B. Sesamröllchen, Hähnchenspieße, Krabbenspieße, gefüllte Peperoni, Mozzarellasticks, frittierte Shrimps und weitere Köstlichkeiten aus unserer Küche, Partybrötchen und verschiedene Dips

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Salat Grenader

Salat von roter Beete, Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Salat Caesar mit Gambas

Römersalat mit Parmesan, Sardellen, Worcester, Croutons und gegrillten Gambas in Olivenöl-Marinade

Lebertorte

mit Orangen-Preiselbeerdip

Auberginensalat

gebratene Scheiben von der Aubergine, geschichtet mit Tomaten, Karotten, Kräutern und Knoblauch-Mayonnaise

Salat aus Hähnchenmagen

mit Wurzelgemüsen, Champignons und gebratenem Reis

Weißkohlsalat

mit Paprika und Kräutern in Essig und Öl

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Griechischer Salat

von Gemüse aus der Provence mit Oliven, Schafskäse und Artischocken vom Grill

Blumenkohl-Broccolisalat

in Marinade von Mandeln und Rahm

Krabbensalat

mit Krabbenstäbchen und Reis

Rettich-Möhren-salat

marinierte Zucchini

überbackene Paprika „italienische Art“

mit Lauchzwiebeln, Mozzarella und Kirschtomaten-Kompott

gefüllte Champignons

Bohnensalat

grüne Bohnen mit Speck

PLATTEN

Salat vom Marktbauer

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Büffel-Mozzarella

und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gefüllte Lachsröllchen

gebratene Auberginen

mit Dip von Rosinen-Balsamico

geräucherte Hähnchenkeulen

mit Dip von Barbeque

Hähnchen-Wraps

mit scharfen Möhren

Bratenplatte

Verschiedene Bratensorten und feinstes Roastbeef, Schweinefiletmedaillons, Rinderzungen, gepökelter Schinken und geräucherte Putenbrust

verschiedene Dips

Knoblauchmayonnaise, Kräuterquark und weitere Dips

französische Käseplatte

fein-würzige und mild-cremige Käsesorten aus den verschiedensten Regionen Frankreichs, angerichtet mit frischen Trauben, Salzgebäck und Nüssen

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

luftige Shrimps-Pastetchen

gefüllt mit Heringsalat, Geflügelsalat, Flusskrebsfleisch, Frischkäse, Olive-Tomaten-Creme und Thunfischpaste

aus den Meeren - fein zubereitet und für Sie angerichtet

geräucherte Forelle, feiner Lachs, Butterfisch und pochierter Lachs im Ganzen, Hummer, Garnelen und Warmwasser-Schrimps

Arrangement von gebratenem Fischfilet

frisch gebraten mit Kräutern und Olivenöl, angerichtet auf Platten mit Salatherzen und Limonen-Sirup

WARME SPEISEN

Lammbraten

in Kräuter der Provence und Sauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln

Putenmedaillons

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken

Putengulasch

In Rahmsauce und Pilzen

Rinderschmorbraten

mit gebratenen Zwiebel

Pangasiusröllchen

in Weißweinsauce

Kalbsbrust

im Ganzen am Buffet tranchiert

Ente

in Knoblauchmarinade

Hähnchenschaschlik

gefüllte Pfannkuchen

mit Fleisch

BEILAGEN

nach Wahl

BROT

gemischtes Baguette mit Kräuterbutter

KAFFEETAFEL

Vielfalt aus unserer Konditorei, dazu Kaffee nach Bedarf

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 41,00

inkl. Fahrtkosten

Service € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

City Dream **New York**

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT - FEINSTES FINGERFOOD

z.B. Sesamröllchen, Hähnchenspieße, Krabbenspieße, gefüllte Peperoni, Mozzarellasticks, frittierte Shrimps und weitere Köstlichkeiten aus unserer Küche, Partybrötchen und verschiedene Dips

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Salat Grenader

Salat von roter Beete, Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Salat Grenader

