



*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.

Buffet 1

Rosa Rinderhüfte mit Gewürzgurkenschmand
Tomate Mozzarella mit Pesto
Verschiedene Blattsalate (gemischt)
und zweierlei Dressings
Gurkensalat in Joghurtdressing
Bunter Nudelsalat

Rote Linsensuppe mit Curry

100% rein Biologischer Anbau
BIO- Schweinerücken mit Bio-Spitzkohl
und Bio- Cous-Cous
Gedünsteter Kabeljau mit Streifen von
Räucherlachs, Schmorgurken und
Pariser Kartoffeln mit Dill
Provenzalische Gemüselasagne

Joghurt-Waldbeerenterrine
Duett von Schokoladen &
Balsamico im Biskuitmantel
Carree von Schokoladenmousse

Brötchen und Butter

Rare beef steak with cream of pickled gherkin
Tomato and mozzarella cheese with pesto
mixed leaves with vinegar, oils
and two different dressings
Cucumber salad with yoghurt dressing
Organic summer pasta salad

Red lentil and curry soup

100% organic loin of pork
with organic cabbage
and organic cous cous
Steamed cod with slices of smoked salmon,
Stewed cucumber and
parisian potatoes with dill
Provencal vegetable lasagne

Forest berry and yoghurt terrine
Duet of chocolate and
balsamic vinegar in a biscuit coating
Carree of chocolate mousse

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person
33,50 €

Buffet 2

Schwarzwälder Schinken mit Knacker
Graved Lachsfilet mit Senfsauce
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten
Bunter Hirtensalat mit Feta und Paprika
Pikanter Krautsalat

Kokos-Currysuppe mit gebratenen Shrimps

100% rein biologischer Anbau
BIO- Truthancurry mit Bio- Wokgemüse
und Bio- Basmatireis
Pochiertes Steinbeißerfilet an Paprikagemüse
und Korianderkartoffeln
Gebratene Glasnudeln
mit asiatischem Pfannengemüse

Latte Macchiato creme
Brownieriegel
Potpourri von dreierlei Melonen

Brötchen und Butter

Black Forest ham with sausage
Graved salmon with a mustard sauce
Mozzarella balls with cherry tomatoes
Mixed greek salad with feta and peppers
Spicy coleslaw

Coconut-curry soup with fried shrimps

100% organic
Organic turkey curry with wok vegetables
and organic basmati rice
Poached wolffish fillet on pepper vegetables
and coriander potatoes
Fried glass noodles
with Asian vegetables

Latte Macchiato cream
Brownie bar
Selection of Melone

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person
33,50 €

Buffet 3

Matjesfilet mit Kräutern
Vitello Tonnato
Gouda und Edamerwürfel
mit Feigensenf
Kartoffelsalat mit Ruccola
Rote Beetesalat

Schaumsuppe vom Mais mit Pastrami

100% rein biologischer Anbau
BIO- BBQ Hähnchenschenkel
mit gegrilltem Bio- Karotten
und Bio- Makkaroni
Alaska Seelachsfilet mit Sardellen-Kapernsauce
auf Paprika-Chiligemüse
und gerösteten Süßkartoffeln
Bunte Spätzle Gemüsepfanne

Schnitte von Mousse au Chocolat
Beerenragout mit Vanillesoße
Kleine Kardinalschnitte
mit Weincreme und Kirschmark

Brötchen und Butter

Filet of pickled herring with herbs
Vitello tonnato
Chesse cubes of Gouda and Edam
with fig mustard
Potatosalad with ruccola
Beetroot salad

Cream soup of wweet corn and pastrami

100% organic
BBQ chicken legs
with grilled organic carrots
and organic maccaroni
Alaskan coalfish with a sardine and caper sauce
on pepper and chilli vegetables
and roasted sweet potatoes
Mixed vegetable pan with „Spaetzle“

Chocolate mousse slices
Berry ragout with a vanilla sauce
Small „Kardinalsschnitte“
with cream of wine and cherry

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person
33,50 €

Buffet 4

Matjes natur mit Zwiebelringen
und Vollkornbrot
Matjesfilet mit Sauerrahm,
Äpfeln und Zwiebeln
Rollmops
Brathering

Verschiedene Rohkostsalate
Gurken und Tomatensalat

Hackepeter vom Brett
mit Schnittlauch und Zwiebeln
Lauwarmer Kartoffel-Specksalat
Ofenfrische Schusterjungs

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Hausgemachte Pfannenbouletten
mit gebratenen Majoranzwiebeln
Kasseler Rippenspeer mit Sauerkraut
und Stampfkartoffeln
Zanderfilet mit
Schmorgurken und Dill-Reis
Currywurst
Kartoffel-Gemüseauflauf

Rote Grütze mit Vanillesahne
Marmoriertes Schokoladenmousse
Berliner Luft an Fruchtsauce

Brötchen und Butter

Pickled herring with onion rings
and whole wheat bread
Filet of pickled herring with sour cream,
apples and onions
pickled herring
fried herring

