

# **Berliner Buffet**

## **Vorspeisen:**

Original Berliner Speckkartoffelsalat in  
Essig-Öl Marinade  
Berliner Minibouletten mit Gurke und Senf  
Frische Blattsalate mit Gurke und Tomate an  
Balsamico und Joghurt Dressing  
Cremiger Gurkensalat mit Dill  
Ofenfrisches Baguette mit würzigem Partyschmalz  
und Butterflocken

## **Hauptspeisen:**

Saftig gegrillter Kasslerbraten an feinem Bratenjus mit  
lockerem Kartoffelstampf und  
mildem Sauerkraut

Original Berliner Currywurst in fruchtig scharfer Soße  
und kleinen gebackenen Kartoffeln

## **Dessert:**

Zweierlei Original Berliner Pfannkuchen  
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

**29,90 € brutto p. P.**

# **Brunch Buffet**

## **Vorspeisen:**

Original Berliner Minibouletten  
Norwegischer Räucherlachs und Forellenfilets  
mit lockerem Sahnemeerrettich  
Original Italienischer Parmaschinken  
sowie feine Wurst aus dem Spreewald  
Käseplatte mit Holländischen und Französischen Spezialitäten  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Rustikale Brötchenauswahl, ofenfrische Baguettes und  
Croissants  
fruchtige Konfitüre, Nutella und Honig und Butterflocken

## **Warme Speisen:**

Saftiges Rührei mit frischer Petersilie  
Kleine Nürnberger Rostbratwürste und krosser Bacon vom  
Grill  
Kartoffelauflauf mit würziger Käsesoße und Lauch

## **Dessert:**

Bunte Variation von feinen Kuchenstreifen  
Salat von frischen Früchten mit lockerem Vanillequark

**28,90 € brutto p. P.**

# *City - Buffet*

## **Vorspeisen:**

Gurkensalat mit frischem Dill  
Frische Blattsalate mit Kirschtomaten an  
Balsamico- und Joghurtdressing  
Zartes Hähnchenfilet am Spieß mit Erdnussmarinade  
Zarte Scheiben vom rosa Kalbsrücken mit würziger  
Thunfischsoße und Kapernäpfel  
Ofenfrisches Baguette mit pikantem Kräuterquark und  
Butterflocken

## **Hauptspeisen:**

Saftig gegrilltes Schweinefilet an feinem Bratenjus mit  
lockerem Süßkartoffelstampf und  
knackigen Prinzessbohnen mit Bacon  
  
Zartes Putengeschnetzeltes mit fruchtig scharfer Currysoße  
und Basmati Reis  
  
Überbackene Riesenchampignons mit  
würzigem Blattspinat gefüllt

## **Dessert:**

Cremiger Vanillequark mit Ragout von roten Früchten  
Original Tiroler Apfelstrudel und Schokokuchen mit  
Vanillesauce

**35,90 € brutto p. P.**

# *Gourmet Buffet*

## **Vorspeisen:**

Lachsrollchen im Crepésmantel mit Frischkäse und jungem  
Spinat

Zartes rosa gegrilltes Roastbeef mit Tataren- und  
Thunfischsauce

Bunte Antipasti Platte

Fruchtiger Garnelencocktail mit Mandarinenfilets

Rucola und Römersalat mit Kirschtomaten an  
Himbeervinaigrette und Caesars- Dressing

Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben  
Ofenfrisches Baguette mit Tomaten Basilikum Creme und  
Meersalzbutter

## **Hauptspeisen:**

Zartes Kalbs- Entrecote an Sauce Béarnaise mit frischen  
Champignons und Süßkartoffelspalten

In Butter gebratenes Zander- und Lachsfilet auf  
Gemüstreifen mit lockerem Kartoffel- Trüffelpüree

Reispfanne mit Ratatouille Gemüse und pikantem  
Tomatensugo

## **Dessert:**

Hausgemachte Tiramisu Torte

Salat von exotischen Früchten mit Vanilleschaum

Variation von feinen Kuchenpralinen

**41,90 € brutto p. P.**

# *Hauptstadt Buffet*

## **Vorspeisen:**

Fruchtiger Möhrensalat mit Apfelwürfeln  
„Schopska Salat“ mit Tomaten, Gurken und Paprikastreifen  
sowie würzigem Feta

Melonenschiffchen mit italienischem Schinken  
Zarte Scheiben vom rosa Roastbeef mit würziger Tatarensoße  
und Wachtelei