Salat von roter Beete, Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Würzige Lebertorte

verfeinert mit Frischkäse, Knoblauch und Dill an Petersiliendip

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Salat Caesar mit Gambas

Römersalat mit Parmesan, Sardellen, Worchester, Croutons und gegrillten Gambas in Olivenöl-Marinade

Auberginensalat

gebratene Scheiben von der Aubergine, geschichtet mit Tomaten, Karotten, Kräutern und Knoblauch-Mayonnaise

Salat aus Hähnchenmagen

mit Wurzelgemüsen, Champignons und gebratenem Reis

Weißkohlsalat

mit Paprika an leichter süß-sauer Marinade

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Griechischer Salat

von Gemüse aus der Provence mit Oliven, Schafskäse und Artischocken vom Grill

Blumenkohl-Broccolisalat

in Marinade von Mandeln und Rahm

Salat von Surimi

mit Mais, Eiern und Langkornreis an Creme

Rettich-Möhren-Salat

mit Chili verfeinert

marinierte, gegrillte Zucchini

mit Rosmarin und Thymian an Limonen-Olivenöl-Sirup

gefüllte Champignons

mit Frischkäse und Kräutern

überbackene Paprika „italienische Art“

mit Lauchzwiebeln, Mozzarella und Kirschtomaten-Kompott

Salat von grünen Bohnen

mit Würfel von Grillspeck und Zwiebeln

Salate vom Marktbauer

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

PLATTEN

Tranchen von Büffel-Mozzarella

und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gefüllte Lachsrollchen

und kleine Reibekuchen

gebratene Auberginen

mit Dip von Rosinen-Balsamico

geräucherte Hähnchenkeulen

und Hähnchenwraps

Feinstes vom Gutshof

verschiedene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, feinstes Roastbeef rosa gebraten und saftig, Schweinefiletmedaillons, gepökelte Rinderzungen und Jungschwein-Schinken sowie unsere Putenbrust aus dem Buchweizenrauch

verschiedene Dips

von Senf, Früchtechutney, Cocktail und Bouillion

französische Käseplatte

fein-würzige und mild-cremige Käsesorten aus den verschiedensten Regionen Frankreichs, angerichtet mit frischen Trauben, Salzgebäck und Nüssen

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

raffinierte Pastetchen

gefüllt mit feinstem von Shrimps-Kompott, Hering- und Geflügelsalat, Flusskrebs-Cocktail, Frischkäse, Oliven-Tomaten-Creme, Thunfisch-Mousse

aus den Meeren - fein zubereitet und für Sie angerichtet

geräucherte Forelle, feiner Lachs, Butterfisch und pochierter Lachs im Ganzen, Hummer, Garnelen und Warmwasser-Schrimps, mariniertes Tintenfisch mit Zitrone und Kräuter

Arrangement von gebratenem Fischfilet

frisch gebraten mit Kräutern und Olivenöl, angerichtet auf Platten mit Salatherzen und Limonen-Sirup

WARMER SPEISEN

Lammbraten

geschmort in provencialischer Kräutersauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln in Lauchrahm

Putenmedaillons

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken

Gulasch

von Pute und Waldpilzen

Rinderschmorbraten

mit gebratenen Schalotten in Barolo-Sauce

pochierte Röllchen

vom Filet des Pangasius in Riesling-Sauce

DAS BESTE AUS DEM OFEN

Kalbsbrust

geschmort mit Gemüse und Wildkräutern, von unseren Köchen am Buffet tranchiert

Das Beste von der Ente

Schaschlik von der Poulardenbrust mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Knoblauch-Sauce

