



HEIMAT BUFFET

41,50 € pro Person

SUPPE

(wählen Sie 1)

- Festtagssuppe mit Wurzelgemüse, Fadennudeln, Eierstich und Fleischknödeln
- Schwäbische Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen
- Schaumsüppchen von der Brunnenkresse mit Rauchlachsstreifen
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck (auch vegetarisch ohne Speck oder vegan)
- Tomaten-Karottensuppe mit Kräuterschaum (vegetarisch-vegan möglich)

SALATE

(Wählen Sie 2)

- Gurkensalat in Sauerrahm Dillmarinade mit Rauchlachs Konfekt
- Feldfrische Blattsalate mit Cherrytomaten, Radieschen, Sprossen, gerösteten Kürbiskernen und Croûtons mit Orangen-Ingwer- und Joghurt-Senf Dressing
- Knöpfe-Champignonsalat in roter Zwiebelmarinade und Frühlingslauch (vegetarisch)
- Kartoffelsalat mit Dill, Radieschen und frische Gurke (vegetarisch)
- Kartoffelsalat in leichtem Mayonnaise-Jogurt-Dressing mit Ei, Gewürzgurke und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)
- Scharfer weißer Bohnensalat mit wildem Reis und Paprika (vegan)

VORSPEISEN

(Wählen Sie 2)

- Roastbeef mit Remoulade, Ei und Kapernäpfel im Gläschen
- Sauerfleisch mit Rotweinessigzwiebeln und Gewürzgurke dazu grüne Sauce
- Tafelspitz-Carpaccio mit Gemüse Vinaigrette und Meerrettich
- Matjes Hausfrauen Art im Gläschen
- Gemüse Terrine mit Linsencreme (vegan)
- Brotkonfekt mit Harzer Käse, Schmalz, Kräuterfrischkäse, Braunschweiger Stracke, Senfbutter

Inklusive Landbrot und Tafelbrötchen mit Meersalzbutter

HAUPTGERICHTE

(Wählen Sie 2)

- Schinkenkrustenbraten mit Mumme Sauce dazu Sauerkraut und Kartoffelgratin
- Kassler mit Honigsenf-Zwiebelsauce und Gemüse-Schupfnudeln
- geschmorte Hähnchenkeule mit Blattspinat in Rotwein Wurzelgemüsefond und Drillingen
- Rinderschulter geschmort mit Sellerie Kartoffelpüree und Karotten
- Lachsfilet im Blätterteig auf Blattspinat mit Chili-Hollandaise
- Kabeljau mit Kartoffelfenchelragout und Blutwurst
- Linsen-Kartoffel-Pfanne mit Rote Beete-Kichererbsen-Bällchen und Erbsen Medaillons (vegan)
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu frischer Blattsalat (vegetarisch)

DESSERT

(Wählen Sie 2)

- Welfenspeise mit Weinschaum
- Bayerisch Creme mit Rhabarberkompott
- Schokomousse mit Himbeersoße
- Nuss-Nougat-Creme mit Kirschgrütze
- Waldbeeren-Grütze mit Vanillesauce
- Obstsalat auf Vanilleschaum

Bestellung für _____ Personen,

davon _____ Kinder 6-12 Jahre mit 50 % Ermäßigung

Veranstaltungsdatum: _____

Veranstaltungsort/-raum: _____

Kundenname: _____

Datum / Unterschrift: _____

MEDITERRANES BUFFET

47,50 € pro Person

SUPPE

(Wählen Sie 1)

kalt

- Gazpacho mit Weißbrot-Croûton
- Melonen-Chili-Gazpacho

warm

- Rucola-Cremesuppe mit Parmaschinken Chips
- Tomatencremesuppe mit Basilikum-Ricotta-Ravioli (vegetarisch)
- Karotten-Ingwersuppe mit Basilikumschaum (vegetarisch)

SALATE

(Wählen Sie 2)

- Belugalinsen mit Endiviensalat und getrockneten Tomaten mit Parmesan und Balsamico Dressing (vegetarisch)
- Mediterraner Brotsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel, schwarzen Oliven, Eisbergsalat mit Parmesan und Rotwein-Dressing (vegetarisch)
- Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Radicchio, Walnüsse, Parmesan und Rucola (vegetarisch)
- Feldfrische Blattsalate mit Cherrytomaten, Radieschen, Sprossen, gerösteten Kürbiskernen und Croûtons mit Orangen-Ingwer- und Joghurt-Senf-Dressing (vegan)
- Melonen-Fetakäse-Salat mit Minze (vegetarisch)
- Kichererbsen-Gurkensalat mit roter Zwiebel und Minze (vegan)

