



## HEIMAT BUFFET

47,50 € pro Person

### **SUPPE**

(Wählen Sie 1)

- Festtagssuppe | Wurzelgemüse | Fadennudeln | Eierstich | Fleischknödel
- Schwäbische Flädlesuppe | Schnittlauchröllchen
- Kartoffel-Lauchsuppe | Speck (vegetarisch & vegan möglich)
- Tomaten-Karottensuppe | Kräuterschaum (vegetarisch (vegan möglich))

### **SALATE**

(Wählen Sie 2)

- Gurkensalat | Sauerrahm-Dillmarinade | Rauchlachs-Konfekt
- Knöpfe-Champignonsalat | rote Zwiebelmarinade | Frühlingslauch (vegetarisch)
- Kartoffelsalat | Dill | Radieschen | Gurke (vegetarisch)
- Kartoffelsalat | leichtes Mayonnaise-Joghurt-Dressing | Ei | Gewürzgurke | Frühlingslauch (vegetarisch)
- Pikanter Wachtel-Bohnensalat | wilder Reis | Paprika (vegan)

### **VORSPEISEN**

(Wählen Sie 2)

- Roastbeef | Remoulade | Ei | Kapernäpfel (im Gläschen)
- Sauerfleisch | Rotweinessigzwiebel | Gewürzgurke | grüne Sauce
- Tafelspitz-Carpaccio | Gemüse-Vinaigrette | Meerrettich
- Matjes Hausfrauen-Art (im Gläschen)
- Rote Beete-Carpaccio | Gorgonzoladressing | saisonaler Salat
- Harzer Käse | Schmalz | Röstzwiebel | Senf | Gewürzgurke | Radieschen | Mettwurst | Pfefferbeisser | Braunschweiger Stracke

Inklusive Landbrot | Tafelbrötchen

## HAUPTGERICHTE

(Wählen Sie 2)

- Schinkenkrustenbraten I Mumme-Sauce I Sauerkraut I Kartoffelgratin
- geschmorte Hähnchenkeule I Blattspinat I Rotwein-Wurzelgemüsefond I Drillingen
- geschmorte Rinderschulter I Sellerie-Kartoffelpüree I Vichy-Karotte
- Lachsfilet im Blätterteig I Blattspinat I Chili-Hollandaise
- Linsen-Pfanne I Rote Beete-Kichererbsen-Bällchen  
Basis: Indisches Dal, vegan
- Käsespätzle I Zwiebelschmelze I frischer Blattsalat (vegetarisch)

## DESSERT

(Wählen Sie 2)

- Welfenspeise I Weinschaum
- Bayerisch Creme I Rhabarberkompott
- Schokomousse I Himbeersauce
- Nuss-Nougat-Creme I Kirschgrütze
- Waldbeeren-Grütze I Vanillesauce
- Obstsalat I Vanilleschaum

Bestellung für \_\_\_\_\_ Personen,

davon \_\_\_\_\_ Kinder 6-12 Jahre mit 50 % Ermäßigung

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsort/-raum: \_\_\_\_\_

Kundenname: \_\_\_\_\_

Datum / Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Notizen:**

# MEDITERRANES BUFFET

52,50 € pro Person

## SUPPE

(Wählen Sie 1)

### kalt

- Gazpacho I Weißbrot-Croûton
- Melonen-Chili-Gazpacho

### warm

- Rucola-Cremesuppe I Parmesantaler (vegetarisch)
- Tomatencremesuppe I Basilikum-Ricotta-Ravioli (vegetarisch)
- Karotten-Ingwersuppe I Basilikumtopping (vegetarisch)

## SALATE

(Wählen Sie 2)

- Belugalinsen I saisonalem Salat I getrocknete Tomate I Fetakäsebrösel I Vinaigrette (vegetarisch)
- Mediterraner Brotsalat I Gurke I Tomate I rote Zwiebel I schwarze Olive I Eisbergsalat I Parmesan I Rotwein-Dressing (vegetarisch)
- Italienischer Nudelsalat I Olive I Radicchio I Walnuss I Parmesan I Rucola (vegetarisch)
- Melonen-Fetakäse-Salat I Minze (vegetarisch) (saisonal empfohlen I Juni-September)
- Kichererbsen-Gurkensalat I rote Zwiebel I Minze (vegan)

