

Speisekarte



Buffetempfehlung

Seite 3-9

Weihnachtsmenüs

Seite 10

Flying Buffet

Seite 11-12

Häppchen & Co

Seite 13 - 17

Warme Küche

Seite 18 - 22

Beilagenempfehlung

Seite 23- 25

Suppentopf

Seite 26

Salatbuffet

Seite 27 - 30

Bratenplatten

Seite 31

Käsebrett

Seite 32

Fischspezialitäten

Seite 33

Brot und Butter

Seite 34

Desserts

Seite 35

Lieferbedingungen

Seite 36



Buffetempfehlung

Rustikales Buffet

Soljanka
Kasseler- und Krustenbraten
auf Sauerkraut
Minibouletten
rustikale Braten-Schinkenplatte
rustikales Käsebrett
Hackepeterigel
Schmalztopf
Brötchenmix im Korb

für 20 Personen 420 €

1001

Brandenburger Buffet

Gulaschsuppe
½ Rinderroulade „Bürgerlich“
Schweinebraten mit Honigkruste
kleine Hähnchenkeulen
Minibouletten
Kartoffelgratin
Dreierlei Gemüsevariation
Schinkenbrett
Käsebrett
Bauernsalat
Schmalztopf
Brötchen und Brot im Korb

für 20 Personen 580 €

1002

Buffet Bürgerlich

Oxtail Clear mit Portwein und Gemüseduxelles
Kaninchenkeulen
Rosenkohl mit feinen Speckwürfeln
Kalbsbraten „Bürgerlich“
Dreierlei Gemüse
(Blumenkohl, Broccoli und Möhren)
Kartoffelgratin
gebratene Parisiennekartoffeln
Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing
und Pumpernickelcroutons
internationales Käsebrett
verschiedene Obstspieße
Bayrisch Creme
Brotkorb mit Roggenbrötchen
und Schwarzbrot

für 20 Personen 680 €

1003



Buffetempfehlung

Frühlingsbuffet

Italienische Tomatensuppe
Lammbraten mit frischem Rosmarin
Lachsfilet auf Blattspinat
Wildkräuterkartoffeln
Basmati-Wildreis-Mischung
Mediterrane Gemüsepfanne
Gemüsevariation
(Möhren, Bohnen, Blumenkohl)
Tomaten Mozzarella
Sommerlicher Salat mit
Birnen, Gurken, Mango, Avocado und Schafskäse
Salami-Schinken-Spezialitäten
- hauchfein auf einem Drehbrett serviert -
Internationales Käsebrett
Carpaccio vom Fjordlachs mit Zitronenzesten
Feldsalat mit Cocktailtomaten
Avocado-, Feta- und Tomatencreme
Verschiedene Paninibrote
Carpaccio von frischer Ananas
mit rosa Pfeffer und süßem Pesto
Obstplatte

für 40 Personen 1380 €

1019

Sommerbuffet

Zucchini-Mangosuppe
Saltimbocca vom Schwein
Hähnchengeschnetzeltes
Rosmarinkartoffeln
mediterrane Gemüsepfanne
Sommersalat mit Staudensellerie, Mango, Ananas und Apfel
Gemüsesticks mit Dips
Käsespieße
Rucolasalat mit luftgetrocknetem Schinken
Schinken-Salami-Spezialitäten - hauchfein
Tomaten mit Mozzarella
verschiedene Grützen
Baguette im Korb

für 20 Personen 680 €

1008



Buffetempfehlung

Mediterranes Buffet

Hähnchenstücke in Rotweinsauce
Ragout von Garnelen mit Zucchini und Kaiserschoten
Basmatireis
Sepia-Nudeln
Rucolasalat Tomaten, Mozzarella und Pesto
Spezialitäten-Käsebrett
Antipasti-Platte
Vitello Tonnato
Carpaccio von frischer Ananas
mit rosa Pfeffer und süßem Pesto
Panna Cotta mit Fruchtmark
verschiedene Ciabatta-Spezialitäten im Korb