VORSPEISEN

(Wählen Sie 3)

- Antipasti Variation mit spanischen Riesenoliven, gefüllte Peperoni sowie gegrillter Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons (vegan/vegetarisch)
- Burrata mit Tomaten-Basilikum-Pesto (vegetarisch)
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und gebackenen Kapern
- Oliven-Paprika-Quiche mit Kräuter-Schmand (vegetarisch)
- Bruschetta - geröstetes Weißbrot mit Tomatensalsa (vegetarisch)
- Italienische Schinkenspezialitäten mit Melone, Parma Schinken, Bresaola und Coppa di Parma
- Ziegenkäsemousse mit Honig, Parmesanstreusel und Thymian im Gläschen (vegetarisch)
- Gegrillte Riesengarnelen mit Aioli im Gläschen

Inklusive Ciabatta und Baguette mit Guacamole

HAUPTGERICHTE

(Wählen Sie 2)

- Zitronen-Hähnchen in Oliven-Tomaten-Sugo mit Kartoffelsalbei-Gratin
- Seeteufel Saltimbocca mit Kräuter-Risoni (Nudel in Reisform)
Schmorgurkengemüse
- Zanderfilet gebraten auf Kartoffel- Olivenpüree mit Pinienkernen Jus
- Schweinefilet auf Ratatouille mit kleinen Thymian Kartoffeln
- Scalopine (Kleine Kalbschnitzel) in Rosmarin-Jus mit Perlgrauen
Gemüsepfanne
- Gefüllte Gorgonzola-Gnocchi mit Kirschtomate, Rucola und Walnuss
(vegetarisch)
- Pasta aus dem Parmesanlaib (Aufpreis 2,50€)

DESSERT

(Wählen Sie 2)

- Panna Cotta mit Beerensauce
- Crème brûlée
- Tiramisu (auch vegan möglich)
- Erdbeere Mascarpone Creme mit Biskotten
- Kokoscreme mit Limettengelee
- Geeiste Melone
- Eistruhe mit: Passionsfrucht Sorbet, Tres Leches Macadamia, Vanille,
Schokolade - mit Saucen und Toppings (Aufpreis 1,50 €)

Bestellung für _____ Personen,

davon _____ Kinder 6-12 Jahre mit 50 % Ermäßigung

Veranstaltungsdatum: _____

Veranstaltungsort/-raum: _____

Kundenname: _____

Datum / Unterschrift: _____

HOCHZEITSBUFFET

59,50 € p. P.

SUPPE

(Wählen Sie 1)

- Festtagssuppe mit Wurzelgemüse, Fadennudeln, Eierstich und Fleischknödeln
- Tomaten-Consommé mit Basilikum-Ricotta-Nocken (vegetarisch)
- Scharfe Thai-Kokossuppe mit Zuckerschoten (vegan)
- Krustentier-Schaumsuppe mit Nordseekrabben (Aufpreis 1,20 €)
- Karotten-Ingwersuppe mit Thai-Basilikum-Schaum (vegetarisch)

SALATE

(Wählen Sie 3)

- Belugalinsen-Salat mit Endiviensalat und getrockneten Tomaten mit Parmesan und Balsamico Dressing (vegetarisch)
- Couscous-Salat mit Aubergine, Olive, Blattpetersilie und Minze (vegan)
- Tortellini-Salat gefüllt mit Ricotta-Spinat, Pinienkernen und frischen Tomaten (vegetarisch)
- Feldfrische Blattsalate mit Cherrytomaten, Radieschen, Sprossen, gerösteten Kürbiskernen und Croûtons mit Orangen-Ingwer- und Joghurt-Senf-Dressing (vegan)
- Glasnudelsalat mit Eisbergsalat, Sesam, Erdnuss, Chili und Koriandermarinade (vegan)
- Melonen-Fetakäse-Salat mit Minze (vegetarisch)
- Meeresfrüchte-Salat mit Fenchel und Staudensellerie in Limonen Marinade (Aufpreis 1,20)
- Rotkrautsalat mit Ingwer und Koriander (vegan)
- Scharfer weißer Bohnensalat mit wildem Reis und Paprika (vegan)

VORSPEISEN

(Wählen Sie 3)

- Carpaccio vom Rind mit gerösteten Walnüssen und Bärlauch-Pesto, Rucola und Parmesan
- Variation mit geräuchertem und graved Lachs sowie Keta-Kaviar, Dillsenfsauce und Sahnemeerrettich
- Grüner Spargel mariniert mit Balsamico-Dressing und gehacktem Ei (vegetarisch)
- Gegrillte Riesengarnelen auf Asia-Gemüse und Curry-Dip im Gläschen
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Trüffelmarinade, Steinpilzragout und Nocken
- Ziegenkäsemousse mit Honig, Parmesan-Streusel und Thymian im Gläschen (vegetarisch)
- Blumenkohl, Babyspinat auf Cashewkerncreme (vegan)
- Rauchlachsconfekt mit Gurken in Sauerrahm-Dillmarinade