Ofenfrisches Baguette mit pikantem Kräuterquark und  
Meersalzbutter

## **Hauptspeisen:**

Saftig gegrillte Hähnchenschenkel an feinem Bratenjus mit  
lockerem Süßkartoffelstampf und  
geschmorten Zucchini

Victoriaseebarschfilet im Knuspermantel auf mariniertem  
Blattspinat und Basmati Reis

Kartoffelauflauf mit milder Käsesoße und knackigem Broccoli  
sowie Blumenkohl

## **Dessert:**

Cremiger Vanillequark mit Ragout von roten Früchten  
Original Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce

**33,90 € brutto p. P.**

# *Italienisches Buffet*

## **Vorspeisen:**

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum und Aceto  
Balsamico

Vitello Tonnato mit pikanter Thunfischcreme und  
Kapernäpfeln

Knackiger Römersalat und Kirschtomaten an  
Caesars- Dressing mit Parmesanflocken  
Bunte Antipasti Variationen

Nudelsalat „Roma“ mit getrockneten Tomaten sowie Oliven  
und würzigem Pesto

Ofenfrisches Baguette mit Tomate- Basilikum Creme und  
Meersalzbutter

## **Hauptspeisen:**

Zartes Kalbs- Entrecote vom Grill auf knackigem  
mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet auf feinen Gemüstreifen  
und Kartoffel-Trüffelpüree

## **Dessert:**

Hausgemachte Tiramisu Torte  
Feines Panna Cotta mit Himbeersoße

**35,90 € brutto p. P.**

# *Kaltes Buffet*

Rosa gegrilltes Roastbeef, hauchdünn geschnitten mit würziger Tatarensoße

Zarte Hähnchenfiletspieße in Erdnussmarinade

Mini Wildschweinschnitzel im Knuspermantel

Fischplatte mit Forelle, Räucherlachs und Matjes, dazu milder Sahnemeerrettich

„Vitello Tonnato“ hauchdünnes Kalbsfleisch mit pikanter Thunfischsoße und Kapernäpfeln

Bunte Antipasti Platte

Cremiger Geflügelsalat mit zarter Hähnchenbrust und Mandarinenfilets im Salatnest

Pikanter Tomatensalat mit Charlottenwürfeln und Olivenöl

Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette sowie Meersalzbutter und Partyschmalz

Kräftiger Schokoladenpudding nach „Belgischer Art“ mit Vanillesoße

Feine Schokoladen und Mandel- Kuchenstreifen

**31,90 € brutto p. P.**

# **Rustikales Buffet**

## **Vorspeisen:**

Knuspriges Minischnitzel vom Hähnchenfilet  
Berliner Minibouletten mit Bautzener Senf  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Kartoffelsalat nach bayrischer Art mit Schnittlauch  
Fruchtiger Möhrensalat mit Apfelstücken und Rosinen  
Feine Blattsalate an Balsamico- und Joghurt Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit feinem Partyschmalz und  
Butterflocken

## **Hauptspeisen:**

Saftiger Spießbraten aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit  
cremigen Kartoffelgratin und Kaisergemüse

Gebrautes Seelachsfilet auf würzigem  
Blattspinat und lockerem Reis

## **Dessert:**

Kräftige Schokoladencreme nach Belgischer Art  
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

**29,90 € brutto p. P.**



# *Schlemmer Buffet*

## **Vorspeisen:**

Variation von geräucherten Edelfischen mit  
Senf- Honig- Dill Soße  
Zartes rosa gegrilltes Roastbeef mit Tatarensauce  
Bunte Antipasti Variationen  
Pikanter Tomatensalat mit frischem Basilikum  
Griechischer Salat mit Gurkenstreifen sowie knackiger  
Paprika und Feta an Joghurt- Dressing  
Internationale Käseauswahl mit knackigen Weintrauben  
Ofenfrisches Baguette mit Tomaten- Basilikumcreme  
und Butterflocken

## **Hauptspeisen:**

Zarte Schweinemedallions auf frischen  
Champignons in Kräutersoße und Butterspätzle  
Norwegisches Lachsfilet vom Grill auf mariniertem  
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln  
Penne in fruchtiger Tomatensoße mit Aubergine und Zucchini  
sowie würzigem Parmesan

## **Dessert:**

Westfälische Herrencreme mit Schokosplittern  
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce  
Streifen vom kräftigen Schokoladenkuchen