für 20 Personen 680 €

1009



Herbstbuffet

Weißer Zwickelsuppe
Lachs auf feinem Gemüsebett als Schaustück serviert
dazu reichen wir Reis und Limettensauce
Maispouardenbrust an Steinpilzragout
dazu getrüffelte Orecchiette Pasta
Möhren-Fenchelgemüse
Internationales Käsebrett
Vitello Tonato
Antipasti-Variation
Linsensalat mit Roastbeef
asiatischer Krautsalat mit Riesengarnelen
bunter toskanischer Brotsalat
verschiedene Brotspezialitäten
Mango-Ananas-Papaya-Ragout
mit Koriander-Pfeffer-Crumble
Obstplatte

für 35 Personen 1280 €

1018



Auf Anfrage auch andere Fische
als Schaustück möglich.

Buffetempfehlung

Vegetarischer Sommer

Zucchini-Mango-Suppe

Halloumi auf Perlgrauen-Porree-Gemüse

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Minitomaten

Gemüse-Minibouletten

Kartoffelgratin

Gemüsevariation

(Bohnen, Champignons, Blumenkohl, frische Möhren)

Antipastivariationen

Sommersalat

(mit Staudensellerie, frischer Mango, Ananas und grünem Apfel)

Tomaten und Mozzarellabällchen mit Pesto und Basilikum

Baguette im Brotkorb

Mango-Ananas-Papaya-Ragout

mit Koriander-Pfeffer-Crumble

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren (Portionsgläser)

Mousse au Chocolat (Portionsgläser)

für 20 Personen 570 €

1010

Buffetempfehlung

Grillbuffet

Für den Grill:

Rindersteaks, Schweinenackensteaks, Fleischspieße

Bratwürste, Geflügelfleisch, Lammrücken

Fisch in Folie, Scampi-Spieße, Grillkäse

Buffet:

warmes Grillgemüse

italienischer Nudelsalat

Grillkartoffel mit Schmand

Bauernsalat mit Schafskäse

Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmaschinken

Tomaten und Mozzarellabällchen mit Pesto

Gemügesticks mit verschiedenen Dips

internationales Käsebrett

Brotkorb mit Baguette und verschiedenen Brötchen

Buttervariationen

Obstplatten

verschiedene Grützen

Mangomousse

verschiedene Grillsaucen

für 50 Personen 1490 €

1020

Gourmetbuffet

gelbe Paprikasuppe

gefülltes Schweinefilet

Lammrücken, Rinderfilet

Bohnen im Speckmantel

Frische Möhren und Romanesco

feiner Orangenfenchel

Basmati-Wildreisemischung

grüne Bandnudeln

Kartoffelgratin

feines Lachscarpaccio

feine italienische Spezialitätenplatte mit Oliven

Gourmet-Käsebrett

feine Räucherfischplatte

Tomaten-Avocado-Salat

Sommerlicher Salat mit

Birnen, Gurken, Mango, Avocado und Schafskäse

Obstspieße

verschiedene Butterröschen

Feta mit Tomatencreme

Mini Petit Fours, Mousse au Chocolat

Bayrisch Creme mit frischen Früchten

frisches aus der Backstube

für 50 Personen 2000 €

1011



Auf Wunsch liefern wir beim Grillbuffet auch Rinderrückensteaks, Rinderfilet oder Wild (gegen Aufpreis).

Wir stellen Ihnen beim Grillbuffet auch gern den Grillmeister und einen großen Grill zur Verfügung.



Buffetempfehlung

Kleines Fischbuffet

Wildlachs auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise
Seeteufelstücke mit Minitomaten
Basmati-Wildreismischung
gebutterte Nudeln
feiner Linsensalat mit Riesengarnelen
Gurken-Shrimps-Cocktail
Räucherfischplatte
feines Baguette im Korb

für 20 Personen 780 €

1015

Den Lachs gerne auch als Schaustück im Ganzen.