gefüllte Pfannkuchen

mit Fleisch-Bolognese, abgerundet mit Schmand

BEILAGEN

Kartoffelgeröstetes

mit Speck und Lauch

Kartoffel-Gemüseauflauf

mit Käse gratiniert

kleine Kartoffelklöße

in Schnittlauch-Butter-Marinade

Spätzle

Petersilienkartoffeln

AUS UNSERER STEINOFENBÄCKEREI

Brot, Minibrötchen und Stangenbrot, mit Kräuterbutter, Kräutercreme und Schmalz

KAFFEETAFEL

Vielfalt aus unserer Konditorei, dazu Kaffee nach Bedarf

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 41,00

inkl. Fahrtkosten

Service € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

City Dream **Paris**

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT - FEINSTES FINGERFOOD

z.B. Sesamröllchen, Hähnchenspieße, Krabbenspieße, gefüllte Peperoni, Mozzarellasticks, frittierte Shrimps und weitere Köstlichkeiten aus unserer Küche, Partybrötchen und verschiedene Dips

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Salat Grenader

Salat von roter Beete, Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Würzige Lebertorte

verfeinert mit Frischkäse, Knoblauch und Dill an Petersiliendip

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Salat Caesar mit Gambas

Römersalat mit Parmesan, Sardellen, Worcester, Croutons und gegrillten Gambas in Olivenöl-Marinade

Auberginensalat

gebratene Scheiben von der Aubergine, geschichtet mit Tomaten, Karotten, Kräutern und Knoblauch-Mayonnaise

Salat aus Hähnchenmagen

mit Wurzelgemüsen, Champignons und gebratenem Reis

Weißkohlsalat

mit Paprika an leichter süß-sauer Marinade

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Griechischer Salat

von Gemüse aus der Provence mit Oliven, Schafskäse und Artischocken vom Grill

Blumenkohl-Broccolisalat

in Marinade von Mandeln und Rahm

Salat von Surimi

mit Mais, Eiern und Langkornreis an Creme

Rettich-Möhren-Salat

mit Chili verfeinert

marinierte, gegrillte Zucchini

mit Rosmarin und Thymian an Limonen-Olivenöl-Sirup

gefüllte Champignons

mit Frischkäse und Kräutern

überbackene Paprika „italienische Art“

mit Lauchzwiebeln, Mozzarella und Kirschtomaten-Kompott

Salat von grünen Bohnen

mit Würfel von Grillspeck und Zwiebeln

Salate vom Marktbauer

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

PLATTEN

Tranchen von Büffel-Mozzarella

und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gefüllte Lachsröllchen

und kleine Reibekuchen

gebratene Auberginen

mit Dip von Rosinen-Balsamico

geräucherte Hähnchenkeulen

und Hähnchenwraps

Feinstes vom Gutshof

verschiedene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, feinstes Roastbeef rosa gebraten und saftig, Schweinefiletmedaillons, gepöckelte Rinderzungen und Jungschwein-Schinken sowie unsere Putenbrust aus dem Buchweizenrauch

verschiedene Dips

von Senf, Früchtechutney, Cocktail und Bouillion

französische Käseplatte

fein-würzige und mild-cremige Käsesorten aus den verschiedensten Regionen Frankreichs, angerichtet mit frischen Trauben, Salzgebäck und Nüssen

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

raffinierte Pastetchen

gefüllt mit feinstem von Shrimps-Kompott, Hering- und Geflügelsalat, Flusskrebs-Cocktail, Frischkäse, Oliven-Tomaten-Creme, Thunfisch-Mousse

aus den Meeren - fein zubereitet und für Sie angerichtet

geräucherte Forelle, feiner Lachs, Butterfisch und pochierter Lachs im Ganzen, Hummer, Garnelen und Warmwasser-Schrimps, mariniertes Tintenfisch mit Zitrone und Kräuter

Arrangement von gebratenem Fischfilet

frisch gebraten mit Kräutern und Olivenöl, angerichtet auf Platten mit Salatherzen und Limonen-Sirup

WARMER SPEISEN

Lammbraten

geschmort in provencialischer Kräutersauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln in Lauchrahm

