

BUFFET FLORENZ

- Antipastiplatte belegt mit gegrillten Zucchini auf Knoblauch-Creme, Aubergine und Paprika, rote Zwiebeln karamellisiert, eingelegte Oliven und Zwiebeln, Datteln und Aprikosen im Speckmantel, Pepperoni gefüllt mit Frischkäse
- Provential gewürzter Schweinerücken
- Lachs in Zitronensoße
- Hähnchenbrust „Florenz“
- Rosmarinkartoffeln
- Sahniges Broccoli Kartoffel Gratin
- Geschmortes italienisches Gemüse
- Frischer Rucolasalat
- Kräuterbutter
- Brotsortiment
- Apfeltiramisu
- Zitronencreme

Ab 20 Personen
Pro Person 22.90€

BUFFET BARCELONA

- Tapas (Bratpaprika mit Meersalz, spanische Fleischbällchen, Chili-Popcorn-Hähnchen, etc.)
- Spanferkelbraten mit leckerer Kruste
- Lammkeule
- spanischer Schmorbraten
- Reis
- Kanarische Kartoffeln in der Schale mit Mojo verde und Mojo rojo
- Kräuterbutter
- Brotsortiment
- Flan
- Fruchtsalat mit Vanillesoße

Ab 20 Personen
Pro Person 22.90€

BUFFET EXQUISITE

•Iberico Schweinerücken mit Espresso

Schokoladen Kruste

•Riesengarnelen am Spieß mit Vanille und Chili

•Angus Rinderhüfte im Honig- und Pfeffermantel

•Kartoffeln im Speckmantel, auf Wunsch auch
überbacken

•cremiges Süßkartoffel-Möhren-Püree

•Gurken-Avocado-Salat mit Minze und Feta und
dazu ein frisches Dressing

•Tropischer Fruchtsalat und

Apfelringe im Teigmantel mit Vanillesoße

Ab 20 Personen

Pro Person 26.90€

BUFFET BREMEN

- Hähnchenbrust „Italia“
- saftiger Römerbraten
- Gyrosbraten
- Broccoli mit Käse überbacken
- geröstete Paprikakartoffeln
- Erbsen in Rahm
- Gefüllte Riesenchampignons
- knackiger Waldorfsalat
- Coleslaw mit Sahne
- Hackepeterschwein
- Garnelespieße
- Käseplatte mit diversen Käsesorten
- Baguette
- Brotsortiment
- Butter und Kräuterbutter
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Ab 20 Personen
Pro Person 16.90€

BUFFET WALLE

- Kasseler mit Kräuter-Ananas-Kruste
- gebratene Putenschnitzel
- Schweinemedallions in Waldpilzsoße
- Speck Prinzessbohnen
- Blumenkohl mit Hollandaise
- Kleine runde Bratkartoffeln
- Gemüse-Kartoffelgratin
- Bunter Krautsalat
- Käseplatte mit diversen Käsesorten
- Brotsortiment
- Butter und Kräuterbutter
- Dunkler Schokomousse mit Orangen und dazu
Vanillesoße

**Ab 20 Personen
Pro Person 18.90€**

BUFFET BRASILIEN

- Rindfleischspieße
- Schweinebauch gebacken
- Hähnchenspieße
- Schwarzbohnen mit Chorizo, Bauchspeck und Rindfleisch
- Reis mit gegrillten Auberginen
- in Butter geschwenkte Bohnen
- Koriandersalat mit Gurke, Tomate, Feldsalat und Zwiebeln
- Schokokuchen mit Karamellfüllung

**Ab 20 Personen
Pro Person 17.90€**

BUFFET BAYERN

- gegrillte Schweinshaxen, halbiert
- Weißwürste
- gebackener Fleischkäse
- cremiges Kartoffelpüree
- Bayrisches Kraut
- Semmelknödel
- Bayrischer Wurstsalat
- Obatza
- Laugenbretzel
- Süßer Senf
- Bayrisch Creme

Ab 20 Personen
Pro Person 14.60€

KALTES BUFFET

- Braten Aufschnittplatte
- Käseplatte mit diversen Käsesorten
- Schweinemedallions gebraten
- Fleischplatte mit zwei Soßen
- Hackepeter Igel
- Gefüllte Tomaten
- 4 Salate nach Wahl (Geflügel-, Porree-, Fleisch-, Käsesalat,...)
- Brotsortiment
- Butter und Kräuterbutter

Ab 20 Personen
Pro Person 13.40€

HAXENESSEN

- kross gegrillte Schweinshaxen, halbiert
- Weinkraut mit Ananas
- Kartoffelpüree

