

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Berliner Buffet

Suppe

Original Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm
mit fein geschnittenem Kasselerhacken

Kaltes

Mudders Bouletten – das Original!
Vom Schwein mit Speck und Majoran und von zartem Kalbsfleisch mit Petersilie,
dazu Mostrich und Ketchup.

Geräucherter Lachs zu Rosen gedreht mit Kapern und Sahnemeerrettich

Knusprige kleine Putenschnitzel in Mandelhülle

Vegan / Bunte Blätter – Eisberg-, Feld- und Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croûtons,
Kürbiskerne und Tomaten, Vinaigrette

Vegan / Kartoffelsalat mit Essig, Öl und frischer Petersilie

Schmalztöpfchen mit Schusterjungen und Gewürzgurken

Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Warmes

Rixdorfer Kassler-Nackenbraten aus dem Rauch, Bratensauce,
deftiges Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Berliner Kutscherulasch – Kesselfleisch vom Rind,
serviert mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Vegan / Gefüllte Paprikaschote mit einer Gemüsefüllung,
fruchtiger Tomatensauce und Reis

Dessert

Berliner rote Grütze mit Bourbon Vanillesauce

Vegan / Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Street Food Buffet

Suppe

Vegan / Kokos-Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Dosen-Snacks - Die Vorspeisen aus der Konservendose gereicht

Caesar Salad mit Parmesan, krossen Baconstreifen und Original Caesar Dressing

Fried-Chicken-Drums mit Salsa Sauce

Pulled Lachs Trifle - Räucherlachs, Pumpernickel, Sahnemeerrettich

Vegan Streetfood

Vegan / Mini-Wraps „Asian“ in Woksauce

Vegan / Hummus „Oriental“ von Kichererbsen, Sesam, Linsen und Feigen mit Paprikachips

Sandwich & Bagels

Bocado Catalán - das spanische Mini-Baguette - mit Serrano-Schinken und Tomaten

Mexikanische Gringas (Tortillas) mit Pulled Pork und Zwiebel-Chutney

Street Food Specials

Hotdog „American“ zum selber basteln dazu Heinz Ketchup, Senf, Gewürzgurken und Röstzwiebeln

Thai-Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce

Stremmelachsspieß mit Yakitori und Soja Sauce

Vegan / Enchiladas - gefüllte Tortillas mit mexikanischem Gemüse, Bohnen, Mais, Paprika und frischem Knoblauch, dazu Tomatensauce, mit milchfreiem Käse überbacken

Brot & Butter

Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Party- Krustenbrot / Landbutter

Dessert aus dem Weckglas

Poffertjes - Niederländische Mini-Eierkuchen mit Puderzucker und Vanillesauce à part

Vegan / Apple Crumble auf Nusspudding im Weckglas

Vegan / Finger Fruits

29,90€ netto p.P.

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Sunny Season Buffet

Vorspeisen

- # Dillquark / Gravedlachs/ geröstete Sonnen- blumenkerne / Pumpernickel
- # Pulled Mini Burger / Pulled Pork – saftig zartes Schweinefleisch / Rettich
- # Vitello Tonnato / Kalbsnuss / Cornichons / Kräuter / Thunfisch-Kapern-Creme
- # Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Fingerfood

- # Aus dem Rauch / Stremmelachs-Praline
- # Pfeffer-Frischkäse auf Pumpernickelround
- # **Vegan** Tabulé / Kirschtomate / Gurke / Minze / Paprika / Petersilie / Bulgurweizen
- # **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa / Gazpacho-Crème
- # **Vegan** / Mini-Wrap / Asia-Gemüse / Woksauce

Hauptgerichte

- # Kalbsinvoltini / zarte Kalbsröllchen gefüllt / Bärlauch / grünem Pfefferrahm / Blumenkohlröschen / Semmelbutter / Rosmarinkartoffeln
- # Maishähnchen Suprême / Parmaschinken / Zitronen- pfeffer / Ratatouille / Portweinsauce / Reis
- # **Vegan** / Chili sin Carne / rote Linsen / Kidney- bohnen / Mais / Paprika

Dessert

- # Gebrannte Französische Crème / Tahitiani Vanille / Erdbeersalat
- # **Vegan** / Schokoladenpudding / Bourbon-Vanillesauce

29,90€ netto p.P.