Selection of salads with raw fruits and vegetables
Cucumber and tomato salad

Seasoned minced meat
with chives and onions
Lukewarm potato-bacon salad
Rolls Berlin Style „Schusterjungs“

Potato soup „Berlin Style“ with sausages

Homemade meat-balls
with fried majoram-onions
Smoked spareribs with „Sauerkraut“
and mashed potatoes
Filet of pikeperch with
cooked cucumbers and dill-rice
Curry sausages
Potato vegetables casserole

Red fruit jelly with vanilla-sauce
Chocolate cream
„Berliner Luft“ with berries sauce

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person
32,00 €

Buffet 5

Matjes natur mit Zwiebelringen
und Vollkornbrot
Rollmops
Schweinekrustenbraten mit Perlzwiebeln
Gurken und Tomatensalat
Hackepeter vom Brett Schnittlauch und Zwiebeln
Kartoffel-Specksalat
Ofenfrische Schusterjungs

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Kasseler Rippenspeer mit Sauerkraut
und Senfeiern
Stampfkartoffeln
Currywurst

Rote Grütze mit Vanillesahne

Brötchen und Butter

Pickled herring with onion-rings
and whole wheat bread
Pickled herring
roast of pork with pickling onions
cucumber salad and tomato salad
Seasoned minced meat with chives and onions
Lukewarm potato-bacon salad
Rolls Berlin Style „Schusterjungs“

Potato soup “Berlin Style” with sausages

Smoked spareribs with “Sauerkraut”
and mustard eggs
Mashed potatoes
Curry sausages

Red fruit jelly with vanilla-sauce

Rolls and butter

Preis pro Person | Price per Person
27,50 €

Buffet 6

Gemüsecremesuppe mit Croûtons

Gemischte Canapés

(pro Person 2 Stück, insgesamt 5 verschiedene Sorten)
Hähnchenspieß „Selektion“ auf Bambus gegart
mit Chilisauce

Broccoli Cheese Nuggets

„Golden Tomatos“
Gebackene Tomaten mit
Fetakäse-Knusperpanade
und Kräuterdip

„proArte“ Salat Buffet
(10 verschiedene Salate)

Berliner Beerengrütze mit Tahiti-Vanille

Brot & Butter

Vegetable-cream-soup with croutons

Variation of canapés

(2 per person, all in all 5 different kinds of canapés)
Marinated chicken on a spit on bamboo
and chilli-sauce

Broccoli cheese nuggets

“Golden Tomatoes”
Baked tomatoes
with Feta-cheese-crispy-crumbs-coating
and herb-dip

“prorate” Salad-buffet
(Selection of 10 salads)

Red fruit jelly “Berlin Style) with Tahiti-vanilla

Bread & butter

Preis pro Person | Price per Person
24,50 €

Fingerfoodbuffet

Wrap von Pute und Lachs,
„Peperoncini“ kleine gefüllte Paprika,
Curry Hähnchensalat mit Erdnussmousse,
Tatar von Räucherforelle mit Rettich,
„Bouche Assorties“
Symphonie verschiedener Ziegenkäse,
Petit fours

Hauptgang

Schaumsuppe von Wilder Rauke mit Pinienkernen,
Brötchen und Butter

Steinbeißerfilet an Salbei-Bacon-Jus
mit Ratatouille-Gemüse auf leichtem Risotto

„Sous Vide“

Gegartes Schweinefilet an getrüffeltem
Spitzkohlgemüse und getrockneten
Tomaten und kleinen Ofenkartoffeln

Penne mit Rucola, gelber und roter Paprika
an Wildkräuter-Veloute mit Pinienkernen und
gehobeltem Parmesan (Vegan, Vegetarisch)

Dessert

Mini Beerentörtchen,
Getauchte Erdbeeren in feinsten Schokolade
auf Hagelzucker,
Creme Bruleè von Chili und Kokos,
Petit Fours „Expression“
Schokolade und Trüffel
mit Aprikosen im Bubbleglas

Wrap of turkey and salmon,
"Peperoncini" small stuffed peppers,
Curry chicken salad with peanut mousse,
Tatar of smoked trout with radish,
"Bouche Assorties"
Symphony of different goat's cheeses,
Petit fours

Main course

Foam soup of wild rocket with pine nuts,
Bread rolls and butter

Fillet of wolffish with sage-bacon-jus and
ratatouille-vegetables on a light risotto

"Sous Vide"

Cooked pork fillet with truffled pointed
cabbage vegetables, dried
tomatoes and small oven potatoes

Penne with rocket, yellow and red peppers
on wild herbages-Veloute with pine nuts and
sliced parmesan (vegan, vegetarian)

Dessert

Mini berry tartlet,
Dipped strawberries in finest chocolate
on hail sugar,
Creme Bruleè of chili and coconut,
Petit Fours "Expression"
Chocolate and truffle
with apricots in a bubble glass

Preis pro Person | Price per Person
56,50 €

Winterliches Buffet

nur buchbar für Veranschaltungen vom 20.11. bis 23.12.!

