

Unsere Buffetkarte (ab 15 Personen)

Buffett I (kalt)

„Das Klassische“

gefüllte Eier ^(Se), Schinken-Spargelröllchen
Kartoffelsalat, Nudelsalat, ^(11,2,La,G)
Möhren-Rohkostsalat
Schweinerückenschnitzel, Mettbällchen ^(G,Ei)
Hähnchenschenkel
Käse am Spieß ^(2,La)
Partybrötchen, Butter ^(G,La)

13,20 €

Buffett II (kalt/warm)

„Das Westfälische“

Schweinebraten, Kasslerbraten ⁽²⁾ mit
Remouladensauce ^(11,2)
Schinken, Mettwurst, Sülze, Blutwurst ⁽²⁾
Pfefferpotthast, Salzkartoffeln, Rote Bete ⁽¹¹⁾
Reibekuchen mit Rübenkraut und Apfelmus ^(11,FRu)
Pumpnickelcreme ^(La,G) mit Zwetschgen

19,20 €

Buffet III (kalt/warm)

„Das Bayrische“

Grillhaxe vom Schwein und Hähnchen,
Leberkäs ⁽²⁾ mit süßem Senf und Biersauce
Kartoffelklöße ^(G)
warmer Kartoffelsalat ^(2,Se)
Krautsalat, Sauerkraut, ⁽¹¹⁾
Obazda ^(2,La), Laugengebäck ^(G)
Bayrisch Creme ^(la) mit Erdbeersauce ^(FRu)

15,50 €

Buffet IV (kalt/warm)

„Das Festtagsbuffet“

Festtagssuppe mit Eierstich und Gemüse
Einlage
Braten vom Schwein und Rind, Hähnchenbrust
in Champignonrahmsauce ^(la),
Kroketten ^(G), Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin,
^(2,La) Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce
Hollandaise ^(Ei,La)
Möhren,-Gurken,-Bohnensalat, ⁽¹¹⁾
Zwei farbiges Mousse au Chocolat
Herrencreme ^(La)

21,30€

Buffet V (kalt warm)

„Das Italienische“

Anti Pasti Platte mit Auberginen ^(G), Zucchini,
geschmorten Champignons und Paprika,
Peperoni und Oliven ⁽⁶⁾, Rucola mit Pinienkernen
und Parmesan, Vitello Tonnato ⁽¹¹⁾, Schinken ⁽²⁾ auf
Honigmelone
Bruschetta ^(G)
Saltimbocca a la Romana,
gefüllte Hähnchenbrust mit Mozzarella-
Pestocreme ^(La), Rindergeschnetzeltes in
Gorgonzolasauce ^(la), Zanderfilet auf Blattspinat
Rosmarinkartoffeln, Risotto, Bandnudeln ^(G,Ei),
Möhren Rustika, Romanesco
und grüne Bohnen,
Käse Auswahl ^(La), Ciabatta ^(G)
Tiramisu ^(9,G,La), Panna Cotta ^(La)
mit Himbeermark ^(FRu)

26,30 €

Buffet VI (kalt/warm)

Tapas und iberisch

„Pimientos de Padron“ kleine fritierte
Paprikaschoten mit Meersalz
spanische Oliven ⁽⁶⁾
Chorizo, Serranoschinken mit Melone,
Datteln im Speckmantel ⁽²⁾, „Queso Manchego“ ^(la)
(Käse aus La Mancha,
frittierte Sardellen ^(G), Tortilla ^(Ei) mit Kartoffeln,
Allioli ^(Ei), Weißbrot
„Patatas Bravas“ (gebratene Karotteflecken,
„Albondigas“ (Hackbällchen in Tomatensauce)
Rippchen, Gambas in Knoblauchsauce,
Hähnchenspieße, Lammkotelett
vegetarische Paella,
Paella mit Meeresfrüchten ^(K,Fi)
bunte Salatschüssel ⁽¹¹⁾
„Flan“ (Karamellpudding ^(La,Ei)
„Crema Catalan“ ^(La,Ei)

