

Brunch Büfett

Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Makrele, Rauchlachs und Graved Lachs
gefüllte Eier mit Keta Kaviar, Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme
Aufschnittplatte 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 Heidelbeerkompott

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 Gemüsestreifen und Süßer-Senf-Meerrettichsauce
Sauerkraut und Marktgemüse,
Röstkartoffeln und Butter Spätzle

Dessert

Kaiserschmarn mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Kirschkompott

Preis pro Person 47,50 €

inkl. MwSt.

Kulinarische Reise durch Klein Italien

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven

Frische Champignons mit Rosmarin gebraten, Kirschtomaten und Blatt Petersilie

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 Balsamicoglace 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
Fleiscbällchen 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 Chorizzo 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

Crema 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

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 69,50 €

inkl. MwSt.

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
Mediterrane 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 €