



Buffetempfehlungen 2019

FISHERMAN'S
DAS FISCHRESTAURANT IN BERLIN



Die Buffetempfehlungen werden ab 20 Personen angeboten! Für Bestellungen unter 20 Personen berechnen wir eine individuelle Anlieferungspauschale. 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.

JANUAR BIS MÄRZ

Süßkartoffel-Ingwersüppchen mit
Kokosnussmilch und Koriander

Kichererbsen-Mousse mit
Pumpenickel-Crumble und Shiso-Kresse
Spieße von der Maishähnchenbrust mit
schwarzem Sesam und Kirschtomate
Mild geräuchertem Lachs mit
Pumpenickel und Schnittlauch-Schmand

Frische Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Gebratene Brust vom Maishuhn mit
Thymianjus, Ratatouille und Schupfnudeln
Filet vom Ostsee-Dorsch mit
bunten Rübchen, Kardamom-Kartoffel-Gratin und
Pommery-Senf-Sauce

Penne mit Tomaten-Ragout, Basilikum-Pesto,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Schokoladenmousse und Crumble mit
gerösteter Birne im Glas
Internationale Käsevariation mit
Trauben, Walnüssen und Feigensenf

Graubrot und Baguette mit Tomaten- und Meersalzbutter

Preis pro Person | Price per Person
34,00 €

APRIL BIS JUNI

Spargel-Creme-Suppe mit
Bärlauchöl und Spargelspitzen

Räucherlachs-Röllchen mit
Oliven-Frischkäsecreme gefüllt
Cous-Cous-Salat mit Gurkenjoghurtmousse, Kresse,
Kichererbsen-Dip und Graubrot-Chips
Spargel-Erdbeersalat mit
Radieschen-Vinaigrette und Schinken-Chips
Frische Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Geschmorte Lammkeule in
kräftiger Barolo-Jus mit Romanesco und Grillkartoffeln
Gebratenes Zanderfilet mit Spreewälder-
Schmorgurkengemüse und Dillkartoffeln

Vegetarisch

Cannelloni mit Ricotta-Spinat, Landrahm und
Mozzarella überbacken

Erdbeer-Panna-Cotta mit Balsamico
Deutsche Käsevariation mit Apfelkompott und
Trauben-Chutney

Graubrot und Baguette mit Tomaten- und Meersalzbutter

Preis pro Person | Price per Person
35,00 €

JULI BIS SEPTEMBER

Strauchtomaten-Cremesuppe mit
Estragon und Croûtons

Curry-Hühnchen-Salat im Glas mit
Erdnusscreme und bunten Paprikawürfeln
Tomate-Mozzarella mit
Basilikum, Olivenöl und Balsamico
Räucherlachswürfel mit
Frischkäsemousse auf Pumpernickel

Sommerliche Blattsalate mit Strauchtomate,
mariniertem Mozzarella und Himbeerdressing

Geschmorter Kalbsbraten mit gebackenen
Meersalzkartoffeln, Romanesco und Pfefferrahmsauce
Lachsfilet in Orangenbutter gedämpft mit asiatischem
Sommergemüse, Ingwer-Reis und Erdnuss-Sauce

Vegetarisch

Kartoffelcurry mit gegrilltem Gemüse, Rucola und
gerösteten Cashewkernen

Erbeer-Tiramisu mit Crepe-Suzette-Streifen
Internationale Käsevariation mit Trauben, Walnüssen und
Feigensenf

Graubrot und Baguette mit Tomaten- und Meersalzbutter

Preis pro Person | Price per Person
36,00 €

OKTOBER BIS DEZEMBER

Schaumsüppchen vom
Gewürzkürbis mit Kernen und Öl

Tomaten-Oliven-Tatar mit
Kartoffel-Creme, jungem Feldsalat auf Vollkorn-Crostini
Schinkenvariationen vom Brandenburger Land
Matjesvariation mit Pumpernickel und
Apfel-Zwiebel-Sahne

Frisch gezupfte Blattsalate mit Zweierlei-Dressing

Gefüllter Schweinebraten mit Kürbis-Ratatouille,
Grillkartoffeln und Pommery-Senfsauce
Gedämpfter Wildlachs auf Wintergemüse mit
Butterreis und Orangen-Pfeffersauce

Vegetarisch

Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräutern,
Champignons, Möhren, Mais und Zuckerschoten