## VORSPEISEN

(Wählen Sie 3)

- Antipasti Variation I spanische Riesenolive I gefüllte Peperoni I Paprika I Aubergine I Zucchini I Champignon (vegetarisch/vegan)
- Burrata I Tomate I Basilikum-Pesto (vegetarisch) (Aufpreis 2,00 €)
- Vitello Tonnato I Thunfischcreme I gebackene Kaper
- Bruschetta I geröstetes Knoblauch-Crostini I Tomatensalsa (vegetarisch)
- Parmaschinken & Melone (saisonal empfohlen I Juni-September)
- Ziegenkäsemousse I Honig I Parmesanstreusel I Thymian (im Gläschen) (vegetarisch)
- Ge grillte Riesengarnele I Mediterrane Kräuter I Aioli

Inklusive Ciabatta I Baguette I Gemüse-Dip

## HAUPTGERICHTE

(Wählen Sie 2)

- Zitronen-Hähnchen | Oliven-Tomaten-Sugo | Kartoffel-Salbei-Gratin
- gebratenes Zanderfilet | Karottengemüse | Kartoffel-Oliven-Püree
- Schweinefilet | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln
- Gorgonzola-Gnocchi | Kirschtomate | Rucola (vegetarisch)
- Pasta aus dem Parmesanlaib (Aufpreis 5,00 €) "Livecooking"

## DESSERT

(Wählen Sie 2)

- Panna Cotta | Beerensauce
- Crème brûlée
- Tiramisu (vegan möglich | Aufpreis 2,50 €)
- Erdbeer-Mascarpone-Creme | Biskotten
- Eistruhe: Passionsfrucht Sorbet | Tres Leches Macadamia | Vanille | Schokolade | Saucen | Toppings (Aufpreis 4,50 €)

Bestellung für \_\_\_\_\_ Personen,

davon \_\_\_\_\_ Kinder 6-12 Jahre mit 50 % Ermäßigung

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsort/-raum: \_\_\_\_\_

Kundenname: \_\_\_\_\_

Datum / Unterschrift: \_\_\_\_\_

NOTIZEN:

# HOCHZEITSBUFFET

65,00 € p. P.

## SUPPE

(Wählen Sie 1)

- Festtagssuppe | Wurzelgemüse | Fadennudel | Eierstich | Fleischknödel
- Scharfe Thai-Kokossuppe | Zuckerschoten (vegan)
- Spargelcremesuppe (saisonal Mai - August)
- Kürbiscremesuppe (saisonal ab September)

## SALATE

(Wählen Sie 3)

- Belugalinsen | saisonaler Salat | getrocknete Tomate | Fetakäse-Brösel | Vinaigrette (vegetarisch)
- Bulgur-Couscous-Salat | Apfel | Frühlingszwiebel | Blattpetersilie | Minze (vegan)
- Tortellini-Salat | gefüllt mit Ricotta-Spinat | geröstete Sonnenblumenkerne | frische Tomate (vegetarisch)
- Melonen-Fetakäse-Salat | Minze (vegetarisch) (saisonal empfohlen Juni-September)
- Meeresfrüchte-Salat | Fenchel | Staudensellerie | Limonen-Marinade (Aufpreis 3,00 €)
- Pikanter Wachtel-Bohnensalat | wilder Reis | Paprika (vegan)

## VORSPEISEN

(Wählen Sie 3)

- Carpaccio vom Rind | geröstete Walnuss | Bärlauch-Pesto | Rucola | Parmesan
- geräucherter & graved Lachs | Keta-Kaviar | Dillsensauce | Sahnemeerrettich
- Grüner Spargel | Balsamico-Dressing | gehacktes Ei (vegetarisch)
- Gegrillte Riesengarnele | asiatisches Gemüse | Curry-Dip
- Rosa gebratenes Roastbeef | Trüffelmarinade | Steinpilz-Nocken
- Ziegenkäsemousse | Honig | Parmesan-Streusel | Thymian (im Gläschen) (vegetarisch)
- Blumenkohl | Babyspinat | Cashew-Creme (vegan)

Inklusive Ciabatta | Baguette | Frischkäse Dip

## HAUPTGERICHTE

(Wählen Sie 3)

