



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

Matjessalat Hausfrauenart

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 36,50 €

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



Kulinarische Reise durch Klein Italien

Ab 20 Personen

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 Pesto Frischkäse gefüllt und Tomatenragout

Mini Brötchen und Ciabattabrot auswahl

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 36,50 €

-
- 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

Fleischpflanzerl 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

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 39,50 €

-
- 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 und Bunter Reis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillequark mit Heidelbeercompott

Preis pro Person 39,50 €

-
- 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 Blattpetersilie

Büffelmozzarella auf Strauchtomaten mit Balsamicoglaze und Pesto

„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Auberginenroulade mit Basilikum-Frischkäsefüllung und Tomatenragout

Gebratene Riesengarnelen auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten

Parmaschinken und Salami Milano an Melonenpalten

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 46,50 €

-
- 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 Chorizo an Melonenspalten

Gebackene Tomaten mit Kräuteröl und Manchego Käse

Lachsfiletstücke mit Olivenkruste und Pimentos de padron

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl, Zweierlei Dipps

Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust in Mandelsauce

Gebratene Fischfilets auf Bratgemüse in Tomatensauce

Bunte Gemüseauswahl

Kräuterreis und Kleine Kartoffeln mit Mojo Sauce

Dessert

Creme Catalana und Vanillemousse mit Gewürzorangenragout

Preis pro Person 46,50 €

-
- 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 46,50 €

-
- 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

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 62,50 €

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