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Ice Age Buffet

Suppe

Hokkaidokürbis / Kokosmilch / Ingwer / Croûtons

Vorspeisen

Roastbeef rosa / Gewürzbirnen / Remouladensauce / Sahnemeerrettich

Räucherlachs carpaccio / Pfeffer-Zitronenschmand / Rucola

Putenknusperschnitzel / Waldorfsalat

Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

Fingerfood

Polenta-Häppchen / Lachs rillettes

Melonenkugel / Rucola / Parmaschinken

Vegan / Rosmarinpolenta / Gemüsechutney / Paprika

Vegan / Grünkohlbällchen / Hanf / Pastinake / Chili Sauce

Vegan / Blattsalate / Kirschtomate / Guacamole

Hauptgerichte

Entenkeule geschmort / Glühweinjus / Bratapfel- tranche / Apfelrotkohl / Kartoffelkloß

Wildlachs gebraten / Noilly-Prat-Buttersauce / französische Linsen / junger Spinat / Tomatenrisotto

Vegan / Tofustückchen gebraten / Spinatsauce / gelber Reis

Dessert

Nuss-Nougat-Panna-Cotta / Marillen / Haselnüsse / Karamell und Minze

Gebrannte Französische Crème / Tahitiani Vanille

Vegan / Finger Fruits

29,90€ netto p.P.

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Mediterranes Buffet

Saisonale Blattsalate

- # **Vegan** / Bunte Blätter – Eisberg / Radicchio
- # Kirschtomaten / Gurken / Bunter Paprika / Schafskäse
- # Toppings / Croûtons / Kürbiskerne / Schnittlauch
- # Dressings / Balsamico (vegan) / French

Vorspeisen

- # Vitello Tonnato – „Der Klassiker“ – zartes Kalbfleisch, sahnige Thunfischsauce und Kapern
- # Melone mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken und Honigjoghurt
- # Caprese Crema aus reifen Tomaten, Fleur de Sel, Crème Fraîche, frischem Basilikum und Kugeln von Büffelmozzarella
- # Gegrilltes Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Champignon und Oliven
- # Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter
- # **Vegan** / Visch-Nuggets von Jackfrucht und Blumenkohl
- # **Vegan** / Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten und getrockneten Feigen
- # **Vegan** / Knusprige Bitterballen in pikanter Sauce

Hauptspeisen

- # Gebratene Maispoularde mit Sauce Albuféra, Ratatouille und Kartoffelgratin
- # Saltimbocca, gebratene Kalbsschnitzel mit Rahm- Baby-Spinat, Pecorino Sardo, Kirsch-Pfeffersauce und Basmatireis
- # **Vegan** / Gebratenes Seitan Schnitzel, mit Tomaten- Orangen-Sauce und Basmatireis

Dessert

- # Kokos-Zitronengras-Panna Cotta auf Ananas-Chilli- Salat mit Basilikum
- # **Vegan** / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe und Wassermelone mit Minze

29,90€ netto p.P.

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Caribbean Buffet

Saisonale Blattsalate

- # **Vegan** / Bunte Blätter – Eisberg / Radicchio
- # Kirschtomaten / Gurken / Bunter Paprika
- # Toppings / Croûtons / Kürbiskerne / Schnittlauch
- # Dressings / Balsamico (vegan) / French

Vorspeisen

- # Chicken Bites „Hawaii Style“, fruchtig scharfe Hähnchenstücke in krossem Bacon
- # Bavalantes bahiana – marinierter Garnelen- Paprika-Spieß
- # Lomi Lomi – Hawaiianischer Salat von Tomaten, Frühlingszwiebeln und Räucherlachs
- # Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Party- krustenbrot / Landbutter
- # **Vegan** / Balinesischer Reissalat mit Rosinen, Curry, Pfirsich und Kiwi
- # **Vegan** / Wassermelonen-Tomatensalat mit Passionsfruchtdressing

Hauptspeisen

- # Jamaikanisches Jerk-Chicken, gebackene Hähnchenschenkel mit einer Sauce aus Ananas und Papaya, grünen Bohnen, Ofenkartoffeln und Sour Cream
- # Boulèt – haitianische Hackbällchen in einer Kokossauce mit Möhren, Zitronengras, frischem Koriander und gelbem Reis
- # **Vegan** / Jerk-Curry, Süßkartoffel-Kokos-Eintopf mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch

Dessert

- # Sweet Pineapple nach karibischer Art mit Zimt und Joghurt
- # Haupia (Kokosmilch-Pudding) mit exotischem Fruchtsalat
- # **Vegan** / Bananen-Johannisbeerschnitte mit Erdbeersauce

29,90€ netto p.P

Abendbuffets (ab 30 Pers.)

