

Brunch Büfett

Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Makrele, Rauchlachs und Graved Lachs

gefüllte Eier mit Keta Kaviar, Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme

Aufschwittplatte mit Parmaschinken , Fenchelsalami, Gekochter Schinken

Roastbeefplatte mit Remoulade

Käseplatte mit Dreierlei Schnittkäse und Brie

Matjessalat Hausfrauen Art

Tomate Mozzarella mit Pesto

Gebratene Champignons mit Aromen

Gebratene Paprika in Tomatenmarinade

Verschiedene Marmeladen, Nougatcreme und Honig

Mini Brötchen Auswahl, Süße Backwaren, Zweierlei Brot

Butter und Dipp

Hauptgang

Hähnchenragout in Champignoncremesauce

Gemüse-Nudeln

Dessert

Vanillequark

Frischer Obstsalat

Preis pro Person 42,50 €

inkl. MwSt.

Feiern im Atrium

Grünkohlbüfett

Von November bis März

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

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 29,50 €

inkl. MwSt.

Kulinarische Reise durch den Norden

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 Pannfisch mit Senfsauce

Bunte Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Kroketten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillequark mit Heidelbeercompott

Preis pro Person 47,50 €

inkl. MwSt.

Kulinarische Reise durch Bayern

Vorspeise

- Wurstsalat mit Emmentalerkäse
- Fleischpflanzerl mit zweierlei Senf
- Tiroler Speck und Bergkäse
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- Spitzkohl-Möhrensalat
- Rettich-Apfelsalt
- Rauchforellenmousse im Gurken Schiffchen
- Brotkorb mit Laugengebäck
- Obazda, Kräuterquark

Hauptgang

- Schweinekrustenbraten mit Altbiersauce
- Welsfilet gebraten mit Gemüestreifen und Süßer-Senf-Meerrettichsauce
 - Sauerkraut und Marktgemüse,
 - Röstkartoffeln und Butter Spätzle

Dessert

- Kaiserschmarn mit Vanillesauce
- Bayrisch Creme mit Kirschkompost

Preis pro Person 47,50 €

inkl. MwSt.

Feiern im Atrium

Kulinarische Reise durch Klein Italien

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven

Frische Champignons mit Rosmarin gebraten, Kirschtomaten und Blattpetersilie

Mozzarella und Strauchtomaten mit Balsamicoglaze und Pesto

Fleischbällchen in Tomatensauce

Auberginen Roulade mit Basilikum-Frischkäse und 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 43,50 €

inkl. MwSt.

Kulinarische Reise durch Groß Italien

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven

Frische Champignons mit Rosmarin gebraten, Cherrytomaten und Blattpetersilie

Büffelmozzarella auf Strauchtomaten mit Balsamicoglaze und Pesto

„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Auberginenroulade mit Basilikum-Frischkäse Füllung und Tomatenragout

Gebratene Riesengarnelen auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten

Parmaschinken und Salami Milano an Melonenspalten

Fleischbällchen 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 54,50 €

inkl. MwSt.

Kulinarische Reise durch Spanien

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 Chorizo an Melonenspalten

Gebackene Tomaten mit Kräuteröl und Manchego Käse

Lachsfiletstücke mit Olivenkruste und Pimentos de padron

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl

Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust in Mandelsauce

Gebratene Fischfilets auf Bratgemüse in Tomatensauce

Bunte Gemüseauswahl

Kräuterreis und Kleine Kartoffeln im Salzmantel mit Mojo Sauce

Dessert

Creme Catalana

Vanillemousse mit Gewürzorangenragout

Preis pro Person 54,50 €

inkl. MwSt.

Kulinarische Reise durch die Karibik

Vorspeisen

Bananen Hackfleischbällchen auf fruchtiger Tomatensauce

Tomatensalat mit Zwiebeln und Minze

Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili

Karibischer Geflügelcocktail mit Ananas ,Paprika , Papaya

„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 54,50 €

inkl. MwSt.

Kulinarische Reise durch Europa

Vorspeisen

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

Shrimpssalat 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

Weiße und Dunkle Mousse au Chocolate

Preis pro Person 69,50 €

inkl. MwSt.

Feiern im Atrium

Zum Ergänzen des Büffets

Gerne Empfangen wir Ihre Gäste mit kleiner Fingerfood um den ersten Hunger zu stillen

Empfangshäppchen

Fingerfood Variante 1

Dreierlei Canapees bunt gemischt
mit Rauchlachssalat, Brie und Pute

Preis pro Person

6,60 €

Fingerfood Variante 2

Mini Frühlingsrollen mit Mango Chutney
Gebackene Garnele mit Sweet Chillisauce
Speckpflaume

Preis pro Person

7,90 €

Eine Suppe zum Büffet

Eine Suppe zur Auswahl 0,2l pro Portion

Pastinakenrahmsuppe

Mediterane Tomatensuppe mit Bratgemüse
Karotten-Orangen-Ingwersuppe

Preis pro Person

3,90 €

Zum Ergänzen des Büffets

Für den Mitternachts Imbiss

Suppen

Portion ca.0,3l

Chilli con Carne mit Rinderhack

Rindfleisch Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Lauchsuppe mit Schmelzkäse und Rinderhack

Preis pro Suppe

6,50 €

Snacks

Currywurst in Scheiben in Pikanter Currysauce mit Brötchen

„Build your own Leberkäs Burger“

Leberkäse, Laugensemmel ,Süßer Senf, Tomate,Gurke,Zwiebeln

Käsebrett mit Dreierlei Käse Auswahl, Trauben und Baguettebrot

Preis pro Gericht

6,90 €

Kuchen

Butterkuchen

Berliner

Preis pro Stück

3,00 €