**38,90 € brutto p. P.**

# **Spree Buffet**

## **Vorspeisen:**

Tomate Mozzarella Platte mit frischem Basilikum  
und Aceto Balsamico  
Bunter Salat mit Gurkenstreifen an French- und Balsamico  
Dressing  
Würziger Kartoffelsalat mit Essig- Öl- Marinade  
Zartes Hähnchenfilet im Knuspermantel mit Chilisoße  
Helles und dunkles Baguette mit Partyschmalz und  
Butterflocken

## **Hauptspeisen:**

Saftiger Spießbraten aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit  
cremigem Kartoffelpüree und Kaisergemüse  
Kartoffelauflauf mit würziger Käsesoße und Gemüse

## **Dessert:**

Kräftige Schokoladencreme nach Belgischer Art  
mit Vanillesoße

**25,90 € brutto p. P.**

# *Vitales Buffet*

## **Vorspeisen:**

Pikanter Couscous Salat mit Paprika  
Tomate-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum und Aceto  
Balsamico  
Knackiger gemischter Salat mit Gurkenstreifen und  
Kirschtomaten an Balsamico- und French Dressing  
Bunte Antipasti Variationen  
Nudelsalat „Roma“ mit getrockneten Tomaten sowie Oliven  
und würzigem Pesto  
Ofenfrisches Baguette mit Tomaten- Basilikumcreme und  
Meersalzbutter

## **Hauptspeisen:**

Tagliatelle mit frischen Champignons und knackigem  
mediterranem Gemüse  
Frisches Lachsfilet vom Grill auf feinen Gemüsestreifen  
und Kartoffel-Trüffel-Püree

## **Dessert:**

Salat von frischen Früchten mit Vanillesoße  
Feines Panna Cotta mit Himbeersoße

**36,90 € brutto p. P.**

# **Weihnachts Buffet**

## **Vorspeisen:**

Knusprige Minischnitzel vom Brandenburger Wildschwein

**oder**

Würzige Waldpilzsuppe mit Sahne und frischen Kräutern  
verfeinert

dazu

Ofenfrisches Baguette mit Zwiebelschmalz und Butterflocken

## **Hauptspeise:**

Knusprige Entenkeule aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit  
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

## **Dessert:**

Zartschmelzende Nougat Creme und  
Salat von frischen Früchten

**27,90 € brutto p. P.**

# *Weihnachts Gourmet Buffet*

## **Vorspeisen:**

Kartoffelsalat mit feiner Kräutervinaigrette  
Knusprige Minischnitzel vom Brandenburger Wildschwein  
Variation von geräucherten Edelfischen mit  
Senf- Honig- Dill Soße  
Zartes Roastbeef, hauchdünn geschnitten mit  
würziger Tatarensoße  
Ofenfrisches Baguette und Minibrötchen mit  
pikanten Kräuterquark und Butterflocken

## **Hauptspeisen:**

Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen an Orangenjus mit  
Kartoffelklößen nach Thüringer Art und fruchtigem  
Apfelrotkohl  
  
Zarter Braten vom Brandenburger Hirsch an feiner Bratensoße  
mit Spätzle und deftigem Rahmwirsing

## **Dessert:**

Zartschmelzende Nougat Creme mit  
frischen Früchten garniert  
Süße Kuchenpralinen

**38,90 € brutto p. P.**

# *Winterliches Buffet*

## **Vorspeisen:**

Knusprige Mini Schnitzel vom Brandenburger Wildschwein  
Zartes Roastbeef, hauchdünn geschnitten, mit  
würziger Tatarensoße  
Winterliche Blattsalate mit Cherrytomaten an  
Himbeer- und French Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit  
feinen Zwiebelschmalz und Butterflocken

## **Hauptspeisen:**

Knusprige Entenkeule aus dem Ofen an feinem Bratenjus mit  
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl  
Pikanter Wildgulasch mit feinen Waldpilzen und gebutterten  
Spätzle

## **Dessert:**

Salat von frischen Früchten und lockere Nougatcreme  
Knuspriger Apfelstrudel mit cremiger Vanillesoße

**33,90 € brutto p. P.**

## *Vegane Hauptspeisen zum Austausch mit anderen Hauptgerichten:*

- Vegane Lasagne mit Zucchini und Aubergine
- Mit mariniertem Blattspinat gefüllte Riesenchampignons
- Pasta mit scharfer Tomatensoße „all´Arrabiata“
- Kartoffelpfanne mit frischem Grillgemüse
- Mit Tomatenreis gefüllte Zucchini
- Rustikaler Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln
- Veganes Risotto mit frischen Kräutern
- Reispfanne mit asiatischem Gemüse und Sojasoße
- Gebackenes Gemüse in Tempura Teig

**Preis nach Neuberechnung**