Inklusive Käseauswahl mit Trauben, Nuss-Pesto, Ciabatta und Baguette mit Kräuterdip und Salzgebäck

HAUPTGERICHTE

(Wählen Sie 3)

- Doraden-Filet auf Ratatouille mit kleinen Rosmarinkartoffeln
- Lachsfilet in Curry-Karamellkruste auf Asia-Gemüse mit Gewürzreis
- Zanderfilet auf der Haut gebraten an bunten Rahm-Linsen mit Spätzle
- Kalbsrücken frisch tranchiert am Büffet mit Trüffeljus, Karotten-Bohnengemüse und Pinienkern-Kartoffelpüree (Aufpreis 4,00 €)
- Rinderfilet frisch tranchiert am Büffet mit Portweinjus an Karotten Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin (Aufpreis 4,00 €)
- Geschmorte Rinderschulter mit Sellerie-Kartoffelpüree und Edamame-Bohnen
- Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Rahmsauce mit gefüllten Gorgonzola-Gnocchi
- Maispoulardenbrust mit Pfifferlingsrahm und Tagliatelle
- Süßkartoffel-Ananas-Curry mit Quinoa (vegan)
- Pasta aus dem Parmesanlaib (Aufpreis 2,50 €)

DESSERT

(Wählen Sie 3)

- Panna Cotta mit Beerensauce
- Crème brûlée
- Tiramisu (auch vegan möglich)
- Schoko-Brownie mit Ananas
- Schokomousse mit Himbeersoße
- Nuss-Nougat-Creme mit Kirschgrütze
- Passionsfrucht Mousse mit Mango
- Geeiste Melone
- Eistruhe mit: Passionsfrucht Sorbet, Tres Leches Macadamia, Vanille, Schokolade - mit Saucen und Toppings (Aufpreis 1,50 €)

Bestellung für _____ Personen,

davon _____ Kinder 6-12 Jahre mit 50 % Ermäßigung

Veranstaltungsdatum: _____

Veranstaltungsort/-raum: _____

Kundenname: _____

Datum / Unterschrift: _____

BBQ BUFFET

45,00 € p. P.

Zzgl. Kosten Grillpersonal 37,50 € pro Koch und Stunde

SALATE & VORSPEISEN

(Wählen Sie 4)

- Belugalinsen-Salat mit Endiviensalat und getrockneten Tomaten mit Parmesan und Balsamico-Dressing (vegetarisch)
- Mediterraner Brotsalat mit Gurke, Tomate, roter Zwiebel, schwarzen Oliven und Eisbergsalat mit Parmesan und Rotwein-Dressing (vegetarisch)
- Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Radicchio, Walnüssen, Parmesan und Rucola (vegetarisch)
- Couscous-Salat mit Aubergine, Oliven, Blattpetersilie und Minze (vegan)
- Glasnudelsalat mit Eisbergsalat, Sesam, Erdnuss, Chili und Koriandermarinade (vegan)
- Melonen-Fetakäse-Salat mit Minze (vegetarisch)
- Kartoffelsalat mit Dill, Radieschen und frische Gurke (vegetarisch)
- Kartoffelsalat in leichtem Mayonnaise-Jogurt mit Ei, Gewürzgurke und Frühlingszwiebeln (vegetarisch)
- Antipasti Variation mit spanischen Riesenoliven, gefüllte Peperoni sowie gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini und Champignons (vegan/vegetarisch)
- Burrata mit Tomaten-Basilikum-Pesto (vegetarisch)
- Bruschetta - geröstetes Weißbrot mit Tomatensalsa (vegetarisch)
- Blumenkohl, Babyspinat auf Cashewkerncreme (vegan)

GRILLKOMPONENTEN BBQ

(Wählen Sie insgesamt 5 aus A) B) und C))

A) KLASSIKER OHNE AUFPREIS

- Thüringer Bratwurst und Krakauer
- Merguez (scharf gewürzte Bratwurst aus Rind und Lamm)
- Butter-Tandoori-Hähnchenbrustfilet
- Schweinenackensteak
- Schweinefilet in Kräutermarinade
- Schweinebauch niedrig gegart
- Spareribs vom Schwein mit Honig-Soja-Lack
- Barbecue-Lachs auf der Haut gegrillt

