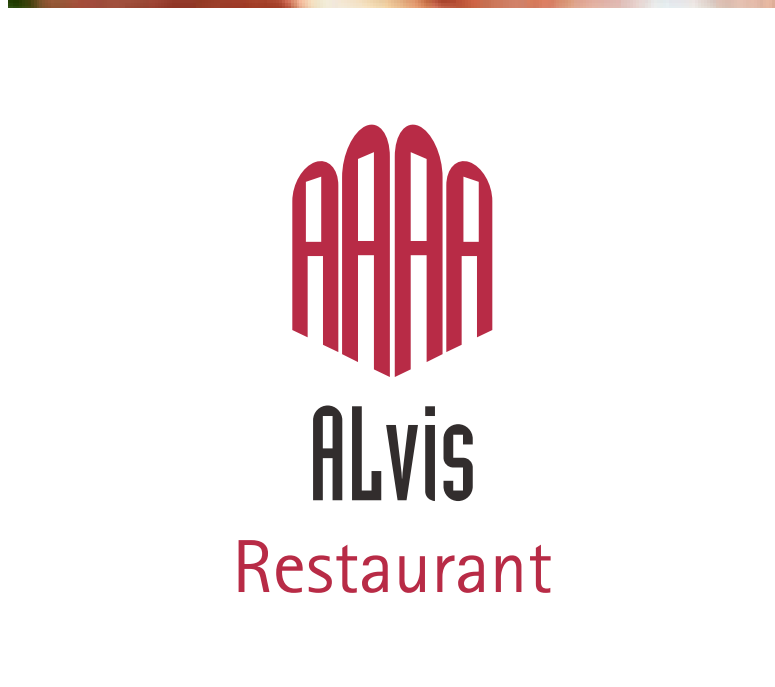




*Buffetempfehlungen
2018*



Die Buffetempfehlungen werden ab 30 Personen angeboten! Für Bestellungen unter 30 Personen berechnen wir eine einmalige Anlieferungspauschale in Höhe von 90,00 €. Bei Änderungen (Austausch, Mischung etc.) der Buffets erfolgt eine individuelle Preisanpassung. Bei unerwarteten Steigerungen von Einkaufspreisen sind wir zu einer angemessenen Erhöhung der Preise berechtigt. Es gelten unsere AGB's in Ihrer jeweils aktuellen Fassung. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Frühling & Sommer 1

Spring & Summer 1

Bunte Blattsalate mit Joghurt-Dressing
Tomatensalat
Gurkensalat
Schafskäse in Olivenöl mit getrockneten Tomaten
und Frühlingslauch

Brotkorb mit Butter

Apfel-Sellerie-Süppchen mit Schwarzbrot-Croûtons

Putenfilets mit Tomate und Mozzarella auf buntem
Gemüsereis
Forellenfilet „Müllerin“, Schmorgurke und
Petersilienkartoffeln
Kräuterpfannkuchen mit sautierten Champignons

Kleine saisonale Obstörtchen
Apfelgelee mit Vanillehaube

Green salad with yoghurt dressing
Tomato salad
Cucumber salad
Feta cheese in olive oil with dried tomatoes and
spring onions

Bread and butter

Creamy apple celery soup with rye bread croutons

Turkey fillets with tomato and mozzarella on mixed
vegetables rice
Fried trout fillet with braised cucumber and parsley
potatoes
Herbed pancakes with sautéed mushrooms

Seasonal fruit tartlets
Apple jelly covered with vanilla froth

Preis pro Person | Price per Person
48,00 €

Frühling & Sommer 2

Spring & Summer 2

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und
Thymian-Croûtons
Pikanter Rindfleischsalat auf Couscous
Gegrillte Riesengarnele auf Melone
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce
Berliner Rauchschinken auf Pastasalat

Brot und Butter

Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenkäsepastetchen

Rinderfiletstreifen mit Bandnudeln
Filet vom Havelzander mit Leipziger Allerlei
Vegétarische Gemüsesteaks
Paprikagemüse
Schmelzkartoffeln
Gemüsemaultaschen mit Frühlingslauch und
Kirschtomaten

Grießflammerie mit Apfelkompott
Vanillecrème Gelierte Melone

Brot und Butter

Mixed salad with herb vinaigrette and thyme croutons
Piquant beef salad on couscous
Grilled king prawn on a duo of melon
Marinated salmon fillet with mustard-dill-sauce
Smoked ham from Berlin with pasta salad

Bread and butter

Iced tomato soup with goat cheese paté

Stripes of beef fillet with ribbon noodles
Regional pike perch fillet with mixed vegetables
Vegetable steaks with pepper and glazed potatoes

Semolina flummery with stewed apples
Cream of vanilla with gelled melon

bread and butter

Preis pro Person | Price per Person
52,00 €

Herbst & Winter 1

Autumn & Winter 1

Geräucherte Entenbrust auf Rotkohlsalat und
Apfelspalten
Pasteten vom Rotwild auf Waldorfsalat
Berliner Schinkenspezialitäten
Gemüseterrine mit pikantem Pfeffer-Schmand

Brot und Butter

Crèmesuppe von Waldpilzen mit Kräutercroûtons

Poulardenbrust im Speckmantel auf Rahmwirsing und
Butterkartoffeln
Pochiertes Lachsforellenfilet auf Steckrübengemüse
und Reis
Kartoffel-Kürbis-Gratin

Weißes Kaffeemousse mit Spekulatius und Früchten
aus dem Glühweintopf
Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung
Zimt-Mascarpone-Crème auf Zwetchgenkuchen im
Glas