Putenmedaillons

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken

Gulasch

von Pute und Waldpilzen

Rinderschmorbraten

mit gebratenen Schalotten in Barolo-Sauce

pochierte Röllchen

vom Filet des Pangasius in Riesling-Sauce

DAS BESTE AUS DEM OFEN

Kalbsbrust

geschmort mit Gemüse und Wildkräutern, von unseren Köchen am Buffet tranchiert

Das Beste von der Ente

Schaschlik von der Poulardenbrust mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Knoblauch-Sauce

gefüllte Pfannkuchen

mit Fleisch-Bolognese, abgerundet mit Schmand

BEILAGEN

Kartoffelgeröstetes

mit Speck und Lauch

Kartoffel-Gemüseauflauf

mit Käse gratiniert

kleine Kartoffelklöße

in Schnittlauch-Butter-Marinade

Spätzle

Petersilienkartoffeln

AUS UNSERER STEINOFENBÄCKEREI

Brot, Minibrötchen und Stangenbrot, mit Kräuterbutter, Kräutercreme und Schmalz

KAFFEETAFEL

Vielfalt aus unserer Konditorei, dazu Kaffee nach Bedarf

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 41,00

inkl. Fahrtkosten

Service € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

Übersicht **Salate**

Möhren-Salat

Möhren-Salat

(scharf) mit Fleisch

Möhren-Salat

mit Knoblauch und Öl (scharf)

Kartoffel-Salat

Hering

mit Zwiebeln

Peperoni

Weißkohl-Salat

mit Möhren und Mayonnaise

Weißkohl-Salat

mit Paprika und Kräutern in Essig und Öl

marinierte Champignons

Pilze

mit Knoblauch und Zwiebeln

Korolewski

Chim-Cha

Paprika-Mais-Salat

Leberkuchen

Leber-Salat

Tintenfisch-Salat

Tintenfisch-Salat

mit Nudeln

Krabben-Stäbchen-Salat

Seld pod Schuboi

Schicht-Salat

Zwiebelkuchen

Oliven

Gambas

in Aioli

Tapenades „Tricolore

Broccoli-Schinken-Salat

Spargel-Salat

Hirten-Salat

Fetakäse-Salat

Tapenades „Tura“

Leberpastete

Sülze

Lauch-Schinken-Salat

Bambini-Mozzarella

Melone

mit rohem Schinken

Couscous-Salat

Gurken-Salat

Flusskrebs-Salat

mexikanischer Salat

Sprotten-Salat

marinierte Zucchini

überbackene Paprika

„italienische Art“

Rettich-Möhren-Salat

gefüllte Champignons

Salzgurken

bunter Linsensalat

scharf-würziger Möhren-Salat
mit Kräutern und Schweinefleisch-Croutons

Funtschosa

Glasnudel-Salat
mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenem Putenfleisch und Cayenne

Salat Grenader

Rote-Beete-Salat
mit Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Seld pod Schuboi

junger Matjes
mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren,
an kräftiger Creme von Mayonnaise

würzige Lebertorte
verfeinert mit Frischkäse, Knoblauch und Dill an Petersiliendip

Salat Caesar
mit Gambas

Römer-Salat
mit Parmesan, Sardellen, Worcester, Croutons
und gegrillten Gambas in Olivenöl-Marinade

Auberginen-Salat
gebratene Scheiben von der Aubergine,
geschichtet mit Tomaten, Karotten, Kräutern und Knoblauch-Mayonnaise

Weißkohl-Salat
mit Paprika, an leichter süß-sauer Marinade

griechischer Salat
von Gemüse aus der Provence mit Oliven, Schafskäse und Artischocken vom Grill

Salat von Surimi
mit Mais, Eiern und Langkornreis an Creme

marinierte , gegrillte Zucchini
mit Rosmarin und Thymian an Limonen-Olivenöl-Sirup

überbackene Paprika „italienische Art“
mit Lauchzwiebeln, Mozzarella und Kirschtomaten-Kompott

