



Mediterranes Buffet

Salate

Tomate-Mozzarella Platte mit Basilikumpesto

**Salatauswahl mit Rucola, Salatmix, Cherrytomaten,
Parmesan und 2 verschiedenen Hausdressings**

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken

warme Speisen

**Medaillons vom Schweinefilet in Cherry-Sauce
mit grünem Pfeffer**

Bandnudeln mit mediterranem Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert

traditionelles Tiramisu im Glas

Ciabatta Brot

31,90 € pro Person

(ab 15 Personen)

30,90 € pro Person (ab 30 Personen)





Snack Buffet

hausgemachte Bouletten mit Kartoffelsalat

goldgelbe Mini-Schnitzel

würzig marinierte Hähnchenschenkel

Käsewürfel mit Weintrauben

gefüllte Champignons mit Spinat und Fetakäse

herzhafte Wraps mit Hähnchenbrust und vegetarisch gefüllt

**überbackene Brotscheiben verschieden belegt
(Bruschetta, Schinken, Thunfisch)**

verschiedene Dips (Sour Cream, BBQ, Sweet Chili, Senf)

Götterspeise mit Vanillesauce

28,90 € pro Person

(ab 15 Personen)

27,90 € pro Person (ab 30 Personen)





Berliner Buffet

Kalte Speisen

Berliner Kartoffelsalat

Tomatensalat mit Schluppen

halbe gefüllte Eier

Suppe

deftige Soljanka nach Art des Hauses mit Sour Creme

Warme Speisen

**rustikaler Krustenbraten auf Sauerkraut
mit herzhafter Bratensauce und Salzkartoffeln**

hausgemachte Bouletten

Dessert

Waldmeister-Götterspeise

hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Brot und Schrippen, Butter & Griebenschmalz

27,90 € pro Person

(ab 15 Personen)

26,90 € pro Person (ab 30 Personen)





Admirals Buffet

Kalte Speisen

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan

hausgemachter Gurkensalat mit Dill

fruchtiger Geflügelsalat mit Mandarinen

Suppe

Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe

Warme Speisen

**Schweinerouladen mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
gefüllt mit Bratenjus**

**gebratenes Lachsfilet auf Getrüffeltem Blattspinat
an einer leichten Meerrettichsauce**

Rosmarinkartoffeln, in Butter geschwenkte Spätzle

Dessert

weiße Mousse au Chocolat mit Zartbitterraspel

Brotkorb & Butter

32,90 € pro Person

(ab 15 Personen)

31,90 € pro Person (ab 30 Personen)





Buffet Royal

Kalte Speisen

**Tomaten-Mozzarella Salat mit Cherrytomaten,
Mini-Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto**

Griechischer Salat

gefüllte Roastbeefröllchen

Räucherfischplatte mit Meerrettich

Suppe

Süßkartoffel -Ingwer Suppe

Warme Speisen

Zander gebraten auf Wokgemüse mit Limonen-Dill-Sauce

Hähnchen-Curry mit Kokosmilch

Rinderbraten an Apfelrotkohl und Rotweinjus

Kräuter-Gnocchi, Reis und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Erdbeer-Mascarpone mit frischer Minze

Brotkorb & Butter

42,90 € pro Person (ab 30 Personen)





Australisches Buffet

Kalte Speisen

gemischter Salat mit exotischen Früchten und australischen Macadamianüssen, dazu Chili-Frucht-Dressing

gegrillte „Black Tiger“ Garnelen am Spieß

Tomaten-Avocado-Salat

Suppe

**Australische Chicken & Corn Soup
(Maissuppe mit Huhn)**

Warme Speisen

Baramundi Filet (australischer Königsfisch) auf süß-scharfem Pfannengemüse an einer Chili-Ingwer-Limettensauce

zartes Kängurufilet auf Rotwein-Preiselbeere Sauce

Wildreis, Süßkartoffelgratin

Dessert

Australischer Apfelcrumble

**Australisches Ambrosia
(Sahne-Jogurt-Creme mit Beeren und Marshmallows)**

Brotkorb & Butter

44,90 € pro Person
(ab 30 Personen)





Australisches Buffet

light

Kalte Speisen

**gemischter Salat mit exotischen Früchten und
australischen Macadamianüssen, dazu Chili-Frucht-Dressing**

Tomaten-Avocado-Salat

Suppe

**Australische Chicken & Corn Soup
(Maissuppe mit Huhn)**

Warme Speisen

**mariniertes Lachsfilet in Soja-Sauce auf süß-scharfem
Pfannengemüse**

**herzhaftes Kängurugulasch nach Art des Hauses
verfeinert mit Pilzen**

Butterspätzle und Rosmarinkartoffeln

Dessert

**Australisches Ambrosia
(Sahne-Joghurt-Creme mit Beeren und Marshmallows)**

Brotkorb & Butter

37,90 € pro Person
(ab 15 Personen)

