

Berliner Dampfer-Buffer

Kleine Happen

Gewürzgurkentopf

Boulette mit Mostrich

Kleine Hähnchenkeulen mit Rosmarin

Salate

Omas Kartoffelsalat

Gemischter Salat mit Dressing

Nudelsalat mit Lauch und Schinken

Warme Speisen

Berliner Currywurst mit Ketchup

Kasselerbraten mit Sauerkraut, Schwarzbiersauce und Petersilienkartoffeln

Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

34,40 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 39,90 € pro Person

Pasta, Pasta, Pasta

Antipasti und Salate

Dreierlei Paprika mit Salbei

Mariniertes und gebratenes Gemüse:

Zucchini mit Oliven und frischen Kräutern

Auberginen mit Datteltomaten und Rosmarin

Schinken und Wurstsorten aus Italien mit Oliven

Thunfischsalat mit Bohnen, roten Zwiebeln und Pimentos

Mozzarellakugeln mit Rispentomaten und Basilikum Pesto

Römer Salat mit Brotcroustons, Dressing und Parmesankäse

Pasta

Pasta mit dreierlei Saucen:

Salsa di Pomodoro, Pesto Verde und

Sugo di casalingo (Feines Rinderragout mit Gemüse)

Brot und Co

Italienisches Brot mit Olivenöl und Meersalz

Dessert

Vanille Panna Cotta mit Fruchtmark

Crema di Ricotta mit Amarettinis und Beeren

37,50 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 43,00 € pro Person

Fischers Fritze

Frisch aus dem Suppentopf

Fischsoljanka mit Stulle

Vorspeisen und Salate

Krautsalat mit Schrot Pfeffer

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Bratheringe und Rollmöpfe im Zwiebelsud

Verschiedene Blattsalate mit Mostrich-Dressing

Heringssalat mit Apfel, Kartoffeln und Rote Bete

Aus dem Havelland Räucherfisch mit Gravesauce und Meerrettich

Allerlei Brotsorten mit Butter und Meersalz

Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!

Frisch aus der Pfanne

Gebratenes Fischfilet mit Crevetten,

Fenchelgemüse und tomatisierten Schwenkkartoffeln

Süßes geht immer

Rote Grütze mit Vanillesauce

Berliner Luft mit Waldmeistersirup

43,30 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 48,80 € pro Person

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Obazda mit Laugenkonfekt

Bauernsalat mit frischen Gartenkräutern

Aufgeschnittener Radi mit Meersalz und groben Pfeffer

Wurstsalat mit Appenzeller Käse, Zwiebeln und Gewürzgurke

Frisch aus Topf und Ofen

Mini Schweinshaxe

Weißwürste im Wurzelsud mit süßem Senf

Leberkäs mit Kraut, Schwarzbiersauce und Kartoffelkloß

Brotkorb

Bretzeln und Brot

Schmalz und Schmand im Töpfchen

Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Aufgeschlagene Weißbiercreme mit Fruchtsauce

42,70 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 48,20 € pro Person

Käpt´n Buffet

Frisch aus dem Suppentopf

Lauchsuppe mit Hackfleisch

Vorspeisen und Salate

Kartoffelsalat wie bei Oma

Kleine Bouletten und Schnitzel

Heringssalat mit Apfel und Rote Bete

Räucherfisch mit Gravesauce und Meerrettich

Frisch aus der Röhre

Geschmorter Rinderbraten in Portweinsauce mit Apfelrotkraut und Spätzle

Vom Holzbrett

Verschiedene Brotsorten und Butter

Käseauswahl mit Oliven und Gartengemüse

Dessert

Obstplatte

Auswahl von Götterspeisen mit Vanillesauce

41,40 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 46,90 € pro Person

„Dat Lütt“ Grillbuffet

Vorspeisen

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Frisch vom Grill

Schweinenackensteaks

Hähnchensteaks

Rostbratwürste

Grillgemüse und Grillkäse

Beilagen und Co.

Verschiedene Soßen

Kräuterbutter

Brotkorb

24,40 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 29,90 € pro Person

Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent, empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 40 Gästen, zu einer Pauschale von 210,00 € sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 165,00 € Pauschal.

BBQ-Grillbuffet mit Fisch und Gemüse

Vorspeisen

Krautsalat mit Schrot Pfeffer

Gurkensalat mit Koriander und roten Zwiebeln

Pasta Salat mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Rucola

Römersalat mit zweierlei Dressings Parmesan und Croutons

Frisch vom Grill

Rostbratwürste

Grillkäse mit Thymian und Orangen

Marinierte Schweine- und Geflügelsteaks

Verschiedene Fischfilets und Shrimps mit Limetten, Olivenöl und Zitronenpfeffer

Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln

Brotkorb mit Olivenöl und Meersalz

Verschiedene Dips und Saucen

Grillgemüse aus der Pfanne mit frischen Gartenkräutern

Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!

Dessert

Panna Cotta mit Mangosauce

Beerenkompott mit Vanillesauce

53,50 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 59,00 € pro Person

Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent, empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 40 Gästen, zu einer Pauschale von 210,00 € sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 165,00 € Pauschal.

