



Grünkohlbüfett

Von November bis März

Ab 15 Personen

Hausgemachter Grünkohl
mit Kasseler, Kohlwurst und Schweinebacke
dazu Röstkartoffeln und Senf

Preis pro Person

21,50 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

4,50 €

-
- Änderung vorbehalten
 - Preis inkl. MwSt. zzgl. Lieferpauschale
 - Für eine Belieferung beachten Sie bitte unsere Lieferbedingungen



Brunch Büffet

Ab 20 Personen

Vorspeisen

Rauchfisch Platte mit Forelle, Makrele, Rauchlachs und Graved Lachs
gefüllte Eier mit Keta Kaviar, Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme
Aufschnitt Platte mit Parmaschinken, Fenchelsalami, Gekochter Schinken
Roastbeef Platte mit Remoulade
Käseplatte mit Dreierlei Schnittkäse und Brie
Shrimpsalat in Cocktailcrème
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Gebratene Champignons, Gebratene Paprika in Tomatenmarinade
Mini Brötchen Auswahl, Zweierlei Brot
Butter und Dipp

Hauptgang

Hähnchenragout in Champignoncremesauce
Gemüse-Nudeln

Dessert

Vanillequark
Frischer Obstsalat

Preis pro Person 33,50 €



Kulinarische Reise durch Klein Italien

Ab 20 Personen

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven

Frische Champignons mit Rosmarin gebraten

Mozzarella und Strauchtomaten mit Balsamicoglace und Pesto

Fleischbällchen in Tomatensauce

Aubergine Parmigiana mit Tomatenragout

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl

Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce mit Brokkoli und Kirschtomaten

Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce

Mediterranes Pfannengemüse

Nudeln Pestomarinade

Kartoffeln mit Aromen gebraten

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person 33,50 €

-
- Änderung vorbehalten
 - Preis inkl. MwSt. zzgl. Lieferpauschale
 - Für eine Belieferung beachten Sie bitte unsere Lieferbedingungen



Kulinarische Reise durch Bayern

Ab 20 Personen

Vorspeise

Wurstsalat mit Emmentalerkäse
Kalbsfleischpflanzerl mit zweierlei Senf
Tiroler Speck und Bergkäse
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Spitzkohl-Möhrensalat
Rettich-Apfelsalt
Rauchforellenmousse und Rauchlachsroulade
Brotkorb mit Laugengebäck
Obazda, Kräuterquark

Hauptgang

Burgunderbraten mit Altbiersauce
Forellenfilet gebraten mit Gemüsestreifen und Süßer-Senf-Meerrettichsauce
Sauerkraut und Marktgemüse,
Röstkartoffeln und Butter Spätzle

Dessert

Kaiserschmarn mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Kirschkompott

Preis pro Person 37,50 €

-
- Änderung vorbehalten
 - Preis inkl. MwSt. zzgl. Lieferpauschale
 - Für eine Belieferung beachten Sie bitte unsere Lieferbedingungen



Kulinarische Reise durch den Norden

Ab 20 Personen

Vorspeisen

Rote Beete gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Fenchel-Apfelsalat

Matjesfilet auf Hausfrauen Dip

Rauchlachsroulade mit Meerrettichcreme und Kartoffelsalat

Katenschinken mit Sauer eingelegten Kürbis

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade

Kleine Frikadellen mit Senf

Gurkensalat mit Dillschmand

Hauptgang

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung und Dunkler Sauce

Hamburger Panfisch mit Senfsauce

Bunte Gemüseauswahl

Bratkartoffeln mit Speck und Kroketten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillequark mit Heidelbeerkompott

Preis pro Person 37,50 €

-
- Änderung vorbehalten
 - Preis inkl. MwSt. zzgl. Lieferpauschale
 - Für eine Belieferung beachten Sie bitte unsere Lieferbedingungen



