

Klassische Buffets (ab 20 Personen)

Mediterranes Buffet

Kalte Spezialitäten:

Schinken und Salamispezialitäten
Tomate- Mozzarella mit Basilikum
Rindercarpaccio mit Rauke und Parmesan
gefülltes Antipasti
Bruschetta, Crostini
Rucolasalat mit Kirschtomaten
Internationales Käsebrett
Verschiedene Baguette
Butterrose
Tiramisu, Creme Brûlée, Panna Cotta

Warme Spezialitäten:

Grillfischfilets auf Bandnudeln
Saltimbocca vom Kalb mit frischem Salbei
Burgunderschmorbraten
gegrilltes Gemüse
Tomaten- Fenchelragout
gerahmter Wirsing
Rosmarinkartoffeln, Kartoffel- Gnocchis
gebackene Macaire- Kartoffeln

pro Person: 28,90€



Buffet Altenburg

Kalte Spezialitäten:

garnierte Braten- Schinkenplatte
heimische Käsevariation
Räucherfischspezialitäten
Tomaten/ Gurken/Paprikasalat
Brotkorb gemischt
Buttertraube
Variation vom Dessertbuffet
Gemischte Obstplatte

Warme Spezialitäten:

Zwergwelsfilet im Kräuter- Ei- Mantel auf Tagliarini
Schweinelendenbraten in Sahnesauce
Verschiedene Hähnchenbrustfilets
Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
Apfelrotkohl
Herzoginkartoffeln/ Kroketten
kleine Lauchklöße

pro Person: 25,90€

Hochzeitsbuffet

Kalte Spezialitäten:

Parmaschinken mit Honigmelone
französisches Käsesortiment
Vitello Tonato mit Kapern und Kresse
gegrillte Käutersaidlinge mit Fetakäse und Pesto
Antipasti mit gefüllten Peti Pans
Schopskasalat, Tomate- Mozzarella
Thunfischcarpaccio mit Orangen- Mandelpesto
Trüffelbruschetta
verschiedene Baguette und Partybrötchen
Butterrose
Exotisches Obstdisplay
Buntes Dessertbuffet

Warme Spezialitäten:

Lachsfilet unter der Avocadokruste
Roastbeef Rosa, am Büffet tranchiert
verschiedene Steaks von Hähnchen und Schwein
Schweinefiletmedaillons unter der Dijonsenfkruste
gegrilltes Gemüse, gebackene Variation
Blumenkohl und Brokkoli mit Sauce Hollandaise
Salbei- Gnocchis, Rosmarinkartoffeln
Basmati- Duftreis

pro Person: 31,90€



BBQ- Smoker Büffet (Mai- Oktober)

Kalte Spezialitäten:

gefülltes Antipasti
Pastasalat mit Mozzarella- Sauce und Gemüse
Rindercarpaccio mit Rauke und Parmesan
BBQ- Tipps, Chutneys und Kräuterschmand
Obstdisplay
Käsevariation
Knoblauchbaguette, Partybrötchen, Focaccia
Kräuterbutter, Olivenbutter, Paprikabutter
Tiramisu, Panna Cotta

Warme Spezialitäten:

Lachsfilet mit Mango- Chili- Butter im Pergament
Pulled Pork mit Burger Buns und Krautsalat
Hausgemachte Merques- Bratwürste
gefüllte Tomaten mit Reis und Fetakäse
Hähnchenbrustfilet Terijaki
Garnelenspieße, Gambas
Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Paella
Marinierte Steaks von der Rinderhüfte
gegrillte Portobello- Pilze mit Ziegenkäse und Tomaten

pro Person: 32,40€

Weihnachtsbuffet (vom 11.11.- 31.12)

Kalte Spezialitäten

Couscoussalat mit Cranbarrys und geräucherter Entenbrust
Parmaschinkenkeule am Stück
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella Bambini
Rote Bete Carpaccio mit Meerrettich und Süßkartoffelchips
Räucherlachsfilet mit Limette und Rohrzucker
marinierter Wildkräutersalat mit Nüssen
Internationale Käsespezialitäten
Brotkorb, Baguette
Buttertraube
Creme Catalan von der Tonkabohne
Griechisches Honigeis mit Pflaumenröster
Exotisches Obstdisplay

Warme Spezialitäten:

Gänsebraten mit Apfelrotkohl und Maronen
gegrillte Hähnchensteaks auf Apfel- Kürbisragout
Baramundifilet auf lauwarmen Linsen
Kartoffelklöße, Tagliarini, Rosmarinkartoffeln

pro Person: 29,90€

Zusätzlich zu buchbar

Saisonartikel

Spargel mit Sauce Hollandaise 2,80€ pro Person
gebratene Speckpfefferlinge 1,90€ pro Person

Schaustücke:

geschnittene Melone 25,00€
große Eisfigur (Muschel) 35,00€
ganzer Lachs, frisch gebacken 2,50€ pro Person
Roastbeef Rosa am Knochen 3,70€ pro Person

Fingerfood:

belegte Baguette, bunt garniert 1,80€ pro Stück
Honigmelone mit Parmaschinken 1,50€ pro Stück
Tomate- Mozzarella- Spieße 1,40€ pro Stück
Garnelen auf Glasnudelsalat 1,90€ pro Stück
Bruschetta 1,50€ pro Stück
halbe Eier mit Kaviar und Eiercreme 1,50€ pro Stück
gebackene Gemüsesticks mit Dip 1,60€ pro Stück
Linsensalat mit Spinata Romana 1,70€ pro Stück
Schokobrunnen mit Obst und Spießen 3,50€ pro Person

