

Buffet – Beispiele

Ab einer Gruppengröße von 15 Personen erstellen wir Ihnen für jeden Geschmack ein passendes Angebot.

Vom Flying Fingerfood über das reguläre Buffet bis hin zum Live-Cooking setzen wir Ihre Vorstellungen um, gerne auch als privates Catering bei Ihnen zu Hause.

Die lichtdurchfluteten Räumlichkeiten mit einer großen Sonnenterrasse eignen sich hervorragend für Firmenfeiern, Geburtstage oder Hochzeiten.

Die Räume mit verdunkelbarer Glasfront bieten ebenso die Möglichkeit Tagungen, Seminare und Firmenpräsentationen durchzuführen.

- Brotkorb + 3 Dips
- Gemischter Bauern Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Schafskäse, schw.Oliven
- Bunter Matjes Salat mit Äpfeln, Dill, Schalotten
- Rheinischer Kartoffel Salat mit Speck, Gewürzgurken, Zwiebeln
- Schweinekrusten Braten in Altbier Sauce
- Puten Braten in Portwein Sauce
- Schwenkkartoffeln
- Kartoffel Gratin
- Frisches Gemüseblech mit Brokkoli, Blumenkohl, Finger Möhrchen
- Gemischte Kuchen Auswahl
- Hausgemachte Mousse au chocolat

Pro. Person.25,90 €

- Bruschetta
- Antipasti Auswahl, gegrilltes, ausgebackenes und gefülltes Gemüse
- Flammkuchen Italiano mit Zucchini, Basilikum und getrockneten Tomaten
- Rucola Salat mit Cherry Tomaten
- Vitello Tonnato, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch creme
- Saltim Bocca, Kalb Steaks mit Salbei und Serrano Schinken umwickelt in Portwein Sauce
- Hähnchenbrust gefüllt mit einer Frischkäsecreme mit getr. Tomaten und Rucola in Tomatenkonkassée
- Thunfisch Steaks auf Tomaten-Pfeffer Sauce

- Pasta geschwenkt in Spinat-Gorgonzola Sauce
- Rosmarin Drillinge (kl. Kartoffeln)
- Butter Reis
- Frisches Gemüseblech mit Brokkoli, Blumenkohl, Finger Möhrchen
- Hausgemachtes Tiramisu
- Hausgemachtes Mandel Pannacotta

Pro. Person 34,90 €

- Verschieden gefüllte Wraps
- Mini Burger mit hausgemachtem Hackfleisch Patty
- Cole Slaw Salat (Weißkohl Salat mit Möhren)
- Hähnchen Spieße mit Sweet Chili Sauce mariniert
- Schicht Salat (Hackfleisch, Nachos, Mais, Kidneybohnen, Creme fraiche, Cheddar)
- Spare Ribs mit hauseigener Whiskey Barbecue Marinade
- Chili con Carne
- Chicken Wings mit hauseigener Sweet Chili Marinade
- Pulled Pork vom Schwein
- Wedges
- Maiskolben
- Kleine Ofenkartoffeln
- Grillgemüse in Tomaten Sauce
- Hausgemachte Muffins
- Hausgemachte Cookie Creme
- Amerikanischer Cheesecake

Pro. Person 32,90 €

- Brotkorb + 3 Dips
- Waldorf Salat mit Äpfeln, Sellerie, Walnusskernen und leichter Mayonnaise
- Flammkuchen Elsässer Art
- Griebenschmalz – Stullen mit gefächerten Gewürz Gurken
- Frisch panierte kleine Schnitzel
- Hausgemachte kleine Frikadellen
- Kleine hausgemachte Rinderrouladen
- Schweinelachs Braten gefüllt mit Lauch in Zwiebel-Senf Sauce
- Seelachs mit bunter Pfefferhaube auf Spinatcreme
- Rotkohl
- Bunte Reispfanne mit Erbsen und Möhren
- Frisches Gemüseblech mit Brokkoli, Blumenkohl, Finger Möhrchen
- Salzkartoffeln
- Apfelringe in Bierteigmantel mit Vanille Sauce
- Hausgemachte Cappuccino Creme

Pro. Person 33,90 €

- Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, Paprika, Schafskäse
- Frisch panierte Schnitzel + 2 Saucen
- Wahlweise mit Jäger, Pfeffer, Paprika Sauce
- Pommes
- Kroketten
- Hausgemachte Mousse au chocolat

Pro. Person 14,90 €

- Mediterraner Nudelsalat mit Cherry Tomaten
- Verschiedene Pizzen
- Verschiedene Flammkuchen
- Mandel Panna Cotta

Pro. Person 13,90 €