Kulinarische Reise durch Groß Italien

Ab 20 Personen

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven

Frische Champignons mit Rosmarin gebraten, Cherrytomaten und Blatt Petersilie

Büffelmozzarella auf Strauchtomaten mit Balsamicoglace und Pesto

„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout

Gebratene Riesengarnelen auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten

Parmaschinken und Salami Milano an Melonenspalten

Rindfleischbällchen in würziger Tomatenmarinade

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl, Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Hähnchenbrust Saltimbocca mit Schinken und Salbei gefüllt und Weißweinsauce

Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce

Mediterranes Pfannengemüse

Nudeln in Pestomarinade

Kartoffeln mit Aromen gebraten

Dessert

Tiramisu / Zitronencreme mit Himbeermark

Preis pro Person 43,50 €

-
- Änderung vorbehalten
 - Preis inkl. MwSt. zzgl. Lieferpauschale
 - Für eine Belieferung beachten Sie bitte unsere Lieferbedingungen



Kulinarische Reise durch Spanien

Ab 20 Personen

Vorspeisen

Tortilla Kartoffelomelette mit Paprika und Chorizzowurst

Frische Champignons in Rotwein geschmort mit Rosmarin

Ensalada mista Römersalat, Gurken, Paprika, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl

Seranoschinken und Chorizzo an Melonenspalten

Gebackene Tomaten mit Kräuteröl und Manchego Käse

Lachsfiletstücke mit Olivenkruste und Pimentos de padron

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl, Zweierlei Dipp

Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust in Mandelsauce

Gebratene Fischfilets auf Bratgemüse in Tomatensauce

Bunte Gemüseauswahl

Kräuterreis und Kleine Kartoffeln im Salzmantel mit Mojo Sauce

Dessert

Crema Catalana und Vanillemousse mit Gewürzorange Ragout

Preis pro Person 43,50 €

-
- Änderung vorbehalten
 - Preis inkl. MwSt. zzgl. Lieferpauschale
 - Für eine Belieferung beachten Sie bitte unsere Lieferbedingungen



Kulinarische Reise durch die Karibik

Ab 20 Personen

Vorspeisen

Karibischer Ananas Paprika Papajasalat

Bananen Hackfleischbällchen auf fruchtiger Tomatensauce

Tomatensalat mit Zwiebeln und Minze

Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili

Geflügelcocktail mit Ananas

„Beef and Beans“ Salat mit Rinderhack

Karotten in Ingwer- Kokossauce

Hauptgang

Jerk Chicken

Fischfilet mit Limonen

Schweinenackensteaks in würziger Marinade

Currykartoffeln

Karibischer Reis

Buntes Gemüse

Dessert

Kokosmilchreis mit Mango

Exotische Obstplatte mit filetiertem Obst

Preis pro Person 43,50 €

-
- Änderung vorbehalten
 - Preis inkl. MwSt. zzgl. Lieferpauschale
 - Für eine Belieferung beachten Sie bitte unsere Lieferbedingungen



Kulinarische Reise durch Europa

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Heilbutt, Makrele, Rauchlachsroulade und Graved Lachs gefüllte Eier mit Keta Kaviar, Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme

Shrimpsalat mit Ananas und Cocktailcreme

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken und Fenchelsalami an Melone

Antipasti Salate wie Paprika, Pilze, Aubergine Arabiatta, Tomate Mozzarella

Wildkräutersalat mit Riesengarnele Kirschtomaten und Honig-Senf Dressing

Mini Brötchen, Ciabatta und Vollkornbrot

Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust auf frischen Champignons in Rahm

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce

Edelfischragout mit Lachs, Seeteufel und Garnelen in Hummerrahmsauce

Marktgemüse, Spätzle, Reis-Triologie, Kartoffelgratin

Dessert

Zitronencreme mit Himbeermark gestrudelt

Weißer und Dunkler Mousse au Chocolate

Preis pro Person 56,50 €

-
- Änderung vorbehalten
 - Preis inkl. MwSt. zzgl. Lieferpauschale
 - Für eine Belieferung beachten Sie bitte unsere Lieferbedingungen