- Doradenfilet | Ratatouille | Rosmarinkartoffel
- Lachsfilet | Curry-Karamellkruste | Asia-Gemüse | Gewürzreis
- Zanderfilet auf der Haut gebraten | bunte Rahm-Linsen | Spätzle
- Kalbsrücken | tranchiert am Buffet | Trüffeljus | Karotten-Bohngemüse | Pinienkern-Kartoffelpüree (Aufpreis 5,50 €)

- Rinderfilet | tranchiert am Buffet | Portweinjus | Karotte | Zuckerschote | Kartoffelgratin (Aufpreis 6,00 €)
- Geschmorte Rinderschulter | Sellerie-Kartoffelpüree | Edamame-Bohne
- Schweinefilet-Medaillons | Champignon-Rahmsauce | Petersilien-Gnocchi
- Maispoulardenbrust | Pfifferlingsrahm | Penne
- Süßkartoffel-Ananas-Curry | Quinoa (vegan)
- Pasta aus dem Parmesanlaib (Aufpreis 5,00 €) "Livecooking"

## DESSERT

(Wählen Sie 3)

- Panna Cotta | Beerensauce
- Crème brûlée
- Tiramisu (vegan möglich | Aufpreis 2,50 €)
- Schokomousse | Himbeersauce
- Nuss-Nougat-Creme | Kirschgrütze
- Passionsfrucht-Mousse | Mango
- Eistruhe: Passionsfrucht Sorbet | Tres Leches Macadamia | Vanille | Schokolade | Saucen | Toppings (Aufpreis 3,50 €)

Bestellung für \_\_\_\_\_ Personen,

davon \_\_\_\_\_ Kinder 6-12 Jahre mit 50 % Ermäßigung

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsort/-raum: \_\_\_\_\_

Kundenname: \_\_\_\_\_

Datum / Unterschrift: \_\_\_\_\_

NOTIZEN:

# BBQ BUFFET (April bis September)

54,50 € p. P.

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

## SALATE & VORSPEISEN

(Wählen Sie 4)

- Belugalinsen | saisonaler Salat | getrocknete Tomate | Fetakäse-Brösel | Vinaigrette (vegetarisch)
- Mediterraner Brotsalat | Gurke | Tomate | rote Zwiebel | schwarze Olive | Eisbergsalat | Parmesan | Rotwein-Dressing (vegetarisch)
- Italienischer Nudelsalat | Olive | Radicchio | Walnuss | Parmesan | Rucola (vegetarisch)
- Bulgur-Couscous-Salat | Apfel | Frühlingslauch | Blattpetersilie | Minze (vegan)
- Nudelsalat "klassisch" | leichter Mayonnaise-Joghurt | Ei | Gewürzgurke | Erbse | Frühlingslauch (vegetarisch)
- Melonen-Fetakäse-Salat | Minze (vegetarisch) (saisonal empfohlen Juni-September)
- Kartoffelsalat | Dill | Radieschen | Gurke (vegetarisch)
- Kartoffelsalat | leichter Mayonnaise-Joghurt | Ei | Gewürzgurke | Frühlingslauch (vegetarisch)
- Kartoffelsalat "bayerisch" | Zwiebel | Petersilie | Senf | Brühe
- Antipasti Variation | spanische Riesenuolive | gefüllte Peperoni | Paprika | Aubergine | Zucchini | Champignon (vegan/vegetarisch)
- Gemischte Salate (Gurkensalat | Tomatensalat | Coleslaw Salat | Krautsalat)
- Burrata | Tomate | Basilikum-Pesto (vegetarisch) (Aufpreis 2,00 €)
- Bruschetta | geröstetes Knoblauch-Crostini | Tomatensalsa (vegetarisch)
- Blumenkohl | Babyspinat | Cashew-Creme (vegan)

## GRILLKOMPONENTEN BBQ

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

### A) KLASSIKER OHNE AUFPREIS

- Original Thüringer Bratwurst (geschützte geographische Angabe) und Krakauer
- Merguez (pikant gewürzte spanische Bratwurst aus Rind und Lamm)
- Butter-Tandoori-Hähnchenbrust
- Grillfackeln (Schwein)
- Souvlaki "anders" | Nackensteak | Zitronen-Oregano-Marinade
- Cevapcici | Balkanröllchen vom Rind
- Schweinefilet | Kräutermarinade

