Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Berliner Buffet

***Suppe***

# Original Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm, bürgerlich zubereitet nach einem Rezept des kaiserlichen Leibkochs mit fein geschnittenem Kalbfleisch

***Kaltes***

# Rixdorfer Kasslerrücken aus dem Rauch und gefüllte Kasslertaschen mit Gemüsesalat

# Berliner Eisbeinsülze mit Spreewälder Lümmel (Gewürzgurke ) und Remoulade

# Mudders Bouletten – das Original – mit Apfel, Gouda, Speck und Majoran dazu Senf aus Bautzen und Ketchup aus Werder

# Variation von Märkischen Räucherfischen mit Sahnemeerettich

# Berliner Kartoffelsalat

# Werderaner Tomatensalat

# Schmalztöpfchen mit Schusterjungen und Gewürzgurken

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

***Warmes***

# Medaillons vom Schweinefilet an Apfelsauce und Hörnchennudeln

# Berliner Königsberger Klopse mit Kapernsauce und hausgemachtem Kartoffelstampf

# Blumenkohl - Kartoffelauflauf aus dem Ofen mit Tomatensauce

***Dessert***

# Vanillequark auf roter Grütze – cremiger Vanille- quark verfeinert mit echter Bourbon-Vanille auf fruchtiger roter Grütze

# Geflämmtes Schokoladenmousse mit Haselnüssen

 *26,90€ netto p.P.*

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Street Food Buffet

***Dosen-Snacks – Die Vorspeisen aus der Konservendose gereicht***

# Caesar Salad mit Parmesan, krossen Baconstreifen und Original Caesar Dressing

# Fried-Chicken-Drums mit Salsa Sauce

# Kleines Chicken-Kebab auf Chiffonade & Tabulé

***Veggie vom Kiefernholzschiffchen***

# Mini-Wraps mit Schafskäse, Zucchini, Sellerie und Möhre

# Cheddar – Cheese Jalapeños mit bunten Paprika-Stiften und Mango-Dip

***Sandwich & Bagels***

# Pulled-Pork-Burger mit Zwiebel-Chutney und karamellisiertem Apfel

# Piadina romagnola – Italienisches Fladenbrot – klassisch mit Mozzarella, Parmaschinken & Rucola

# Tramezzini mit französischer Poularden-Cream „Dijon“

***Street Food Specials***

# Hotdog „American“ zum selber basteln dazu Heinz Ketchup, Senf, Gewürzgurken-Relish, Röstzwiebeln

# Thai-Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce

# Bitoks auf scharfem Paprika-Letscho

# Enchiladas – gefüllte Tortillas mit Spinat, Mais, Zwiebeln, Knoblauch, Feta, frischen Champignons und Tomatensauce

***Brot & Butter***

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Party- Krustenbrot / Landbutter

***Dessert aus dem Weckglas***

# Schokoladenpudding mit Vanillesauce

# Caipirinha-Crème mit Rohrzucker und Limettenzesten

# American-Schokoladen-Brownie

 *27,90€ netto p.P.*

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Frühlings Buffet

***Vorspeisen***

# Dillquark / Gravedlachs/ geröstete Sonnen- blumenkerne / Pumpernickel

# Pulled Mini Burger / Pulled Pork – saftig zartes Schweinefleisch / Rettich

# Vitello Tonnato / Kalbsnuss / Cornichons / Kräuter / Thunfisch-Kapern-Creme

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

***Fingerfood***

# Oval von der Tomate / Pecorinoboden

# Pfeffer-Frischkäse auf Pumpernickelround

***Salate***

# Tabulé / Kirschtomate / Gurke / Minze / Paprika / Petersilie / Bulgurweizen

# Mozzarellakugeln / Cocktailtomaten / Vinaigrette / frisches Basilikum

***Hauptgerichte***

# Kalbsinvoltini / zarte Kalbsröllchen gefüllt / Bärlauch / grünem Pfefferrahm / Blumenkohlröschen / Semmelbutter / Rosmarinkartoffeln

# Wildlachsmedaillons gebraten / Limonenbutter- sauce / Süßkartoffelpüree / Frühlingslauch /
bunter Paprika / karamellisierte Pekannüsse