Smoked duck breast on red cabbage salad and apple
wedges

Venison pâté on Waldorf salad
Berlin ham specialities

Vegetable terrine with piquant pepper sour cream

Bread and butter

Creamed mushroom soup with croutons

Bacon-wrapped chicken breast with creamed savoy
and potatoes tossed in butter
Poached salmon trout fillet on turnips and rice
Potato and pumpkin gratin

White coffee mousse, ginger cinnamon shortbread
and fruits marinated in mulled wine
Pancakes with a blueberry filling
Cinnamon mascarpone cream on plum cake in a glass

Preis pro Person | Price per Person

54,00 €

Herbst & Winter 2

Autumn & Winter 2

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons
Rauchschinken auf Waldorfsalat
Geräucherte Entenbrust auf Birnen-Confit
Edelfischterrinen mit Cordifole-Salat und
Zitronenmayonaise
Pastete vom Hirsch mit marinierten Brombeeren

Brot und Butter

Capuccino von der Esskastanie mit Amaretto

Geschmorte Lammkeule, grüne Bohnen und
Rahmkartoffeln
Thunfisch, Limonensauce und Wildreis
Zucchini mit Ratatouille gefüllt und Kartoffelpüree

Nougatmousse mit Aprikose und Nüssen
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Lamb's lettuce with potato dressing and croutons
Smoked ham with Waldorf salad
Smoked duck breast with pear confit
Terrine of gourmet fish with parnassia salad and lemon
mayonnaise
Deer pâté with marinated blackberries

Bread and butter

Cappuccino of chestnut with amaretto

Braised leg of lamb with green beans and creamed
potatoes
Tuna fillet with lime sauce and wild rice
Zucchini filled with ratatouille on potato puree

Nougat mousse with apricot and nuts
Homemade apple strudel with vanilla sauce

Preis pro Person | Price per Person
50,00 €

Grillbuffet „Hofgarten“

Barbecue Buffet „Courtyard“

Nudelsalat
Krautsalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Häckerle
Kartoffelsalat
Boulettenplatte
Räucherfischplatte
Süppchen der Saison

Brot und Butter

Schweinesteak
Hähnchenbrust
Bratwurst
Spareribs
Garnelenspieß
Fisch
Gegrilltes Gemüse

Backkartoffeln
Wedges
div. Saucen
BBQ, Ketchup, Kräuterquark, Senf

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat
Geschnittenes Obst (Saisonal)

Pasta salad
Coleslaw
Tomato salad
Cucumber salad
Herring tartare
Potato salad
Meatball platter
Smoked fish platter
1 seasonal soup

Bread and butter

Pork steak
Chicken breast
Bratwurst
Spare ribs
Prawn skewer
Fish
Grilled vegetables

Baked potatoes
Wedges
Various sauces
Barbecue sauce, ketchup, sour cream, mustard

Red berry compote with vanilla sauce
Fruit salad
Sliced fruit (seasonal)

Preis pro Person | Price per Person
40,00 €

Vegetarisch

Vegetarian

Couscous-Salat
Pilzsalat
Hirtensalat
Blattsalate mit Himbeerdressing
Glasnudelsalat
Erbsencrème mit Olivenerde

Brot und Butter

Süppchen der Saison

Kartoffel-Gemüse-Auflauf
Gebratener Tofu an Paprika und Risotto
Gefüllte Aubergine mit Tomate und Ratatouille

Obstsalat
Pfirsich Melba
Schokoladen-Ingwer-Mousse

Couscous salad
Mushroom salad
Greek salad
Green salads with rasperry dressing
Glass noodle salad
Pea cream with olives

Bread and butter

Seasonal soup

Potato and vegetable casserole
Fried tofu with bell pepper and risotto
Egg plant filled with tomato and ratatouille

Fruit salad
Peach Melba
Chocolate ginger mousse

Preis pro Person | Price per Person
46,00 €

Lunchbuffet

Blattsalate der Saison mit Himbeerdressing
Feiner Salat von Waldpilzen
Hirtensalat

Butter und Brotauswahl

Süppchen der Saison

Braten vom Brandenburger Apfelschwein mit
Marktgemüse und Kartoffelplätzchen
Gedünstetes Welsfilet in Weißweinsauce und
Butterreis

Weißer und dunkler Schokolade im Glas

Seasonal leaf salad with raspberry dressing
Salad of wild mushrooms
Shepard's salad

Bread and butter

Seasonal soup

Roast of regional grown, apple-fed pork with seasonal
vegetables and potato patties
Steamed fillet of catfish in a white wine sauce and
buttered rice

White and dark chocolate in a glass

Preis pro Person | Price per Person
39,00 €

Pausenzeit

Break time

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Auswahl von Räucherfischen

Butter und Brotauswahl

Französisches Zwiebelsüppchen mit Käsecrouçons

Schweinefiletspitzen mit Bandnudeln
Barschfilet in Dillrahm und Butterreis
Vegetarische Paprikaschote mit Petersilienkartoffeln

Vanillecrème mit Schokoladensauce
Joghurtcrème mit Früchten

Salad buffet with different dressings
Choice of smoked fish

Bread and butter

French onion soup with cheese croutons

Sliced fillet of pork with ribbon noodles
Perch fillet with dill infused cream and buttered rice
Vegetarian bell pepper with parsley potatoes

Vanilla cream with chocolate sauce
Yoghurt with fruit

Preis pro Person | Price per Person
42,00 €