Hochzeits Buffet

Salate

Vegan / Gegrilltes mediterranes Gemüse von Zucchini, Paprika, Stangenbohnen, Weißwein- zwiebeln, Oliven und Aceto Balsamico

Vegan / Petersilien-Avocado-Taboulé mit frischer Minze, Paprika

Fingerfood

Gebackene Feige verliebt, der verzickte Ziegenkäse im Duett mit Bacon

Delice von Süßkartoffeln mit Hirtenkäsestreuseln und Kürbiskernen

Pulled Pork Mini-Sandwich mit Kraut, Apfel-Chutney und Käse

Vegan / Mini-Burger mit BBQ, Tofu, Tomate, Lollo Bionda und Kräutercreme

Vegan / Grünkohlbällchen / Hanf / Pastinake / Chili Sauce

Vorspeisen

Roastbeef rosa, garniert mit Gewürzbirnen, dazu Sahnemeerrettich

Maishähnchen-Ananas-Satays

Graved-Lachs-Rosen mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Internationale Käseauswahl mit zweierlei Früchtesenf und Rosen von Tête de Moine

Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen, Partykrustenbrot, Landbutter

Hauptgerichte

Kalbsinvoltni mit Bärlauch, grüner Pfefferrahm, Blumenkohlröschen in Semmelbutter und Rosmarinkartoffel

Wildlachsmedaillon auf der Haut gebraten mit Sauce Bourride, einer Gemüsevariation und Sauce Hollandaise, dazu Basmatireis

Vegan / Rigatoni und Rucola mit confierten Kirschtomaten und Steinpilzsauce

Dessert

Vegan / Sommerfrüchte-Crumble mit geschälten Mandel- und Walnusskernen und Vanillesauce

Crème brûlée, aromatisiert mit Grand Marnier und Kumquats (Mini-Orange)

BBQ – GRILL Buffets

(ab 30 Pers.)

Wir grillen auf unserer Sommerterrasse leckeres BBQ, mit kleinem Extrabuffet für die Beilagen, inklusive Grillmeister für 3 Std. bis spätestens 21:30 Uhr. (ca. 3 Grillteile p.P.)

BBQ Buffet - Special

Grillspezialitäten

- # BBQ Pork Neck Steak in pikanter Westernmarinade
- # Original Thüringer Rostbratwurst mit Mostrich aus Bautzen
- # Zitronen- Thymian-Hähnchenbrust
- # Gegrillter Halloumikäse mit Balsamico-Crème
- # **Vegan** / Seitan Grillbratwürstchen mit veganer BBQ-Sauce
- # Alioli, Barbecue-Sauce, Honig-Curry-Sauce, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

Beilagen vom Grill

- # **Vegan** / Gegrillte Sommergemüse (Auberginen und rote Paprika mit Fenchel sowie Salbei)
- # Rosmarin-Kartöffelchen in der Grillschale

Salatbeilagen/Vorspeisen

- # Melone mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken und Honig-Joghurt
- # Texas-Pulled-Pork, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce
- # Gutshof- Kartoffelsalat naturell mit Tomaten, Paprika , grüner Gurke und etwas Speck
- # Mediterraner Pastasalat
- # **Vegan** /Taboulé – Salat von Couscous, Gurke, Tomate, Petersilie, Minze

Dessert

- # Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce
- # **Vegan** / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe - und Wassermelone mit Minze

39,90€ netto p.P

BBQ – GRILL Buffets

(ab 30 Pers.)

Wir grillen auf unserer Sommerterrasse leckeres BBQ, mit kleinem Extrabuffet für die Beilagen, inklusive Grillmeister für 3 Std. bis spätestens 21:30 Uhr. (ca. 3 Grillteile p.P.)