Lebkuchenmousse mit Karamellnüssen
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Schlagrahm
Französische Käseauswahl mit Trauben,
Walnüssen und Feigensenf

Graubrot und Baguette mit Tomaten- und Meersalzbutter

Preis pro Person | Price per Person
35,00 €

KLEINES BERLINER BUFFET

Berliner Bouletten mit Senf
Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Matjesvariation mit Pumpernickel und
Apfel-Zwiebel-Sahne

Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kasseler vom heimischen Landschwein mit
geschmortem Kohl, Kartoffeln und Gewürzjus
Gebratenes Zanderfilet mit Spreewälder
Schmorgurkengemüse und Dillkartoffeln

Vegetarisch

„Brandenburger Gemüsepfanne“ mit Schoten,
Blumenkohl, Karotten, Pilze, Rüben, Kresse,
Sauce und Basmati-Reis

Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen
Mini Berliner mit Marmeladenfüllung

Berliner Schrippen und Graubrot mit Butter und Schmalz

Preis pro Person | Price per Person
29,00 €

GROSSES BERLINER BUFFET

Berliner Kartoffelsuppe mit
Majoran und kleinen Würstchen

Berliner Bouletten mit Senf
Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Matjesvariation mit Pumpernickel und
Apfel-Zwiebel-Sahne

Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kasseler vom heimischen Landschwein mit
geschmortem Kohl, Kartoffeln und Gewürzjus
Gebratenes Zanderfilet mit Spreewälder
Schmorgurkengemüse und Dillkartoffeln

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Blumenkohl,
Karotten, Lauch und frischen Kräutern

Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen
„Berliner Luft“ Zitronencreme mit Fruchttopping
Mini Berliner mit Marmeladenfüllung

Berliner Schrippen und Graubrot mit Butter und Schmalz

Preis pro Person | Price per Person
35,00 €

MEDITERRAN

Italienische Minestrone mit
frischem Gemüse und Kräutern

Räucherlachs-Röllchen mit
Oliven-Frischkäsecreme gefüllt
Antipasti mit Paprika, getrockneter Tomate, Oliven,
Zucchini und Aubergine
Sonnengereifte Olivetti-Tomaten mit
Mozzarella und Basilikum
Hähnchenbrust in Thymian-Knoblauchmarinade mit
Rucola und Ziegenkäse

Frische Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Schweinerückenbraten gefüllt mit
Pilzen und provenzalischen Kräutern
Gegrillte Thunfischsteaks auf Tomaten-Lauchgemüse
Vegetarisch
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Blumenkohl,
Karotten, Lauch und frischen Kräutern

Tiramisu mit Zabaione-Creme und Süßkirschen
Panna Cotta mit Beerensauce
Italienische Käsevariation mit Äpfeln und Grissini

Brotkorb mit ofenfrischem Baguette und Ciabatta, Butter
und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person | Price per Person
39,50 €

STADT-LAND-FLUSS

Karotten-Ingwer-Suppe mit
Pinienkernen

Tomaten-Mozzarella-Salat mit
frischem Basilikum und Balsamico

Rauch- und Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich
Auswahl von geräuchertem und getrocknetem Schinken

Frische Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Kalbsbraten mit Romanesco, Grillkartoffeln und
Pfefferrahmsauce

Gedünstetes Dorschfilet mit Gemüsestreifen,
Basmati-Reis und Dijon-Senf-Sauce

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Blumenkohl,
Karotten, Lauch und frischen Kräutern

Schokoladenmousse und Crumble mit
gerösteter Birne im Glas

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Graubrot und Baguette mit Tomaten- und Meersalzbutter

Preis pro Person | Price per Person
37,50 €

EUROPÄISCHES BUFFET

Italienische Tomatensuppe mit
gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkernen

Norwegischer Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
Griechischer Schafskäse würzig mariniert mit Oliven
Französische Putenbrust mit Backpflaumen

Frische Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Deftiger Schweinebraten mit
Prinzess Böhnchen und Rosmarinkartoffeln
Gedünstetes Dorschfilet auf
mediterranem Gemüse und Reis

Vegetarisch

Italienische Penne mit
Olivetti-Tomatensauce und Basilikum

Karamell-Champagner-Mousse an marinierten Früchten
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Graubrot und Baguette mit Tomaten- und Meersalzbutter

Preis pro Person | Price per Person
36,00 €