

Unsere Buffetvorschläge



Fingerfood-Buffets *ab 10 Personen*

Fingerfood „Rustikal“

Currywurst aus der Riesenpfanne • Partyschnitzel •
Hähnchenbrustfilet natur und mit Cornflake-Kruste •
Hausgemachte Partyfrikadellen • Kartoffelsalat •
Bauernsalat mit Feta • Brotkorb mit Zwiebel-
und Stangenbaguette

..... 11,30 €

Fingerfood „Sektempfang“

Baguettini mit Lauchcreme • Tomaten-Mozzarella-Spießchen
mit Basilikum • lecker gefüllte Wraps mit Putenbraten • Noodle-
Sticks mit Asia-Dip • Hähnchen-Double-Sticks „Sweet Chili“ •
Mini-Schnitzel mit Salsa-Dip • Kleine Blätterteighäppchen mit
Champignons oder Käse gefüllt

..... 12,90 €

Fingerfood „Kulinarisch“

Bruschetta mit Tomatenwürfeln • Melonenschiffchen
mit Parmaschinken • Datteln im Speckmantel • Tomaten-
Mozzarella- Spießchen mit Basilikum • Lecker gefüllte Mini-
Wraps mit Schinken • Hähnchen-Double-Sticks „Sweet Chili“
• Putenröllchen „Sweet Pepper“ mit Asia-Dip • Chicken-
Nuggets mit zweierlei Dips • Schweinemedallions • Kleine
Blätterteighäppchen mit Schinken, Käse oder Champignons
gefüllt

..... 18,70 €

Kalte Buffets *ab 10 Personen*

Buffet „Rustikal“

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt • Thüringer Mettkrone, Partyfrikadellen • Kasselerrücken in Scheiben mit Ananas • Partyschnitzel • Hähnchenbrustfilet natur und mit Cornflake-Kruste • zwei Salate nach Wahl • Brotkorb mit Zwiebel- und Stangenbaguette

..... 13,60 €

Buffet „Raffinesse“

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich • Mild geräuchertes Forellenfilet mit Zitrone • Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt • Partyfrikadellen • Westfälischer Knochenschinken mit Grissini • Panierte Schweinemedallions • Hähnchenbrustfilet natur und mit Cornflake-Kruste • Bunte Käseauswahl mit Trauben • zwei Salate nach Wahl • Brotkorb mit Partybrötchen und Stangenbaguette

..... 17,80 €



Kalt-Warme-Buffets *ab 20 Personen*

Buffet „Pasta & Basta“

Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella und Basilikum • Italienischer Antipasti-Salat mit marinierten Gemüsen • Romana-Salat mit gehobeltem Pecorino an Balsamico-Vinaigrette • Frisches italienisches Ciabatta

Warmes Buffet:

Lasagne „Italiensiche Art“ • Penne Arrabiata mit scharfer Tomatensauce • Spaghettini mit gebratenen Zucchiniestreifen in Knoblauchöl

..... 14,90 €

Buffet „Exklusiv“

Vorspeisen:

Norwegischer Räucherlachs • Graved Lachs mit Senf-Dillcreme • Mild geräuchertes Forellenfilet • Pfeffermakrele mit Sahne-meerrettich • Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt • Serrano-Schinken mit Melone • Schweinmedaillons natur gebraten mit Salsa-Dip • Bunte Käseauswahl mit Trauben • zwei Salate nach Wahl • Brotkorb mit Partybrötchen und Stangenbaguette • Hausgemachte Kräuterbutter

Warmes Buffet:

Nackenbraten vom Schwein in Pfefferrahm • Hähnchenstreifen in Zwiebel-Sahnesoße • Kartoffelgratin • Butterspätzle • Gemischte Gemüseplatte

..... 19,80 €

Kalt-Warme-Buffets *ab 30 Personen*

Buffet „Gourmet“

Vorspeisen:

Norwegischer Räucherlachs • Graved Lachs mit Senf-Dill-creme • Mild geräuchertes Forellenfilet • Grönland-Shrimps mit Kräutern • Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade • Grüner und weißer Spargel in Vinaigrette mit Schweinefiletspitzen • Hähnchenbrustfilet „Al Limone“ • Knusprig gebratenen Barbarie-Entenbrust • Variation frischer Blattsalate • Kleine Auswahl erlesener Käsespezialitäten • Brotkorb mit Partybrötchen und Stangenbaguette

Warmes Buffet:

Lammkeulenbraten „Provence“ • Schweinelendchen auf Blattspinat • Rösti „Schweizer Art“ • Französische Butterkartoffeln • Gebratene Chamignons • Bohnen im Speckmantel • Blumenkohl

Dessert:

Ambrosia Creme mit Fruchtpuree

25,90 €

Buffet „Mediterranée“

Vorspeisen:

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich • Graved Lachs mit Senf-Dillcreme • Scampis auf Orangenböden • Riesengambas im Panzer • Italienische Vorspeisenplatte mit marinierten Gemüsen und Oliven • Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum • Italienischer Parmaschinken mit Honigmelone • Vitello tonnato • Erlesene italienische Käsespezialitäten mit Trauben • Brotkorb mit Pane Luciane und verschiedenen Ciabatta

Warmes Buffet:

Schweinelendchen in Gorgonzolarahm • Hähnchentaschen „Tessiner Art“ • Lachsfilet in Krabbenrahm mit Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle • Tomaten- und Zucchinischeiben mit Käse gratiniert • Blattspinat vom Blech

28,70 €

Grillbuffets *ab 20 Personen*

Grillbuffet „Rustikal“

Bratwurst • Minutensteaks • Gewürzte Bauchscheiben •
Kartoffelsalat • Krautsalat • Abrissbrötchen •
Senf und Ketchup

9,40 €

Grillbuffet „American BBQ“

Bratwurst • Schinkenwürstchen • Gewürzte Bauchscheiben •
Marinierte Hähnchensteaks • Schweinenackensteaks,
verschieden gewürzt • Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne •
Meersalzkartoffeln mit Kräutercreme • Krautsalat • Bauernsalat •
Italienischer Nudelsalat • Brotkorb mit Stangenbaguette,
Zwiebelbaguette und Ciabatta • Senf und Ketchup • Zaziki und
verschiedene Grillsoßen • Hausgemachte Kräuterbutter

14,30 €

Grillbuffet „Kulinarisch“

Schweinelendchen im Speckmantel • Zarte Rindersteaks •
Marinierte Lammkoteletts • Verschieden gefüllte Schweinelachs-
steaks • Putenspieße mit Gemüse • Tortellini-Salat mit Rucola
und Cherrytomaten • Gemischte Rohkostplatte mit zweierlei
Dressing • Brotkorb mit italienischer Ciabatta und Pane Luciane •
Zaziki und verschiedene Grillsoßen • Hausgemachte
Kräuterbutter

18,80 €

Lieferung und Servicepersonal

Die Lieferung eines Partygrills oder Grillwagens ist gegen Aufpreis möglich und auch fachkundiges Personal für die Zubereitung sämtlicher Grillspezialitäten frisch vor Ort können wir bei größeren Gesellschaften stellen.

Grillbuffet „Exklusiv“

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum an Balsamico • Italienische Antipasti mit marinierten Auberginen und Paprikaschoten, gebratenen Austernpilzen, gegrillten Zucchini und getrockneten Tomaten • Eingelegte grüne und schwarze Oliven • milde Pfefferoni

Warmes Buffet – *Vom heißen Stein und aus der Pfanne*

Gegrillte Schweinelendchen im Speckmantel • Marinierte Putenspieße mit Gemüse • Zarte Hühnersteaks vom Black Angus • Scampispieße • Gegrilltes Lachsfilet • Provenzalische Röstkartoffeln • Meersalzkartoffelchen mit Sourcreme • Gebratene Champignons aus der Riesenpfanne • Grilltomaten • Verschiedene Grillsaucen

Komplettservice vor Ort

Erforderliche Kosten für eine Grillstation, Personal, sowie Geschirr und Spülservice werden zusätzlich berechnet.

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate mit frischen Tomaten, Gurkenscheiben, bunten Paprikastreifen, Zwiebelringen, Buttermais und zweierlei Dressings • Brotkorb mit Pane Luciane und verschiedenen Ciabatta-Broten • Hausgemachte Kräuterbutter

und für den kleinen Hunger danach ...

Bunte Auswahl erlesener internationaler Käsespezialitäten mit Trauben

..... 29,80 €



INDIVIDUELLE EXTRAS

| | |
|--|--------|
| Scampispieße | 4,00 € |
| Seeteufelspieße mit bunter Paprika | 4,50 € |
| Lachsfiletspieße | 4,50 € |
| Gemüsespieße | 3,50 € |
| Gebratenen Champignons | 4,20 € |
| Gegrillte Maiskölbchen | 2,50 € |
| Folienkartoffel mit Kräutercreme | 3,50 € |
| Provenzalische Röstkartoffeln | 2,50 € |
| Grillkäse | 3,50 € |

... als süßen Abschluss können Sie gerne eine Nachspeise aus unseren Dessertangeboten wählen!

Individuelle Wünsche

Selbstverständlich können Sie Ihr Grillbuffet jederzeit durch einzelne Komponenten erweitern, wie z. B. Tomate-Mozzarella, marinierte Gemüse und eingelegte Oliven, Grilltomaten, Gemüsespieße oder gefüllte Paprikaschoten und gebratene Champignons,