BBQ Buffet – Around The World

Grillspezialitäten

BBQ Pork Neck vom Brandenburger Landschwein
in Kulmbacher Biermarinade und Hot & Spicy Sauce

Lombardische Salsiccia-Kräuter-Bratwürstchen
mit geschrotetem schwarzen Pfeffer und BBQ-Sauce

Jamaikanisches Jerk Chicken mariniert in Frühlingszwiebel,
Knoblauch, Ingwer, Chilischoten & Orangen

Vegan / Tofuschnitte in der Schale mit Gemüsemix
Guacamole, Kräuter- und Tomatenbutter, Ketchup/Senf und Mini-Brötchen

Beilagen vom Grill

Vegan / Ofenkartoffel vom Grill mit Hafer Sour Cream

Junge Maiskolben in Kräuterbutter am Spieß

Salatbeilagen/Vorspeisen

Nordamerikanische Salty Peanut Chicken Wings in Erdnussbutter und Ahornsirup gegrillt

Pulled Pork - Oldschool im Brioche auf hausgemachtem Coleslaw,
feinen Balsamico- Zwiebeln und BBQ- Sauce

Schweizer Nudelsalat mit Röhrli-Nudeln, Schinken, Lauch und sahnigem Dressing
American Caesar Salad mit gegrillter Maishähnchenbrust & Parmesanspalten

Vegan / Toskanischer Panzanella – Brotsalat mit gerösteten Brotwürfeln,
Tomaten, Oliven, Kapern auf Rucola, mit Olivenöl

Vegan / Taboulé – Salat von Couscous, Gurke, Tomate, Petersilie, Minze

Dessert

Vegan / Sommerlicher Melonensalat aus Honig-, Cantaloupe- und Wassermelone mit Minze

Crème Brûlée, aromatisiert mit Grand Marnier und Kumquats (Mini Orange)

40,90€ netto p.P

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

TAPAS

Tapas - warm

- # Pollo – knusprige Hähnchenkeulen mit Knoblauch und Bienenhonig
- # Black Tiger Prawn – Garnelenschwanz in Knoblauchöl
- # Albóndigas – gebratene Kalbfleischbällchen in Tomatensoße und Pinienkernen
- # **Vegan** / Falafel – vegane Bällchen in rahmiger Mandelsauce

Tapas - kalt

- # Lammröllchen mediterran
- # Garnelenspieß mit fruchtigen Ananasstücken
- # Pflaume im Speckmantel
- # Spießchen mit Manchego-Käse und Chorizo

Tapas - vegan

- # **Vegan** / Mini-Wrap mit Hummus, Lollo Bionda und Kräutercreme
- # **Vegan** / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème
- # **Vegan** / Noodle-Stick „Sweet and Sour“

Tapas - süß

- # Tarta de Queso – Ecken von rahmigem Käsekuchen
- # Arroz con leche – der Spanische Milchreis im Gourmetgläschen
- # **Vegan** / Crema Catalana, cremige Kokosmilch, fruchtige Mango mit Karamellkruste

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

SWEET TEMPTATION

Tapas - warm

- # Scampi Prosciutto – Garnelenschwanz mit Schinken im Weißwein-Kräutersud
- # Schweineschnitzeltaler mit Hefters Remoulade
- # Katalanische Truthahnroulade gefüllt mit Spinat und Pinienkernen
- # **Vegan** / Gemüse Reisbällchen in Kirschtomaten - Basilikumsauce

Tapas - kalt

- # Honigmelonen-Serrano-Spieß mit Rucola
- # Hähnchen-Yakitory-Stick – Fingerfood-Spieß in pikant-süßer Yakitory-Marinade
- # Bunter Pfeffer-Frischkäse auf einem Pumpernickelround
- # Rauchzarte Lachsrose mit Sahnemeerrettich auf Vollkornbrot
- # **Vegan** / Falafelbällchen auf Guacamole im Gourmetgläschen
- # **Vegan** / NO-Chicken-Nuggets in Salsa Sauce
- # **Vegan** / Mini-Burger mit BBQ-Tofu, Tomate, Lollo Bionda und Guacamole

Tapas - süß

- # Französische Fingerfood-Kuchen
- # Kleines Mousse au Chocolate mit Kirsche
- # **Vegan** / Fruchtspieße von Ananas, Trauben und Physalis

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

SUSO

Tapas - warm

Tequila-Lime-Chicken – gegrillte Hähnchenunterschenkel mit einem Hauch Tequila und frischen Limetten sowie Sweet-Chili-Dressing