B) SPECIALS MIT AUFPREIS

- | | |
|---|----------------|
| <input type="checkbox"/> Lammrückenfilet | Aufpreis 3,00€ |
| <input type="checkbox"/> Tranchiertes Entrecôte | Aufpreis 2,50€ |
| <input type="checkbox"/> Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch und Zitrone | Aufpreis 2,00€ |
| <input type="checkbox"/> Spareribs vom Kalb | Aufpreis 2,00€ |

C) VEGETARISCH / VEGAN

- Gegrillte Salatherzen mit Blue-Cheese-Vinaigrette
- Grillkäse mit Tomaten-Zucchinisalsa
- Riesenchampignons gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen
- Maiskolben (vegan)
- BBQ Pulled Jack Fruit (vegan)

Dazu reichen wir:

Drillingskartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch

Gegrilltes Pfannengemüse

Feldfrische Blattsalate mit Cherrytomaten, Radieschen, Sprossen, gerösteten Kürbiskernen und Croûtons mit Balsamico-, Orangen-Ingwer- und Joghurt-Senf-Dressing

Brot- und Baguette-Auswahl

Dips und Soßen:

Curry-Dattelfrischkäse-Dip, Paprika-Auberginen-Dip, scharfer Mango-Dip, Aioli, Sweet-Chili-Sauce, Sour Creme, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, BBQ Sauce

Dessert

(wählen Sie 2)

- Crème brûlée
- Schokomousse mit Himbeersoße
- Passionsfrucht Mousse mit Mango
- Kokoscreme mit Limettengelee
- Geeiste Melone
- Eistruhe mit: Passionsfrucht Sorbet, Tres Leches Macadamia, Vanille, Schokolade - mit Saucen und Toppings (Aufpreis 1,50 €)

Bestellung für _____ Personen,

davon _____ Kinder 6-12 Jahre mit 50 % Ermäßigung

Veranstaltungsdatum: _____

Veranstaltungsort/-raum: _____

Kundenname: _____

Datum / Unterschrift: _____

SPECIALS FÜR ZWISCHENDURCH

Extras müssen nicht für die gesamte Gesellschaft bestellt werden.
Mindestmenge für 30 Personen.

- Frozen Joghurt im Weck Glas mit Toppings 6,50 pro Person**
Bestellung für _____ Personen
Krokant, Brownie, Karamell-Popcorn, Marshmallows, Mango- und Erdbeer-Püree, Salty-Karamell- und Schokoladen-Sauce
- Fingerfood-Variation 8,50 € pro Person**
Bestellung für _____ Personen
Mini-Wraps gefüllt mit Emmentaler-Oregano und Parmiggiano-Gorgonzola,
Mini-Muffin mit Tomate-Basilikum
Quiche-Variation mit Kräutern, Tomaten-Zwiebel, Lauch-Käse und Spinat,
Hähnchen-Saté-Spieß mit Currycreme
- 3 Sorten Geeiste Melone (Saisonal) 3,50 € p. P**
- Brotkonfekt und Laugengebäck mit Kräuterdip, salzige Butter und Hummus 4,50 € pro Person**
- Eistruhe zum selbst Schöpfen 5,00 € pro Person**
Mit Passionsfrucht-Sorbet, Tres Leches Macadamia, Vanille, Schokolade
Inklusive Saucen und Toppings

BUFFETERGÄNZUNGEN UND MITTERNACHTSSNACK

- Regionale Spezialitäten (ca. 4,5 kg) 165,00 €**
mit Harzer-Käse, Braunschweiger Mettwurst, Landschinken, Leberwurst und luftgetrockneter Mettwurst dazu Butter, Schmalz, Kräuterfrischkäse, Senf, Pickels und Brotkonfekt
- Kleines internationales Käsebrett (ca. 2 kg) 175,00 €**
mit Feigensenf und Nuss-Pesto, saisonalem Obst und Salzgebäck
- Großes internationales Käsebrett (ca. 4 kg) 320,00 €**
mit Feigensenf und Nuss-Pesto, saisonalem Obst und Salzgebäck
- Currywurst-Häppchen mit Baguette 5,50 € pro Person**
- Obazter im Gläschen mit Salzbrezeln, Radieschen und Rettich 3,00 € pro Person**
- Gulaschsuppe mit Bauernbrot 5,50 € pro Person**
- Chili con Carne mit Baguette (auch vegan möglich) 6,50 € pro Person**
- Kalbsfleischfrikadellen mit Kartoffelsalat im Gläschen 6,50 € pro Person**

Bei den genannten Preisen handelt es sich um Richtpreise für das Jahr 2022. Wir behalten uns eine Anpassung von +/- 3 – 5 % vor.