Das große Grillbuffet

Vorspeisen

Gurkensalat mit Koriander und Ingwer
Wassermelone mit Schafskäse und Blüten
Krautsalat mit Schrotpeffer und Cranberrys
Pasta-Salat mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Rucola

Frisch vom Grill

Bratwürste
Marinierte Geflügelsteaks
Steaks vom Rind und Schwein
Grillkäse mit Thymian und Orangen

Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln
Brotkorb mit Olivenöl und Meersalz
Verschiedene Dips, Chutneys und Saucen
Grillgemüse aus der Pfanne mit frischen Gartenkräutern
Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!

Dessert

Mangocreme mit Fruchtsauce
Mousse au chocolate mit gebrannten Mandeln

53,50 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 59,00 € pro Person

Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent,
empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 40 Gästen, zu einer Pauschale von 210,00 €
sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 165,00 € Pauschal.

American Burger Buffet

Salatauswahl "Querbeet"

Coleslaw-Salat mit Brunnenkresse

Caesar-Salat mit Parmesan und Croutons

Frisch vom Grill

100% Rindfleisch Burger

für Vegetarier:

marinierter und gegrillter Käse mit Grillgemüse

im gerösteten Sesambrot

Burger Topping

Knackige Salate, frische Tomaten, eingelegte Gurken,

Zwiebelringe, Peperoni, gegrillter Bacon, Käse, Saucen, Dips und Gewürz-Mayonnaise

Süßes geht immer...

Auswahl an Muffins

und bunte Donuts

34,40 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 39,90 € pro Person

Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent,
empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 40 Gästen, zu einer Pauschale von 210,00 €
sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 165,00 € Pauschal.

Italienisches Brunch-Buffet

Suppe der Saison

Vorspeisen

Antipasti vom Gemüse

Käseauswahl mit Grissinis

Mailändische Salami und Chorizo

Geräucherte Sardinen mit Limonenschmand

Luftgetrockneter Schinken mit Oliven und Peperoni

Warm

Tagliatelle mit Gorgonzolasauce

Rührei mit Kirschtomaten und Gartenkräutern

Geschnetzeltes vom Hähnchen mit frischen Champignons und Gnocchi

Salate

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum-Pesto

Grüner Salat mit gebratenen Brotwürfeln und Balsamico-Dressing

Dessert

Obstplatte

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Gemischter Brotkorb und Butter

37,40 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 42,90 € pro Person

Weihnachts-Buffet

Suppe

Kürbis Ingwersuppe mit Zimt-Croutons

Vorspeisen und Salate

Gebeizter Lachs mit Senfsauce

Waldorfsalat mit geräucherter Gänsebrust

Pastasalat mit Thunfisch und gerösteten Pinienkernen

Römersalat mit frischen Feigen, Kumquats und Apfelgranat-Dressing

Brot und Butter, Olivenöl und Meersalz

Frisch aus der Röhre

Geschmorte Gänsekeule oder Entenkeule, serviert mit Apfelrotkraut,

Grünkohl, Bratenjus und Klößen

Dessert

Mousse au chocolate

Käseauswahl mit Mundobst

41,40 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 46,90 € pro Person

Fingerfood

Artikel:	Preis:	Anzahl:
Berliner Currywurst in der Pappe mit einem Stück Schrippe (warm)	3,10 €	
Paniertes Schweineschnitzel im Weckglas mit Erdapfelsalat und Gürkchen	3,60 €	
Mini-Boulette auf Nudelsalat mit Brunnenkresse	3,60 €	
Roastbeefroulade auf Bulgursalat mit pikantem Dip	4,50 €	
Hähnchenbrustfilet auf kaltem Ratatouillegemüse	4,20 €	
Grünes Bandnudelnestchen mit Tomaten-Basilikumragout (warm)	4,20 €	
Gebeizter Lachs auf Fenchelsalat mit Rosa Pfefferkörnern	4,70 €	
Gelbe Tagliatelle mit Gorgonzolasauce und geräuchertem Lachs	4,70 €	
Scampi im Kartoffelmantel auf asiatischem Glasnudelsalat	5,20 €	
Kleine Burger mit Rindfleisch, Gartensalat und Guacamole (warm)	5,20 €	
Räucherfischkonfekt mit zweierlei Dip's	5,20 €	
Hähnchencurry auf Kokos-Mandelreis (warm)	5,20 €	
Kleine Kartoffelpuffer süß und herzhaft	4,70 €	
Creperöllchen mit creme fraiche und Amarenakirschen gefüllt	4,70 €	
Gefüllte Larattkartoffeln mit Frühlingsquark und roten Zwiebeln	4,50 €	
Hackfleisch-Zucchini mit Fetakäse gratiniert (warm)	5,20 €	
Gefüllter Champignon mit Blattspinat und Käse gratiniert (warm)	5,20 €	
Antipasti im Teelicht	5,40 €	
Oliven-Fetakäsespieß auf Tomatensugo	3,70 €	

+ 3,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

*Wir empfehlen, z.B. für einen Empfang 5-6 Teile pro Gast.
Diese Angebote gelten bei einer Mindestabnahme von 20 Teilen pro Sorte.*

Für eine Bestellung tragen Sie bitte in der Spalte „Anzahl“ die gewünschte Menge ein und übersenden uns die Bestellung.