

Buffetvorschläge für Gesellschaften

(2024)

Wir bitten vorab um Info zu Unverträglichkeiten und Allergien bzw. vegetarische/vegane Wünsche! Gerne gehen wir auf Änderungen und/oder Wünsche ein. Die genannten Preise gelten ab 30 Vollzahlern.

Bei Ihren Planungen bitte folgendes beachten:

Getränke zum Empfang bzw. zum Essen bitte vorher abstimmen.
Benötigen Sie Kinderstühle bzw. Trip-Traps?

Bringen Sie eigene Deko/Blumen mit oder wünschen Sie Deko nach „Art des Hauses“?

Sie planen zusätzlich eine Kaffee-Tafel? Gerne können Sie eigenen hausgemachten Kuchen mitbringen. Wir berechnen dann eine Pauschale von 3,50 € p. P.

Eine genaue Personenzahl inkl. Kinderstühle/Trip Traps benötigen wir 3 Tage vorher, berechnet wird die angemeldete Personenzahl! Kinder bis 2 J. sind kostenfrei, von 3 bis 14 J. zahlen je nach Alter. Selbstverständlich servieren wir für Kinder auch Hähnchen-Nuggets und/oder Pommes Frites oder andere kindgerechte Speisen.



Buffet 1 – ab 42,50 €

Klare Suppe (Rind oder Huhn) mit Einlage

Kalter Teil:

Salatauswahl (Rohkost) mit 2 Dressings

Matjes nach Hausfrauen Art

Melone mit Schinken

Tomate/Mozzarella

Brotauswahl + Butter, 1 Dip

Heißer Teil:

Kleine Rindsrouladen

Panierte Schnitzel mit Champignonsauce

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

Gemüseauswahl + Rotkohl

Salzkartoffeln

Kroketten

Dessertauswahl:

Vanilleeis, Rote Grütze, Schokoladencreme



Buffet 2 – ab 46,50 €

Gegrillte Spezialitäten nach Absprache:

Rind, Schwein, Hähnchen, Lamm, Fisch
Vegane bzw. vegetarische Varianten nach Absprache

Kräuterbutter

Kalte Saucen: BBQ-Sauce, Curry-Sauce

Warme Saucen: Pfeffer-Sauce, Champignon-Sauce

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelecken

Tomatenreis

Salate:

Verschiedene Rohkostsalate + verschiedene Toppings

2 Dressings: Joghurt + Balsamico

Krautsalat

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Brotkorb

Tzatziki

1 Dip vegetarisch

Dessertauswahl:

Vanilleeis, frischer Obstsalat, Himbeer-Traum, Rote Grütze



Buffet 3 – ab 48,50 €

Klare Suppe (Rind oder Huhn) mit Einlage

Kalter Teil:

Salatauswahl (Rohkost) mit 2 Dressings

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Matjes nach Hausfrauen Art

Melone mit Schinken

Tomate/Mozzarella

Auswahl an eingelegten Antipasti

Brotauswahl + Butter, 2 Dips

Heißer Teil:

Kleine Rindsrouladen

Panierte Schnitzel mit Champignonsauce

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

Gemüseauswahl + Rotkohl

Salzkartoffeln

Kroketten

Dessertauswahl:

Vanilleeis, Rote Grütze, Schokoladencreme



Spargel-Buffet (saisonal) – ab 44,50 €

Spargelcremesuppe

Kalter Teil:

Spargel-Röllchen mit rohem Schinken und gebeiztem Lachs

2 Spargelsalate

Rohkostsalat + 2 Dressings + Toppings

Roher + gekochter Schinken

Spargel-Vinaigrette, Spargel-Mousse im Glas

Brotkorb + Butter

Warmer Teil:

Frischer Stangenspargel

Panierte Schweineschnitzel

Schweinelendchen

Hähnchenbrustfilet

Gedünsteter Lachs + Zander

Spargel in Rahmsauce mit Lauchgemüse

Spargelauflauf

Gebratener Spargel im Speckmantel

Spargelgemüse

Salzkartoffeln

Reis

Kroketten

Dessertauswahl:

Vanilleeis, frische Erdbeeren, Rhabarbergrütze, Obstsalat,
süße Quarkspeise