### B) SPECIALS MIT AUFPREIS

- Lammrückenfilet Aufpreis 5,00€
- Tranchiertes Entrecôte Aufpreis 5,50€
- Riesengarnelen | Kräutern | Knoblauch | Zitrone Aufpreis 4,50€
- Lachsfilet im Buchenspan Aufpreis 5,00€

### C) VEGETARISCH / VEGAN

- Gegrillte Salatherzen | Blue-Cheese-Vinaigrette
- Grillkäse | Tomaten-Zucchinisalsa

- Zucchini-Schiffchen I Gemüse
- Wraps I Spinatfüllung oder Tomate-Basilikumfüllung (vegan)

Dazu reichen wir:

Drillingskartoffeln I Rosmarin I Knoblauch  
Grillgemüse

Brot- I Baguette-Auswahl

Dips & Soßen:

Curry-Dattel-Frischkäse I Zaziki I Sweet-Chili-Sauce I Sour Creme, Senf I Ketchup I  
BBQ-Sauce

### **Dessert**

(wählen Sie 2)

- Crème brûlée
- Schokomousse I Himbeersauce
- Passionsfrucht-Mousse I Mango
- Kokoscreme I Limettengelee
- Gegrillte Banane
- Saisonaler Obstsalat I Vanillesauce
- Eistruhe: Passionsfrucht Sorbet I Tres Leches Macadamia I Vanille I  
Schokolade I Saucen I Toppings (Aufpreis 4,50 €)

Bestellung für \_\_\_\_\_ Personen,

davon \_\_\_\_\_ Kinder 6-12 Jahre mit 50 % Ermäßigung

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsort/-raum: \_\_\_\_\_

Kundenname: \_\_\_\_\_

Datum / Unterschrift: \_\_\_\_\_

NOTIZEN:



## SPECIALS FÜR ZWISCHENDURCH

Extras müssen nicht für die gesamte Gesellschaft bestellt werden.  
Mindestbestellmenge für 50 Personen.

- Fingerfood-Variation 9,50 € pro Person**  
**Bestellung für \_\_\_\_\_ Personen**  
Mini Wraps I Spinatfüllung oder Tomate-Basilikumfüllung (vegan),  
Mini-Muffin I Tomate-Basilikum  
Quiche-Variation I Kräuter I Tomate-Zwiebel I Lauch-Käse I Spinat  
Hähnchen-Saté-Spieß I Currycreme
- Brotkonfekt & Laugengebäck I Kräuterdip I Hummus 5,50 € pro Person**
- Eistruhe zum selbst Schöpfen 6,50 € pro Person**  
Passionsfrucht-Sorbet I Tres Leches Macadamia I Vanille I Schokolade  
Inklusive Saucen & Toppings

## BUFFETERGÄNZUNGEN UND MITTERNACHTSSNACK

- Regionale Spezialitäten (ca. 4,5 kg) 185,00 €**  
Harzer Käse I Schmalz I Röstzwiebel I Senf I Gewürzgurke I Radieschen I  
Mettwurst I Pfefferbeisser I Braunschweiger Stracke  
Inklusive Landbrot I Tafelbrötchen
- Kleines internationales Käsebrett (ca. 2 kg) 155,00 € (20-30 Personen)**  
Feigensenf I Nuss-Pesto I saisonales Obst I Salzgebäck
- Großes internationales Käsebrett (ca. 4 kg) 375,00 € (30-60 Personen)**  
Feigensenf I Nuss-Pesto I saisonales Obst I Salzgebäck
- Currywurst-Häppchen I Baguette 7,00 € pro Person**
- Gulaschsuppe I Baguette 6,00 € pro Person**
- Pancakes I Toppings 6,00 € pro Person**
- Chili con Carne I Baguette (vegan möglich) 7,00 € pro Person**
- Pasta I hausgemachte Tomatensauce I für Kinder I min. 30 Portionen 4,50 € pro Kind**

Bei den genannten Preisen handelt es sich um Richtpreise für das Jahr 2022. Wir behalten uns eine Anpassung von +/- 3 – 5 % vor.  
Anlieferung & Abholung pauschal 100,-. Ab einem Bestellwert von 3.000,- entfallen die Anlieferungskosten. Es gelten unsere allgemeinen AGB's auf [www.kommwf.de](http://www.kommwf.de)