

## BRUNCHBUFFET

- Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum
- Gemischter Salat mit Dressing
- Fischplatte mit Fischauswahl, dazu Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Senf-Sauce
  
- Wurst- und Schinkenspezialitäten vom Brett
- Käsevariationen
- Butter, Honig, Konfitüre, Joghurt
- Gemischter Brotkorb
  
- Kartoffelrahmsuppe
- Krustenbraten mit Kartoffelgratin und Gemüseplatte  
oder
- Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Sahnesauce
  
- Sahnequark mit Fruchtsauce

ab 30 Personen pro Person 27,50 €

**MENSCHEN, DIE DIR  
ESSEN GEBEN,  
GEBEN DIR IHR HERZ.**

Alle Buffets bieten wir auch für eine geringe Personenzahl an. Hier entsteht ein Aufpreis.





MAN KANN NICHT  
GUT DENKEN,  
GUT LIEBEN, GUT  
SCHLAFEN, WENN  
MAN NICHT GUT  
GEGESSEN HAT.

# Buffets

## ITALIENISCHES BUFFET

### Suppe

- Original italienische Minestrone mit Parmesan (0,2 l pro Person)

### Vorspeisen

- Anti Pasti Auswahl, hausgemachtes gegrilltes Gemüse
- Oliven, gefüllte Champignons, Getrocknete Tomaten
- Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Parmaschinken mit Melonenkugeln und gehobeltem Parmesan
- Rucola Salat mit Oliven, Pinienkernen und frischem Parmesan
- Brotkorb und Butter
- Käsebrett

### Hauptgerichte

- Spanferkel mit Rosmarinsauce
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella gratiniert
- Gebackene Kartoffeln „Sardische Art“
- Grillgemüse

### Dessert

- Panna Cotta mit Erdbeermark

ab 30 Personen pro Person 38,50 €





**MENSCHEN, DIE  
GERNE ESSEN, SIND  
IMMER DIE BESTEN  
MENSCHEN.**

## BUFFET MAILAND

### Vorspeisen

- Tomatencremesuppe (0,2 l pro Person)
- Gefüllte Oliven
- gefüllte Peperoni und Tomaten mit Frischkäse
- Tacchino Tonnato – Geflügelbrust mit Thunfischsauce und Kapern
- Milano Hackbällchen
- Insalata Caprese – Tomaten und Mozzarellakugeln in Basilikumpesto
- Antipasti Misto u. a. mit Schinken, Mailänder Salami, Mortadella
- Carpaccio vom Parmaschinken mit marinierten Pilzen, Basilikum und frischem Parmesan
- Gemischter italienischer mit Salat mit Parmaschinken und Parmesan

### Warme Gerichte

- Kleine Schweineschnitzel Milano Art
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce
- Nudelauflauf
- Toscana Kartoffeln
- Mediterrane Gemüseplatte

### Bunter Brotkorb

- Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten
- Butter

### Dessert

- Käsebrett mit Trauben
- Tiramisu

ab 30 Personen pro Person 38,50 €

## BAYERISCHES BUFFET

### Vorspeisen

- Gulaschsuppe (0,2 l pro Person)
- Schinkensteck & Landjäger
- Obatzda mit roten Zwiebeln
- Kartoffelsalat mit Radieserl
- Krautsalat mit Speck
- Brezeln
- Brotkorb

### Warme Gerichte

- Ofenfrischer Leberkäse
- Weißwurst mit süßem Senf
- Zünftige Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Obazda überbacken
- Knödel

### Wahlweise

- Spanferkel
- Schnitzel mit einer Pilzrahmsoße
- Spinatknödel
- Brezenknödel
- Kraut

### Dessert

- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

ab 30 Personen pro Person 32,50 €



GUTES ESSEN  
HÄLT LEIB UND  
SEELE ZUSAMMEN.

## CLASSIC BUFFET

### Suppe

- Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Eierstich und Nudeln ( 0,2 l pro Person )

### Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella-Platte mit Pesto
- Honigmelone mit Katenschinken
- Bauernsalat



ESSEN IST EINE FORM  
DER KUNST, DIE MAN  
SCHMECKEN KANN.

### Warme Gerichte

- Saftiger Schinkenkrustenbraten
- Sauerkraut
- Buntes Gemüse
- Kartoffelgratin

### Bunter Brotkorb

- Hausbrot

### Dessert (portioniert in einer Schale)

- Quarkspeise mit Fruchtsauce

ab 30 Personen      pro Person      27,50 €

# Buffets

## HOCHZEITSBUFFET „HERBSTFEELING“

Suppe (0,2 l pro Person)

- Wildcremesuppe mit Pfifferlingen
- Wahlweise Kürbiscremesuppe

Fischvariationen

Warme Gerichte

Wahlweise

- Geschmorte Hirschkalbskeule
- Spätzle
- Rotkohl

oder

- Entenkeule in Honig Balsamico Sauce
- Kartoffelklöße
- Speckrosenkohl

Kalte Speisen

- Schinkenauswahl vom Brett
- Anti-Pasti-Auswahl

Salate

- Bauernsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Blattsalat

Bunter Brotkorb

- Hausbrot
- Butter

Dessert

- Dessertauswahl
- Käsebrett

ab 30 Personen pro Person 36,50 €





## HOCHZEITSBUFFET

### Suppe

- Traditionelle Hochzeitssuppe  
(0,2 l pro Person)