Salat aus Hähnchenmagen
mit Wurzelgemüse, Champignons und gebratenem Reis

Oliven in feiner Kräuter-Marinade

Salzgurken

Blumenkohl-Broccoli-Salat
in Marinade von Mandeln und Rahm

Rettich-Möhren-Salat
mit Chili verfeinert

gefüllte Champignons
mit Frischkäse und Kräutern

Salat von grünen Bohnen
mit Würfeln von Grillspeck und Zwiebeln

Übersicht **Platten**

Salat-Platte

Tomaten-Mozzarella-Platte mit Basilikum

Büffel-Mozzarella-Platte mit Basilikum, Tomaten und Pesto

Wurst- und Schinken-Platte

Braten-Platte

Platte mit gekochter Rinderzunge

Platte mit geräucherten Hähnchenkeulen

Platte mit Hähnchenkeulen und Frikadellen

Platte mit gebratenen Auberginen

Platte mit Hering und Zwiebeln

Platte mit gefüllten Eiern und Paprika, Tomaten sowie Oliven

Schnitzelchen-Platte

Platte mit kalten Schweinerippen

Platte mit gefüllten Shrimps-Pastetchen

Platte mit Garnelen, Hummer, Shrimps und Warmwassershrimps

Käse-Platte

Obst-Platte

exotische Obst-Platte

Fisch-Platte

Sushi-Platte

Mini-Frühlingsrollen-Platte

Party-Frikadellen-Spießchen-Platte

Baby-Mozzarella-Platte mit Kirschtomaten aufgespießt

Party-Spießchen-Platte mit Fleisch und Gemüse

Platte mit geräucherten Lachsspießen

Anti-Pasti

Platte mit griechischem Schafskäse

Platte mit Party-Räucherlachs-Pralinen

Bruschetta

mit Oliven und Tomatenwürfeln, Pesto und Fetakäse sowie Zucchini-, Paprika- und Mozzarella-Würfeln

Platte mit russischen Fleisch-Spezialitäten

Platte mit geräucherten Makrelen

Platte mit gebratenem Fischfilet

Platte mit Lachsrollchen

Wraps mit Hähnchenfleisch und scharfen Möhren

Übersicht Beilagen & Suppen

BEILAGEN

gratinierte Kartoffeln
kleine Kartoffeln
kleine Kartoffeln
in Schale gebraten
Salzkartoffeln
Salzkartoffeln
in Butter gebraten
Kartoffelpüree
kleine Kartoffeln
Folienkartoffeln
Bratkartoffeln
Nusskartoffeln
Brätlinge
Brätlinge
mit Rosmarin
Nusskartoffeln
in Butter gebraten mit Petersilie
Gratin
mit Spinat
Spirellis
Spätzle
Spätzle
mit Käse
Buchweizen
Nudeln
Reis
Reis
in gebratenen Mandeln
Halbwildreis
Gemüse
Gemüse mit Sauce Hollandaise
(Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Erbsen)

SUPPEN

Nudelsuppe
Hochzeitsuppe
Ucha
Borsch
Gulaschsuppe

Übersicht **Warme Gerichte**

Schweinefleisch

- Kasseler mit Sauce
- Schweinebraten mit Zwiebelsauce
- Schweinegulasch mit Paprika und Zwiebeln
- Schweinegeschnetzeltes mit Champignons
- Schweinebraten mit Paprikasauce
- Schinkenbraten vom Schwein in Champignonsauce
- Schweinegulasch
- Schweinefilet-Medaillons in Kräutersauce
- Schweineschinken am Stück
- Schweinerolle mit Champignonsauce
- Schweinenacken-Steaks mit Champignons und Zwiebeln
- Schweinegeschnetzeltes mit Pfefferkörnern
- Schweinebraten mit Champignonsauce
- Schweinefilet gefüllt mit Spinat
- Burgunderbraten (Schweinefleisch geräuchert)
- Milchferkelrolle (vom Rücken)
- Spanferkel
- Schweinefiletspitzen mit Pfeffersauce
- Schweinesteaks mit Zwiebeln und Paprika
- Schaschlik-Spieße mit Paprika und Zwiebeln
- Schweinebraten gefüllt mit Pflaumen
- Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons
- Schweinefleisch mit scharfer Sauce