Fischbuffet

bretonische Fischsuppe
Thunfischsteak
lauwarmes Schluppen-Radiesergemüse
geschwenkte Garnelen mit Knoblauchöl
Zucchini, Tomaten und Kaiserschoten
tournierte Butterkartoffeln
grüner Salat mit Limonendressing
Gurkensalat mit Dillschmand
Pralinen vom Räucherfisch
Duett vom Lachs- und Graved Lachs
Limettenmousse
Baguette im Korb

für 20 Personen 900 €

1016

Lassen Sie sich beraten und Ihr eigenes, individuelles Buffet
von uns zusammenstellen.



Buffetempfehlung saisonal

Saison Spezial für die Bootsfahrt

Fingerfood Boot

teils herzhaft, teils fruchtig

Canapés, kleine Spieße, kleine Wrap Spieße
kleine Salate, Dessert, Obstspieße
Pappteller, Servietten, Löffel

ab 6 Personen 30 € / Person

1032



Deftiges Fingerfood Boot

herzhaft – deftig

Canapés, kleine deftige Spieße,
kleine Salate, Dessert, Obstspieße
Pappteller, Servietten, Löffel

6 Personen 30 € / Person

1033

Vegetarisches Fingerfood Boot

vegetarisch, herzhaft – deftig

Canapés, kleine deftige Spieße,
kleine Salate, Dessert, Obstspieße
Pappteller, Servietten, Löffel

6 Personen 30 € / Person

1034

Grillbuffet Boot

Bratwurst, Schweinekamm, Hähnchenbrust
Senf, Ketchup, Grillsauce
Pellkartoffelsalat, Bauersalat, Brötchenmix
Einwegbesteck, Einwegteller, Servietten

ab 6 Personen 26 € / Person

1031

Vegetarisches Grillbuffet Boot

Tofubratwürste

Gemüsespieße:

(Zucchini, Champignon, Aubergine, Tomate, Paprika, Zwiebel)

Maiskolben

Senf, Ketchup, Grillsauce

Italienischer Nudelsalat, Krautsalat, Brötchenmix

Einwegbesteck, Einwegteller, Servietten

ab 6 Personen 26 € / Person

1035

Weihnachtsmenüs

Weihnachtsgans

Maronencremesuppe
mit frischen Kräutern
die besten Stücke von der Gans
Rotkohl und Grünkohl
Thüringer Klöße
Zimt-Panna-Cotta
an Glühweinpflaumen

für ca. 10 Personen 450 €

1021



1x Weihnachtsgans

mit Schmorapfel, Grünkohl, Rotkohl,
Klößen und viel leckerer Sauce

für 5 Personen 195 €

1022

Festtagshirschbraten

Sellerierahmsuppe mit geröstetem Schinken
gespickter Hirschbraten mit Preiselbeeren
Speckrosenkohl
Maronen
Semmelknödel
Rotweinmousse an Birnenfächer

für ca. 10 Personen 450 €

1025

Flying Buffet - kalt

Canapés

Tête de Moine, Weichkäse
luftgetrockneter Schinken, spanische Salami,
Roastbeef, Forellenfilet
Räucherlachs



Feine Spieße

Schweinefilet, Hähnchenbrust, Rinderfilet, Lammfilet
Entenbrust, Minibouletten, Honigmelone mit Parmaschinken
Käse mit Trauben, Ziegenkäse mit Feige
Mozzarella mit Minitomate, Minipaprika mit Käsecreme
halbe Eier mit Kaviar, Krabben-Gurken-Happen



Salate in Portionsgläsern

Krabbensalat, Waldorfsalat
Couscous-Salat mit frischer Minze, Linsensalat
Tomaten-Avocadosalat, Birne-Gurke-Mango-Schafskäsesalat

Obstspieße

z. B. Melonenspalten, Erdbeeren, Trauben
(Variationen je nach Jahreszeit)



Dessert

Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren
Maracuja-Mousse

Mini Petit Fours

440 Häppchen, Buffet für ca. 40 Personen 1070 €

1005



Auf Anfrage stellen wir Ihnen auch
vegetarische Buffets zusammen.