### Kalte Variationen

- Kleine Schnitzelchen mit Schmand-Kräuterrahm
- Minihackbällchen feurig mariniert
- Parmaschinken
- Hausgemachte Anti Pasti-Auswahl
- Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Champignons
- Gefüllte Hähnchenbrustfilets

### Warme Gerichte

- Hähnchen in Tomaten-Sahne-Sauce
- Schweinemedallions in Pilzrahmsauce
- Spätzle
- Pfannenkartoffeln
- Große gemischte Gemüseplatte

### Salat

- Tortellini Salat mit Kirschtomaten
- Bauernsalat

### Bunter Brotkorb

- Hausbrot
- Butter

### Dessert

- Dreierlei Dessert  
Großes Käsebrett mit Trauben

ab 30 Personen pro Person 39,50 €

## GEBURTSTAGS BUFFET

### Suppe

- Kartoffelschaumsuppe (0,2 l pro Person)

### Vorspeise

- Schinkenauswahl
- Tomaten mit Mozzarella und Pesto
- Gebratene Champignons mit frischen Kräutern in Knoblauchöl
- Anti Pasti Auswahl

### Salat

- Mediterraner Nudelsalat

### Warme Gerichte

- Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce
- Kartoffelgratin
- Gemüseplatte der Saison

### Dessert

- Mascarponecreme mit Amarettini
- Käsebrett

ab 30 Personen pro Person 34,50 €

MENSCHEN, DIE DIR  
IHR ESSEN GEBEN,  
GEBEN DIR IHR  
HERZ.



## NIEDERSACHSEN BUFFET

### Suppe

- Traditionelle Hochzeitssuppe (0,2 l pro Person)

### Vorspeisen

- Rustikale Schlachtplatte aus der Region
- Platendorfer Handkäs mit Musik
- Mett Thüringer Art mit Gewürzgurke
- Griebenschmalz und Butter
- Hausbrot
- Butterauswahl



### Hauptgerichte

- Mumme Braten Braunschweiger Art
- Butterbohnen, Neubokeler Kartoffeln

### Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße

**ESSEN IST  
LIEBE!**

ab 30 Personen pro Person 32,50 €

# Buffets

## LANDHAUSBUFFET

### Suppe

- Kartoffelsuppe mit Speck (0,2 l pro Person)

### Vorspeisen

- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade und Cornichons
- Landkäse mit Schmalz
- Hauseigener Fleischsalat
- Schinkenbrett
- Deftiges Wurstbrett
- Hausbrot
- Butter

### Hauptgerichte

- Schweineschnitzel
- Spätzle, Speckbohnen, Champignon Rahmsauce

### Dessert

- Sahnequarkspeise mit Erdbeermark

ab 30 Personen pro Person 32,50 €





**GUTES ESSEN  
IST DIE BESTE ART,  
JEDEN TAG ZU  
FEIERN.**

## GRILLBUFFET RUSTIKAL (auf Anfrage)

- Saftige, marinierte Nackensteaks
- Original Thüringer Bratwürste,
- Schinken Griller
- Hähnchenbrustfilet in Curry-Marinade
- Folienkartoffel mit Sour Crème und Kräuterquark
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Krautsalat
- Ketchup und Senf
- Hausbrot mit Butter
- Rote Grütze

ab 30 Personen pro Person 28,50 €  
zzgl. Grill-Personal und Equipment

# MEDITERRANES GRILLBUFFET

## Vorspeisen

- Balsamico Zwiebeln, marinierte schwarze und grüne Oliven
- Gegrillte Auberginen, gebratene Zucchini mit Minze
- Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian
- Rote und gelbe Paprikafilets, gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl
- Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Pasta-Salat mit Pesto, Basilikum und sonnengetrockneten Tomaten
- Bunte Blattsalate mit Rucola und Balsamico Dressing
- Gemischter Brotkorb

## Hauptgerichte

- Gemüsespieße mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln
- Lachssteaks in der Folie mit Oliven, Tomaten und Knoblauch gebraten
- Hähnchenbrust in Knoblauch gebraten
- Rindersteaks mit Rosmarin-Marinade
- Salsiccia
- Ofenkartoffeln in der Schale mit Rosmarin gegart

## Feine Dipsaucen

- Limettenmayonnaise, Tomaten-Salsa, Senf & Ketchup, Thunfisch-Dip

## Dessert

- Schokoladen-Panna Cotta mit Himbeer-Ragout
- Mascarpone-Limoncello-Creme

ab 30 Personen pro Person 37,50 €  
zzgl.Grill-Personal und Equipment





DER MENSCH IST,  
WAS ER ISST.

## VEGETARISCHES BUFFET

### Vorspeisen

- Gegrillte Auberginen, gebratene Zucchini mit Kräutern
- Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian
- Rote und gelbe Paprikaflets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl
- Salat von Berglinsen und getrockneten Aprikosen mit Koriander-Chutney
- Kleine Spinat-Ricotta-Küchlein
- Couscous-Salat mit gebratenem frischem Gemüse und Minz-Joghurt-Dip
- Pasta-Salat mit Kirschtomaten, Rucola und Mozzarellaperlen
- Knackige Blattsalate mit Joghurtdressing und Vinaigrette
- Gemischter Brotkorb

### Hauptgerichte

- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Blattspinat In Kirschtomatensugo
- Vegetarische Moussaka mit Auberginen, Zucchini und Kartoffeln, dazu Tzatziki-Dip
- Kleine Spinatknödel mit klarer Butter und Parmesan

### Dessert

- Bayerische Creme mit Rhabarber-Erdbeerragout

ab 30 Personen pro Person 32,50 €