27,60 €

Buffet VII (kalt/warm)

„Das Griechische“

Eingelegte dicke Bohnen, gefüllte Weinblätter,
gefüllte Olive ⁽⁶⁾
Pfannengyros, Suflakispieße vom Schwein und
Huhn, Stiffado vom Rind
Kräuterkartoffeln, Reisnudeln (Krytharaki), mit
Reis gefüllte Paprika
Krautsalat, Bauernsalat ^(11,La)
Fladenbrot ^(G)
Auberginencreme und Tzatziki ^(La)
Griechischer Joghurt ^(la) mit Honig und Nüssen ^(Schf),
frischer Obstsalat ^(FRu)

18,50 €

Buffet VIII (kalt/warm)

„Fernost“

*Sushi*_(Fi), *vegetarische Frühlingsrollen*_(G)

*Kaiserrollen*_(G)

*gebratene Ente mit Erdnusssauce*_(E)

*gebackenes Hühnerfleisch*_(G),

Rindergeschnetzeltes in süß-saurer sauce₍₁₁₎,

*Tintenfischringe, gebratene Nudeln*_(G),

gebratener Reis mit Ei,

Wokgemüse, Bambussprossen

Sojasauce, Wasabi

*gebackenes Obst*_(Fru)

22,10 €

Buffett IX (kalt-warm)

„Fingerfood international“

Geflügelspieße

*MiniWraps*_(G), *Minifrühlingsrollen*_(G)

Anti Pasti am Spieß,

*Tomate- Mozzarella-Spieße*_(La)

*Blätterteigpastetchen mit Thunfisch*_(Fi),

Tomate und Gemüsstreifen,

*Mozzarella Sticks*_(G,La)

*Mettbällchen*_(Ei)

*Schweineschnitzelchen, Fischspieße*_(Fi),

*Garnelen im Kartoffelnest*_(Fi,G)

*Nünberger in Laugengebäck*_(G)

*Leberkäs in Laugengebäck*_(8,G)

Sauerkraut-Kaselerkartoffel

*Mango Dip*_(Fru), *Salsa, Sourcream*_(La)

*Obstspießchen*_(Fru),

Mousse au chocolat, Welfenspese und

*Bayrischcreme im Gläschen*_(M,La)

27,30 €

Buffett X

Grillen, Kochen, Service vor Ort

Dieses Angebot ist individuell zu buchen

Preis auf Anfrage



Leihgeschirr und Equipment

(pro Tag und ausschließlich in Kombination als Komplett-Catering)

Gläser - und Geschirrservice	
Suppentasse, Untertasse, Löffel	0,75 €
Suppenteller, Löffel	0,50 €
Teller, Messer, Gabel	0,75 €
Dessertschale, Teelöffel	0,50 €
Kaffeegeschirr komplett	
Tasse, Untertasse, Löffel, Kuchengabel	1,00 €
Willibecher	0,25 €
Weizenbiertglas 0,30 l	0,30 €
Sektglas	0,30 €
Weinglas	0,30 €
Tischdecke groß	8,50 €
Tischdecke klein	4,50 €
Mitteldecke	3,00 €
Mundserviette, Stoff	2,00 €
Serviette, Duni	0,25 €
Stehtisch	3,00 €
Stehtisch mit Husse	8,00 €
Barhocker	3,00 €
Tisch	5,00 €
Kerzenleuchter 3-armig	5,00 €
Kerzenleuchter 5-armig	7,00 €
Windlicht	0,50 €
Kaffeemaschine, 5l mit Filter	10,00 €
Thermoskanne	5,00 €
Kühlschrank (klein)	15,00 €
Zapfanlage mit Kohlensäure	18,00 €
Melitta BarCube Vollautomat inkl. Tassen	80,00 €