# Cannelloni / Ricotta / Blattspinat / Béchamelsauce / Parmigiano Reggiano / Emmentaler

***Dessert***

# Vanillequark / Bourbon-Vanille / Fruchtspiegel aus Kirschen / Knusperperlen

# Erdbeer-Trifle / Vollkornstreuseln / Karamell

 *28,90€ netto p.P.*

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Sommer Buffet

***Vorspeisen***

# Tobago Chicken / Hähnchenfilets / Limetten-Koriander-Knoblauch-Öl-Marinade

# Mini Wrap / geräucherte Putenbrust / Veggie Gemüse / Blattsalat

# Verzickter Serrano / Ziegenfrischkäse / Serranoschinken / Vinaigrette

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

***Fingerfood***

# Räucherlachstriangel / Frischkäse / Pumpernickel

# Blumenkohl-Couscous / Cashewkerne / Avocado / Vollkornround

***Salate***

# Cobb Salad / Rohkost / Avocado / Hähnchenfilet / Bacon / Käse

# Blattsalat / Rucola / Schafskäse / Möhrenstifte / Cocktailtomaten / geröstete Sonnenblumen - und Kürbiskerne / Balsamicodressing

***Hauptgerichte***

# Schweinefiletspitzen / Bohnenbündel / Weißweinrahm / Gemüse - Tagliatelle

# Maishähnchen Suprême / Parmaschinken / Zitronenpfeffer / Ratatouille / Portweinsauce / Reis

# Kartoffel-Quiche / Spinat / Ziegenfrischkäse / Sauce Hollandaise

***Dessert***

◊ Melonensalat / Zitronenmelisse / Bourbon-Vanillesauce

◊ Gebrannte Französische Crème / Tahitiani Vanille / Erdbeersalat

 *28,90€ netto p.P.*

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Herbst Buffet

***Suppe***

# Hokkaidokürbis / Kokosmilch / Ingwer / Croûtons

***Vorspeisen***

# Roastbeef rosa / Gewürzbirnen / Remouladensauce / Sahnemeerrettich

# Tomaten-Kaltschale / Saté Maispoularde / Rucolaschmand

# Reblochon / Pumpernickel / Feigensenf / karamellisierte Walnusssplitter

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

***Fingerfood***

# Rosmarinpolenta / Gemüsechutney / Palmblatt

# Melonenkugel / Rucola / Parmaschinken

***Salate***

# Pilzsalat / Mini-Champignons / Sellerie / Stock- schwämmchen / Lauch / Kräuter-Vinaigrette

# Hirtensalat / Feta / rote und weiße Bohnen / Dressing

***Hauptgerichte***

# Rücken vom Jungrind / Demi Glace / Prinzess- bohnen / Kartoffelgratin

# Wildentenbrust geschmort / Pfefferkirsche / Portweinjus / Wurzelgemüse / Reibeküchlein

# Muskat-Kürbis / Gnocchi / Zitronenthymian / Béchamel

***Dessert***

# Buttermilch- Zitronenmousse / Marinierte Beeren / Grand Marnier

# Baileys-Mousse / Mokkaspiegel / Amarettini

 *29,90€ netto p.P.*

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Winter Buffet

***Suppe***

# Consommé vom Rind / Grießnockerl

***Vorspeisen***

# Geräucherte Entenbrust / Bratapfelsalat / Macadamiacrumble

# Fränkische Tafelspitzsülze / Tafelspitz / Gemüsejulienne

# Räucherlachscarpaccio / Pfeffer-Zitronenschmand / Rucola

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

***Fingerfood***

# Polenta Häppchen / Lachsrillettes

# Hirtenkäsekuchen / Pecorinoboden

***Salate***

# Feldsalat / Kartoffel-Speckdressing / karamellisierte Maronen

# Shrimpscocktail / Eisbergsalat / Cocktailsauce

***Hauptgerichte***

# Gänsebrust geschmort / Glühweinjus / Bratapfeltranche / Apfelrotkohl / Kartoffelkloß

# Lachsforelle gebraten / Noilly Prat-Buttersauce / französische Linsen / junger Spinat / Tomatenrisotto

# Blumenkohlcurry / Blumenkohlröschen / Erbsen / Zwiebeln / Walnüsse / Kokosmilch / roter Curry

***Dessert***

# Tonca-Flirt / Mascarpone / Toncabohnen / Karamellspiegel / Kakao-Kekse

# Nougat - Panna Cotta / Marillen / Haselnüsse / Karamell und Minze

# Mousse au chocolat von der Toblerone

 *29,90€ netto p.P.*