Ab 10 Personen
Pro Person 11.60€

GRÜNKOHLESSEN

- Grünkohl
- Salzkartoffel und/oder Bratkartoffeln
- Kasseler Nacken und Lachs
- Kochwurst, Pinkel
- Frischer Bauch

Ab 10 Personen
Pro Person 12.90€

SPARGELESSEN

- Spargel 500g/Person
- Salzkartoffeln
- Rossols Landschinken
- Hollandaise, Buttersoße
- Kleine Schnitzel

Ab 10 Personen
Pro Person 18.90€

ROULADENESSEN

- Rinderrouladen in Rahmsoße
- Salzkartoffeln
- Apfel-Rotkohl
- Bohnensalat

Ab 10 Personen
Pro Person 16.40€

SUPPEN

- Kartoffelcremesuppe mit Fleischwurstwürfeln
5.90€
- Gemüsesuppe klar mit Rindfleischwürfeln 5.90€
- Gemüsesuppe gebunden mit Würstchenscheiben
5.90€
- Erbsensuppe mit Kochwurstscheiben und
Kasselerwürfeln 6.60€
- Tomatencremesuppe mit Sahne (vegetarisch) 5.90€
- französische Zwiebelsuppe mit Croutons
(vegetarisch) 6.90€
- Lauchcremesuppe mit Hackfleisch 6.90€
- Spargelcremesuppe mit frischem Spargel 7.90€
- Champignoncremesuppe mit frischen Champignons
6.90€
- Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Zitronengras (vegan)
6.90€
- Knoblauch Käsesuppe 6.90€
- Gyrossuppe 6.90€
- Gulaschsuppe 8.90€
- Chili con Carne 6.90€
- Rindfleischsuppe 7.80€
- Hochzeitssuppe 7.80€

Würstchen extra 1.50€ pro Person

Preise pro Liter
Pro Person rechnen wir ca. 500ml

FINGERFOOD

- Chili-Hähnchen-Sticks
- Schweinemedallions
- Honig-Spieße
- Kugeln aus gebackenem Käse
- Datteln und Pflaumen im Speckmantel
- Mini Hamburger
- Mini Wraps
- Mozzarella Kugeln mit Cherry Tomaten und Basilikum
- Goudawürfel mit blauen Trauben
- Cracker mit Frischkäse
- Minifrikadellen
- Fischpralinen
- Kleine Schweine- und Hähnchenschnitzel
- Pizzabrötchen
- Partybrötchen
- Grüne Soße
- Kräuterbutter

Oder suchen Sie sich auf der Seite „Fingerfood 2.0“
Inspiration und tauschen sie aus.

Ab 20 Personen
12-15 Teile pro Person
Pro Person 22.50€

MENÜS

- Hähnchenbrust „Toskana“ mit Pariser Rahmkarotten, Salzkartoffeln und Salat 10.90€
- Gebratenes Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Salat 10.60€
- Saftiges Putenschnitzel in einer leckeren Curry-Rahm-Soße mit Früchten überbacken, dazu einen körnigen Basmatireis und Salat 10.60€
- Rahmgeschnetztes oder Waldpilzgeschnetztes in einer feinen Sahnesoße mit Salzkartoffel, Edelmöhren und Salat 10.20€
- Saftiger Kasselerbraten in einer feinen Burgundersoße mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln und Salat 10.80€
- Schweinenackenbraten „Santos“ mit Leipziger Allerlei, Sahnkartoffeln und Salat 9.80€

MENÜS

- Sahneschnitzel vom Hähnchen oder Schwein mit Butter Prinzessbohnen, deftigen Bratkartoffeln und Salat 10.40€
- Jungschweinrücken mit leckerer knuspriger Schwarte, dazu eine Weinrahmsoße, Rosenkohl mit Käse überbacken und Salzkartoffeln 10.90€
- Schweinefilettopf in einer cremigen sahnigen Pilzrahmsoße mit leckerem Gemüse, Sahnekartoffeln und Salat 12.20€
- Spanferkelschinken mit Bratkartoffeln, Sauerkraut, Bratensoße und Salat 13.60€
- „Spanferkelessen“ mit hausmacher Sauerkraut und leckeren Bratkartoffeln (mit Knochen) 10.90€
- Gyrosbraten mit Krautsalat, Zaziki und Baguette 7.50€
- Gyrosgeschnetzeltes in einer feinen Rahmsoße mit viel Käse überbacken und in Weißwein abgelöscht, dazu Baguette 7.50€