Flying Buffet - heiß & kalt

Canapés

Räucherlachs, Roastbeef
Tête de Moine, Schinken



Feine Spieße

Schweinefilet, Hähnchenbrust, Krabben-Gurken-Happen
Rinderfilet, Backpflaumen im Speckmantel
Käse mit Trauben
Mozzarella mit Miniotomate auf Rucolabett
halbe Sardellen-Eier



Kleine Suppentassen

Verschiedene Variationen
z. B. Rote-Bete-Suppe und Selleriesuppe



Auserwählte warme Variationen

verschiedene Saté-Spieße
Lammspieße, kleine Frühlingsrollen
Rinderspieße
Lachsspieße, frittierte Shrimps, Minibouletten

Obstvariationen

z. B. Melonenspalten, Erdbeeren
Ananasschiffe, Weintrauben, Beeren
(Variationen je nach Jahreszeit)



Gemüsevariationen

Gurkensticks, Staudensellerie, Möhrensticks, Paprikastreifen,
Radieschen, Kohlrabi
dazu reichen wir leckere Dips



Dessert

Mousse au Chocolat, Bayrischcreme

Mini Petit Fours

940 Häppchen, Buffet für ca. 70 Personen 2190 €

Inklusive Anrichtegeschirr 2400 €

1006



Häppchen & Co

Gourmetplatte

Schweinemedallions
Räucherlachs mit Meerrettich
Tournedos vom Rinderfilet mit frischer Himbeere
Zucchinirollchen
Honigmelone mit Parmaschinken
Garnelen-Gurkenhappen
verschiedene leckere Käsespieße mit Trauben
Pumpernickel mit Petrella
1/2 gefüllte Eier mit Kaviar

90 Häppchen für ca. 9 Personen 195 €

2604



Filetspieße Mix

Schweinefilet, Hähnchenbrust, Rinderfilet

32 Häppchen 69 €

2601



Spießemix

Käsespieße, Mini-Bouletten, Schweinefilet, Hähnchenbrust
verschiedene Größen

21 Spieße 45 €

33 Spieße 65 €

2602



Miniaturenetagere

verschiedene Größen

50 Häppchen 100 €

2610



Häppchen & Co

Canapés aus Baguette

feine Baguettescheiben auf Platten dekorativ angerichtet

mit ungarischer Salami	1,80 €
mit Weichkäse	1,80 €
mit Tête de Moine	1,90 €
mit Avocado auf Frischkäse	1,80 €
mit geräucherter Forelle	1,90 €
mit Räucherlachs	2,00 €
mit Roastbeef	2,00 €
mit Parmaschinken	2,00 €
Pumpernickel mit Frischkäse	1,60 €



Wir fertigen für Sie auf Anfrage auch andere Variationen und verschiedene vegetarische Aufstriche.

2503

Canapés Spezial

Räucherlachs, Tête de Moine, luftgetrockneter Schinken
Weichkäse, Roastbeef

31 Häppchen 65 €

2502

Wrap Variationen

verschiedene gefüllte Wrapröllchen dekorativ angerichtet

Rucola mit getrockneter Tomate und Fetakäse
Krautsalat mit Kochschinken
Räucherlachs mit Rucola
Gemüse mit Frischkäsecreme