Terrine vom Perlhuhn
mit weißem Portwein und Pistazien

Ganzer geräucherter Lachs
mit kleinen Pralinen vom Heilbutt
und einer Variation
aus Lachs-Törtchen mit Sahne-Meerrettich
und Senf-Dillsauce

Salat von Hokkaido-Kürbis in Curry Marinade*
Berliner grüner Erbsenschaum
mit Rote Beete Kaviar**

Winterlicher Geflügelsalat mit Mandarinen

Mini Krusten-Brötchen
mit zweierlei Brot und Butter

Maronencremesuppe

Maishähnchenbrust „Supreme“ und Keule
mit Schupfnudeln und Bratapfelsauce
an Rahmwirsing

Rotbarschfilet mit Schrimps und Hummersauce
Brokkoli, Romanesco, Sauce Hollandaise,
Tagliolininudeln in 3 Farben

Buntes Gemüse Kartoffelgratin (Veg.)

Warmer Gefüllte Bratäpfel mit Zimtsauce,
Weißes Zimtmousse mit Sauerkirschen,
Stollen und Weihnachtliches Gebäck

Terrine of guinea fowl
with white port wine and pistachios

Whole smoked salmon with halibut
and a variation of salmon tarts
with cream horseradish
and mustard dillsauce

Salad of Hokkaido pumpkin in curry marinade *
Berlin green pea foam
with beetroot caviar **

Poultry salad with tangerines

Mini crispy rolls
with two kinds of bread and butter

Chestnut cream soup

Breast of corn chicken "Supreme" and leg with
"Schupfnudeln" (a type of thick noodles made
of potatoes, flour and eggs) and sauce of roast
apple with creamy savoy

Redfish fillet with shrimps and lobster sauce
Broccoli, Romanesco, Sauce Hollandaise,
Tagliolinin noodles in 3 colors

Vegetable - potatoes gratin*

Warm stuffed roast apple with cinnamon sauce,
White cinnamon mousse with sour cherries,
Christmas pastry

* Vegetarian | ** Vegan

* Vegetarian | ** Vegan

Preis pro Person | Price per Person
37,00 €

Winterliches Gänsebuffet

nur buchbar für Veranschaltungen vom 20.11. bis 23.12.!

Salat von der Ente mit Kürbis,
Winterliche Gänseterrine mit Preiselbeerchutney
auf buntem Linsensalat*,
Mit Honig und Dijon-Senf mariniertes
Schinkenbraten mit Perlzwiebeln,
Karottensalat mit Ahorn-Orangen-Chili-Marinade*,
Winterlicher Blattsalat mit Bio-Balsamico,
Bio Apfelessig und Bio Olivenöl
sowie Himbeer-Limetten und dunklem Balsamico**

Mini Krusten-Brötchen
mit zweierlei Brot und Butter

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Herzhafter Hirschgulasch mit Pfifferlingen
in Wacholdersauce mit Rosenkohl
und Kräuter- Zimtpätzle
Gegrilltes Seelachsfilet aus Garnelen-
Muschelsauce, Winterrübchen und kleinen
Kartoffeln in der Schale gebraten,
Geschmorte Gänsekeulen in Lebkuchenjus mit
Rahmwirsing, Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen
Winterliches Gemüse-Kartoffelgulasch**

Weihnachtliche rote Grütze
mit Zimtsahne,
Spekulatius Creme Bruleè
mit karamellisierten Walnüssen,
Lebkuchengewürzmousse auf Kirschen,
Nougatmousse mit weihnachtlichen Gewürzen,
garniert mit gerösteten Nüssen

* Vegetarian | ** Vegan

Goose salad with pumpkins
Goose terrine with cranberry chutney
on mixed linens salad*
With honey and dijon mustard marinated
ham with pearl onions
Carrot salad with maple - oranges -chilli marinade*
Leaf salad with organic balsamico, organic cider
vinegar and organic olive oil
as well as raspberry-limes and dark balsamico **

Mini crispy rolls
with two kinds of bread and butter

Cream of pumpkin soup with ginger

Hearty deer goulash with chanterelles
in juniper sauce with brussels sprouts
and herb cinnamon "Spätzle"
Grilled salmon fillet of shrimp-clamsauce, turnips
and small potatoes fried in a dish,
Stewed legs of geese in gingerbread with creamy
savoy cabbage, red cabbage, green cabbage,
potato dumplings
Vegetable potato goulash**

Red fruit jelly "Christmas Style"
with cinnamon cream,
Creme Bruleè "Almond biscuit style"
with caramelised walnuts,
Gingerbread mousse on cherries,
Nougatmousse with Christmas spices,
garnished with roasted nuts

* Vegetarian | ** Vegan

Preis pro Person | Price per Person
40,50 €