Involtini al Pepe Verde – kleine Schweinsroulade in grüner Pfeffer-Rahmsauce

Berliner Currywurstscheiben in Currytunke

Vegan / Spicy Cevapcici mit Tofu, Letscho

Tapas - kalt

Chicken-Mango-Curry Mini-Sandwich

Tartar vom Kräuterlachs mit Orangenfilet auf Vollkorn-Crostini

Berliner Partysteak mit Currymayonnaise

Röllchen von der Putenbrust mit pikanter Gemüsefüllung

Vegan / Mini-Wrap mit Asia-Gemüse und Woksauce

Vegan / Mini-Törtchen Quinoa auf Gazpacho-Crème

Vegan / Delice Avocado mit Steckrüben-Couscous und Cashews

Tapas - süß

Vegan / Schokoladenpudding mit Bourbon-Vanillesauce im Gourmetgläschen

Berliner rote Grütze mit Vanillesauce im Gourmetgläschen

Russische Zupfkuchenecke

26,90€ netto p.P

Fingerfood Buffets *(ab 30 Pers.)*

GOURMET

Tapas - warm

- # Hähnchen-Nuggets „Acapulco“ mit Curry-Dip
- # Mexican Fireballs – Kalbfleischbällchen in feuriger Tomaten-Paprikasauce
- # Marinierte Lachswürfel mit Safran und Tortilla-Streifen
- # **Vegan** / Grünkohlbällchen mit Hanf, Pastinake und Garlicsauce

Tapas - kalt

- # Cavaillon-Melonenspalte mit Pfeffer und Lachsschinken
- # Garnelenspieß „Mallorca“ mit frischer Ananas und Physalis
- # Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- # Tramezzini mit französischer Poularden-Crème „Dijon“
- # **Vegan** / Tabulé mit Kirschtomate, Gurke, Minze, Paprika, Petersilie und Bulgurweizen
- # **Vegan** / Terrine von Blumenkohl, Karotte und zartem Broccoli
- # **Vegan** / Focaccia mit Oliven, Kirschtomaten und getrockneten Feigen

Tapas - süß

- # Kaffeehaus Liebesknochen
- # Karamell und Fleur de Sel
- # **Vegan** / Karibische Fruchtspieße

EXTRAS

Brezelkorb – (8 Brezeln)

Je 2 Bayerische Laugenbrezeln, 2 Laugenbrezeln mit Butter, 2 Käsebrezeln & 2 Bio - Vitalbrezeln

21,90€ netto

Vegan Buffetplatte “Happy vegan” – (Platte für ca. 8 Personen)

8 x Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney im Palmblatt; 6 x vegane Crêperolle mediterran mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel; 20 kleine Falafelbällchen; 6 Scheiben Terrine Blumenkohl; 8 kleine Törtchen Quinoa auf Gazpachocrema auf Vollkornrund; 6 x Veganer Mini-Wrap »Asian Veggie«; 6 x herzhaftes Quinoa-Erbsen-Frikadelle; 3 halbe Paprika mit CousCous-Salat; dazu Paprikasticks, Guacamole und pikante Tomatensalsa.

169,00€ netto

Brötchenplatte “10 belegte, halbe Brötchen”

mit Schinkenmettwurst, mit gekochtem Ei und Sardellenfilets, mit geräucherter Truthahnbrust, mit Landschinken aus dem Katenrauch, mit original italienischer Salami, mit Lachsrauchfleisch, mit Saftschinken »Prager Art«, mit mildem Kasselerücken, mit mildem Tilsiter, mit holländischem Gouda

29,90€ netto

Mini – Wraps Platte – (Platte mit 16 Mini Wraps)

je 4 Wraps mit Lachstatar, mit geräucherter Putenbrust, mit Schafskäse und mit einer bunten vegetarischen Mischung aus Zucchini, Sellerie und Möhre.

44,90€ netto

Vegan Obstplatte “Exotic” – (Platte für ca. 10 Personen)

Ananas, Papaya, Physalis, Honigmelone, Karambola, rote Johannisbeeren, Orange, Kiwi, dunkle - helle Trauben und Wassermelone

69,90€ netto

Kuchenplatte „Classic“ – (Platte mit 25 kleinen Partystücken)

Käsekuchen, Mohnkuchen, Kirschkuchen, Streuselkuchen & Wiener Apfelkuchen

27,90€ netto

ganze Torten – (ca. 12 - 14 Stücke pro Torte)

- Sachertorte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Himbeertorte
- Nuss Sahnertorte

59,90€ netto pro Torte

Die EXTRAS können auch einzeln bestellt werden (Mindestbestellwert 100,00€ netto)

--Alle Angebote zzgl. Lieferkosten--