18 Häppchen 35 € (sortenrein)

2541



Häppchen & Co

Miniaturen

mundgerechte Happen auf einer Platte bunt garniert

Medaillon vom Schweinefilet pikant garniert

Rinderfilet

Lammfilet

Geflügelbrust mit Heidelbeere

Käsespieße mit Weintrauben

Krabben-Gurken-Happen

Backpflaume im Speckmantel

feine Mini-Bouletten

50 Häppchen 100 €

2609



Käsespieße

verschiedene Käsespieße auf einer Ananas präsentiert

28 Spieße 60 €

2221

Gemüsevariationen

Gurkenstifte, Möhrensticks, Paprikastreifen

Radieschen, Kohlrabisticks, Staudensellerie

dazu reichen wir 2 leckere Dips

kleine Platte für 4 Personen 35 €

2709



Antipasti-Platte

Mini-Paprika gefüllt mit griechischem Schafskäse

getrocknete Tomaten, Peperoni gefüllt

gefüllte Champignons mit Frischkäse

dazu reichen wir Oliven

kleine Platte für 4 Personen 50 €

2702



Mozzarella-Tomatenspieße

Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten

und frischem Basilikum

mariniert mit Balsamico und Olivenöl

19 Spieße 39 €

2804



Häppchen & Co

Antipasti-Platte frito

gegrillte Zucchini, Paprika al Olio, Aubergine mit Salz
gegrillte Champignons, getrocknete Tomaten
eingelegte Artischocken
mit Oliven

kleine Platte für 4 Personen 50 €

2701

großer Antipasti-Teller für 8 Personen 100 €

2703

Antipasti-Spieße

Mini-Paprika gefüllt mit griechischem Schafskäse
getrocknete Tomaten, verschiedene Oliven

16 Spieße 40 €

2704

Verschiedene Salate

je Portionsgläschen ab 2,20 €
min. 6 Stück

2741

	pro Portion
Geflügelsalat	2,20 €
Tomate-Avocado-Salat	2,20 €
Birnen-Gurken-Salat mit Mango, Avocado und Schafskäse	2,20 €
Sommersalat	2,20 €
Krabben-Gurken-Cocktail	2,80 €
Fenchel-Orangen-Salat	2,20 €
Linsensalat	2,20 €
Couscous-Salat	2,20 €
Gurkensalat	2,20 €
Tomatensalat	2,20 €
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten	2,20 €



Häppchen & Co

verschiedene halbe Brötchen
auf Platten dekorativ angerichtet

mit Hackepeter*	1,95 €
mit Salami	1,95 €
mit Schnittkäse	1,95 €
mit Weichkäse	1,95 €
mit Eischeiben	1,95 €
mit Schweinerückenbraten	1,95 €
mit Kasselerbraten	1,95 €
mit Landschinken	1,95 €
mit Kochschinken	1,95 €
mit Lachsvariationen	2,30 €

Wir fertigen für Sie auf Anfrage auch andere Variationen.
(* nicht erhältlich ab 25°C Außentemperatur)

2510



Rustikale Platte

geschmackvoller kräftiger Imbiss
kleine Bouletten, saftiger Kasselerückenbraten,
kleine Schweineschnitzel, gebratene Hähnchenkeulen

