



Buffetempfehlungen 2018

FISHERMAN'S
DAS FISCHRESTAURANT IN BERLIN



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.

Kleines Berliner Buffet

Berliner Bouletten mit Senf
Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing

Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran

Kasseler Braten auf Sauerkraut
mit Salzkartoffeln und Speckstippe

Berliner Beerengrütze mit Vanillesauce
Berliner Schrippen und Graubrot
mit Butter und Schmalz

Preis pro Person
26,00 €

Großes Berliner Buffet

Berliner Bouletten mit Senf
Bratheringe und Rollmops mit sauren Gurken und Zwiebelringen
Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing

Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran und kleinen Würstchen

Kasseler Braten mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Speckstippe
Gedünstetes Lachsfilet mit Gemüse,
Zitronen-Sauce und Butterreis
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Blumenkohl,
Karotten, Lauch und frischen Kräutern

Berliner Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen
Berliner Schrippen und Graubrot mit Butter und Schmalz

Preis pro Person

31,00 €

Mediterranes Buffet

Würzig mariniertes Fetakäse mit grünen und schwarzen Oliven
Räucherlachs-Röllchen mit Oliven-Frischkäsecreme gefüllt
Antipasti mit Paprika, getrockneter Tomate, Oliven, Zucchini und
Aubergine
Frische Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Italienische Tomatensuppe
mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkernen

Schweinerückenbraten gefüllt mit Pilzen und provenzalischen Kräutern
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Gegrilltes Seelachsfilet mit Schupfnudeln und Sommergemüse
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Blumenkohl,
Karotten, Lauch und frischen Kräutern

Tiramisu mit Zabaione-creme und Süßkirschen
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brot und Baguette mit Landbutter

Preis pro Person
36,00 €

Stadt-Land-Fluss

Tomate-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum und Balsamico
Rauch- und Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich
Lachsmousse mit Frischkäse, Pumpernickel und Wasabi
Auswahl von geräucherten und getrockneten Schinken
Frische Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Karotten-Ingwer-Suppe mit Pinienkernen

Kalbsbraten mit Romanesco, Grillkartoffeln
und Pfefferrahmsauce
Gedünstetes Dorschfilet mit Gemüsestreifen,
Basmati-Reis und Senfsauce
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Blumenkohl,
Karotten, Lauch und frischen Kräutern

Karamellmousse mit Johannisbeeren und Walnüssen
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brot und Baguette mit Landbutter

Preis pro Person
38,50 €

Wintertraum

Frisch gezupfte Blattsalate
mit Kartoffel- und Himbeer-Dressing

Brust und Keule von der Gans
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Backpflaumensauce
Kartoffelklößen und Kräuterkartoffeln

Lebkuchenmousse mit Karamellnüssen
Weihnachtliches Gebäck

Preis pro Personen
30,00 €

Weihnachtsstern

Tomate-Mozarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico
Knackiger Feldsalat mit Haselnussdressing
Landschinken auf Honigmelone
Brotkorb mit Kräuterquark und Landbutter

Brust und Keule von der Gans
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Backpflaumensauce
Kartoffelklöße und Kräuterkartoffeln

Lebkuchenmousse mit Karamellnüssen
Käsevariation mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf
Weihnachtliches Gebäck

Preis pro Person
33,50 €

Wintermärchen

Rauchschinken und Salami | Berliner Bouletten mit Senf
Hausgemachter Pellkartoffelsalat
Matjesvariation mit Pumpernickel und Apfel-Zwiebel-Sahne
Brotkorb mit Kräuterquark und Landbutter

Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffelbutter

Brust und Keule von der Gans
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Backpflaumensauce
Weihnachtsbraten vom Schwein gefüllt mit
Rosinen und Nüssen an Wacholdersauce
Kräuterkartoffeln und Kartoffelklöße

Lebkuchenmousse mit Karamellnüssen
Bratapfel Tiramisu
Käsevariation mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf

Preis pro Person

38,50 €

Weihnachtszauber

Rauch- und Beizlachs mit frischen Salaten,
Honig-Senf-Dressing und Sahnemeerrettich
Frischer Feldsalat mit Kirschtomaten und zweierlei Dressing
Antipasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine und marinierten Oliven
Brotkorb mit Kräuterquark und Landbutter

Birnen-Sellerie-Suppe mit Walnuss-Zimt-Croutons

Coq au vin mit Käsespätzle

Brust und Keule von der Gans
auf Apfel-Zimt-Rotkohl und Backpflaumensauce
Gedämpfter Wildlachs auf Wintergemüse
mit Butterreis und Orangen-Pfeffer-Sauce
Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln

Lebkuchenmousse mit Karamellnüssen
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen
Käsevariation mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf

Preis pro Person
39,50 €