Rind

- Rinderbraten in dunkler Sauce
- Rinder-Rouladen
- Rindergeschnetzeltes in Knoblauchsauce
- Gulasch „Mediterran“ (mit Paprika und Zwiebeln)
- Rinderbraten in Bratensauce mit gebratenen Zwiebeln
- Rinderzunge in Zwiebelsauce
- Rinderfleisch in dunkler Sauce (scharf)
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- Rinderfleisch mit Zwiebeln und würziger Sauce
- Rinder-Mini-Rouladen mit Gemüsefüllung

Pute

- Putengeschnetzeltes mit Sahnesauce
- Putenrollbraten in Rahmsauce
- Putengulasch „Provence“ aus der Keule geschnitten
- Pute im Ganzen
- Putenrolle in Weißweinsauce
- Puten-Medaillons mit Ananas und Käse überbacken
- Putengeschnetzeltes in Rahmsauce und Pilzen
- Puten-Ragout mit frischen Champignons
- Putenrollbraten aus der Keule mit Kräutersauce
- Putenrouladen mit Gemüsefüllung in Rahmsauce

Hähnchen

- Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella
- Hähnchengeschnetzeltes mit Chinagemüse in scharfer Sauce
- Hähnchenbrust
- Hähnchengeschnetzeltes mit Chinagemüse
- Hähnchenfilet gefüllt mit Mozzarella
- Hähnchen-Spießchen (Schaschlik)
- Gulasch mit Hähnchenherzen und Mägen
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Käse überbacken
- Hähnchen-Schaschlik mit Paprikasauce

Lamm

- Lammbraten
- Lammrippchen
- Lammrippchen mit Gemüse
- Lammvorderhaxe in Rosmarinsauce
- Lammkeulenbraten mit Kräuter-Tomaten-Ragout

Fisch

- gebratenes Fischfilet auf Wurzelgemüse
- Lachsfilet mit Sahne-Dillsauce

Sonstige

- Kohl-Rolladen
- Entenbrust in Orangenpfeffersauce

Übersicht **Equipment**

Bierbänke	6,00 € je Stück
Bierbank-Hussen	7,00 € je Stück
Stühle	4,00 € je Stück
Stuhl-Hussen	4,50 € je Stück
Tische (rund)	6,50 € je Stück
Tischdecken (rund)	7,50 € je Stück
Tische (eckig)	6,50 € je Stück
Tischdecken (eckig)	7,50 € je Stück
Stehtische	5,50 € je Stück
Stehtisch-Hussen	6,50 € je Stück
Theke	30,00 € je Stück
Kühltruhe	20,00 € je Stück
Kaffeemaschine	20,00 € je Stück
Stoff-Servietten	3,00 € pro Person
Buffet-Skirting	2,50 € pro lfd. Meter
Suppenterrinen mit Kellen	3,00 € je Stück
Geschirr, Besteck & Gläser alle Gläser, unpoliert	3,00 € pro Person
Geschirr, Besteck & Gläser alle Gläser, poliert	4,50 € pro Person

ANFRAGE-/BESTELL-FORMULAR

Veranstaltungs-Datum _____

- Anfrage
 Bestellung

Persönliche Daten

Vor- und Nachname _____

Straße, PLZ und Ort _____

Festnetz und Mobil _____

E-Mail _____

Adresse des Veranstaltungsortes

Name _____

Straße, PLZ und Ort _____

Ansprechpartner _____

Telefon _____

Veranstaltungs-Beginn _____

Personen-Anzahl _____

Buffet-Nummer/-Name _____

Wünsche

Besonderheiten