kalt serviert - 20 Stücke 45 €

2120



Warme Küche

Party-Spanferkel

mit Sauerkraut und leckerer Sauce,
ca. 8kg, schon entbeint

225 €

1109

Kasselerrückenbraten

in Scheiben auf Sauerkraut serviert

5 Portionen 70 €

1104

Saltimbocca vom Schwein

umwickelt mit Schinken und Salbeiblättern

5 Portionen 100 €

1102

Schweinerückenbraten mit Honig

mit einer leckeren Sauce

5 Portionen 70 €

1103

Kleine Schweineschnitzel

mit Zitronenspalten garniert

10 Stück 34 €

1108

Krustenbraten

vom Schwein auf Sauerkraut

5 Portionen 70 €

1105

Feine Bouletten

16 Stück 27 €

1107

Schweine-Rückensteaks

auch kalt serviert

5 Portionen 70 €

1115



Warme Küche

Gefülltes Schweinefilet

mit feiner Farce vom Schwein und Gemüsestiften

5 Portionen 90 €

1101



Schweinefiletmedaillons

serviert mit Sauce und rotem Pfeffer

5 Portionen 90 €

1106



Roastbeef „Rosa“

Mit Rahmsauce und grünem Pfeffer

5 Portionen 150 €

1103

Gespickter Rinderbraten „Burgunder Art“

mit Rotweinsauce

ab 5 Portionen 70 €

1304



als ½ Rinderrouladen „Bürgerlich“

mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt

ab 10 Stück 150 €

1302



Rinderfilet

serviert mit einem Hauch von Schokolade, Sauce

5 Portionen 150 €

1305

Wildschweinkeule

mit Rosmarin und Wacholder gegart
verfeinert mit Waldpilzen und Rotwein

5 Portionen 110 €

1212



Warme Küche

Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen

dazu reichen wir eine Wild-Sauce

5 Portionen 140 €

1201



Lammrücken

dazu reichen wir eine Thymian-Rotweinsauce

5 Portionen 140 €

1501



Lammbraten mit frischem Rosmarin

5 Portionen 110 €

1502



Zitronen-Hähnchen

mit frischen Zitronen und Rosmarin

5 Portionen 80 €

1403



Maispouardenbrust an Steinpilzragout

5 Portionen 110 €

1402



Putenbruststücke Mediterran

zusammen mit Zucchini, Auberginen
und Pilzen in lieblicher Sauce

5 Portionen 80 €

1401



Coq au vin

Hähnchenstücke mit Perlwiebeln in Rotwein gegart

5 Portionen 90 €

1404



Warme Küche

Hähnchenbrust „Bombay“

Hähnchenbruststücke in einer exotischen Sauce

5 Portionen 80 €

1405



Entenkeulen

mit Preiselbeersauce

5 Portionen 100 €

1202



Entenbruststücke

mit Orangenfilets und Preiselbeersauce

5 Portionen 100 €

1203



Kleine Hähnchenkeulen

knusprig im Ofen gegart

10 Stück 25 €

1409



Gebratener Zander

auf Gurkengemüse

5 Portionen 110 €

1609



Gebratenes afrikanisches Welsfilet

auf Julienne von Wurzelgemüse gebettete Filets
dazu reichen wir eine Dillsauce

5 Portionen 110 €

1605



Warme Küche

Lachsfilet

feine Filetstücke gebraten auf Blattspinat,
mit Sauce Hollandaise serviert

5 Portionen 100 €

1602



Lachs

auf feinem Gemüsebett serviert

5 Portionen 100 €

1601



Lachslasagne

ab 5 Portionen 100 €

1604

Garnelenpfanne

geschwenkte Garnelen in Knoblauchöl

5 Portionen 110 €

1608



Wir bereiten Ihnen auch andere Meeresspezialitäten zu.
Lassen Sie sich beraten.

Beilagenempfehlung

Kartoffelgratin

in Sahne gegarte Kartoffelscheiben

5 Portionen 28 €

1802



Wildkräuterkartoffeln

- saisonal -

in frischen Kräutern geschwenkte Kartoffeln

5 Portionen 25 €

1804



Rosmarinkartoffeln

mit frischem Rosmarin in Olivenöl gegart

5 Portionen 25 €

1801



Basmatireis

mit Butterflocken

5 Portionen 22 €

1810



Basmati-Wildreismischung

mit Butterflocken

5 Portionen 22 €

1811



Gebratene Gemüsepuffer

Portionen á 2 Stück

5 Portionen 28 €

1839

Nudelspezialitäten

z. B. Bandnudeln, Farfalle, Tortiglioni

5 Portionen 22 €

1821

Beilagenempfehlung

Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Schafskäse und Walnüssen

5 Portionen 35 €
1831



Thüringer Klöße mit brauner Butter

port. 2 Stück 2,90 €
ab 5 Portionen
1803



Gemüsepfanne Mediterran mit Zucchini, Auberginen, kleinen Tomaten und Paprika überbacken mit Mozzarella