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Mediteranes Buffet

***Saisonale Blattsalate***

# Bunte Blätter / Eisberg / Rauke / Radicchio

# Toppings / Croûtons / Speck / Sonnenblumen und Kürbiskerne / Schnittlauch

# Dressings / Balsamico-Senf / French / Tomaten-Vinaigrette

***Vorspeisen***

# Vitello Tonnato „Der Klassiker“ / Kalbfleisch / gerauchter Thunfisch / Rauke

# Gegrillte Antipasti / Zucchini / Aubergine / Champignon / Chalkidiki Oliven / Chorizo

# Milch-Mozzarella / bunte Tomaten / frisches Basilikum / Balsamico / Fleur de Sel

# Mediterrane Käsespezialitäten / Käseauswahl mediterran / frische Feigen / Weintrauben / Nüsse / Feigensenf

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen / Partykrustenbrot / Landbutter

***Hauptspeisen***

# Maispoularde / Limonenmarinade / Ratatouille / Paprika / Zucchini / Tomate

# Kartoffel-Olivenöl-Püree

# Saltimbocca / gebratene Kalbsschnitzel / Baby-Spinat / Pecorino Sardo / Rotweinjus

# Kartoffelgnocchi / Gorgonzolasauce / Spinat / Kirschtomaten/ Parmesan

***Dessert***

# Kokos-Zitronengras-Panna Cotta / Ananas-Chilli-Salat / Basilikum

# Tiramisu / Löffelbiskuit / Mascarpone / Schokolade

 *28,90€ netto p.P.*

Abendbuffets *(ab 30 Pers.)*

Hochzeits Buffet

***Salate***

# Hirtensalat, pikante Käsewürfel mit Gurken, Tomaten, Lauch und Zwiebeln in würziger Salatmayonnaise und gebratener Chorizo

# Gegrilltes mediterranes Gemüse von Zucchini, Paprika, Tomaten, Champignons, Weißweinzwiebeln, Oliven und Aceto Balsamico

# Cobb Salad von Rohkost, Avocado, zartem Hähnchenbrustfilet, knusprigem Bacon und Käse

***Fingerfood***

# Geflügelterrine vom Landgockel mit Shiitake-Pilzen, Kräutern und Feige

# Gebackene Feige verliebt, der verzickte Ziegenkäse im Duett mit Bacon

# Oval von der Tomate auf einem Pecorinoboden mit einer mit fruchtig säuerlichen Note

# Räucherlachs-Triangel, zarte Räucherlachs-Würfel mit cremiger Frischkäsemasse auf Pumpernickel

***Vorspeisen***

# Barbarie Entenbrustscheiben mit Roter Beete und Süßkartoffel

# Roastbeef rosa, garniert mit Gewürzbirnen, dazu Sahnemeerrettich

# Schweizer Greyerzer, französischer Weichkäse, echter Edelschimmelkäse, spanischer Manchego- Käse, Original Roquefort, englischer Cheddar, Fol Epi, Ziegenfrischkäse, Rosen vom Tête de Moine

# Party-Wagenrad mit kleinen Brötchen, Partykrustenbrot, Landbutter

***Hauptgerichte***

# Kalbsinvoltini mit Bärlauch, grünem Pfefferrahm, Blumenkohlröschen in Semmelbutter und Rosmarinkartoffeln

# Havelzanderfilet gebraten mit Sauce Bourride, einer Gemüsevariation und Sauce Hollandaise dazu Basmatireis

# Penne und Rucola mit confierten Kirschtomaten und Bechamelsauce

***Dessert***

# Vanille - Panna Cotta & Ananas-Minzsalat

# Crème Brûlée, aromatisiert mit Grand Marnier und Kumquats (Mini Orange)

# Petits Fours

 *30,90€ netto p.P.*