5 Portionen 40 €
1851



Porree-Birnengemüse mit Rahm verfeinert

5 Portionen 32 €
1853



Frische Möhren in Butter und Honig gegart serviert mit frischen Kräutern

5 Portionen 29 €
1852



Bohnenbündel grüne Bohnen mit Speckmantel

5 Portionen 38 €
1854



Beilagenempfehlung

Frische Champignons

mit feinem Panaché und frischen Kräutern

5 Portionen 40 €

1858



Orangenfenchel

gedünstet in Butter und Kräutern

5 Portionen 40 €

1859



Dreierlei Gemüsevariation

Gemüse der Saison

gedünstet in Butter und Kräutern

5 Portionen 35 €

1855



Dreierlei Röschen

Broccoli, Blumenkohl, Romanesco

gedünstet in Butter und Kräutern

5 Portionen 35 €

1856



Möhren-Fenchelgemüse

mit frischen Kräutern

5 Portionen 37 €

1857

Rotkohl

5 Portionen 29 €

1861



Grünkohl

5 Portionen 35 €

1862

Auf Wunsch bereiten wir für Sie
auch jedes andere Gemüse zu.

Suppentopf

Deftige Suppen

Käsesuppe
Gulaschsuppe
Kesseltulasch
Russische Soljanka
Kartoffelsuppe
Linsensuppe
Gemüseintopf

ab 10 Portionen je Suppe

pro Portion (0,2l) 4,00 €

1701



Leichte Suppen

Rote-Betesuppe
Zucchini-Mangosuppe
Gelbe Paprikasuppe
Möhren-Ingwersuppe
Italienische Tomatensuppe
Weiße Tomatensuppe
Gurkensuppe
Selleriesuppe
Zwiebelsuppe

ab 10 Portionen je Suppe

pro Portion (0,2l) 4,00 €

1711

Chili con Carne

ab 10 Portionen

pro Portion (0,2l) 4,50 €

1721

Salatbuffet

Rucolasalat

Rucola mit getrockneten Tomaten
und Pinienkernen, vollendet
mit Parmaschinken und geriebenem Parmesan

für 5 Personen 50 €

2812

Asiatischer Krautsalat mit Riesengarnelen

süß, sauer, scharf abgeschmeckter weißer Krautsalat
gekrönt mit Riesengarnelen

für 5 Personen 59 €

2716

Linsensalat mit Roastbeef

hausgemachtes, hauchdünn geschnittenes Roastbeef
auf Linsensalat

für 5 Personen 59 €

2715

Feldsalat

frischer Feldsalat mit Cherrytomaten,
Pumpernickelcroutons
und einem Honig-Senf-Dressing

für 5 Personen 35 €

2808

Bauernsalat

Tomaten, Paprika, Gurke
mit Radieser und Schafskäse

für 5 Personen 39 €

2807

Tomaten-Avocado-Salat

für 5 Personen 39 €

2821



Salatbuffet

Tomaten mit Mozzarella
und frischem Basilikum
mariniert mit Balsamico und Olivenöl

für 3-4 Personen 35 €

2801

für 6-7 Personen 50 €

2802



Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten
und frischem Basilikum
mariniert mit Balsamico und Olivenöl

für 5 Personen 50 €

2803



Bunter toskanischer Brotsalat
mit Olivenöl Balsamico und Zwiebeln servierte Tomatenecken
gekrönt von in Olivenöl geröstetem Weißbrotstücken

für 5 Personen 35 €

2717



Sommersalat
mit Staudensellerie, frischer Mango,
Ananas und grünem Apfel

für 5 Personen 50 €

2820



Sommerlicher Salat
mit Gurke, Birne, Mango, Avocado, Schafskäse

für 5 Personen 50 €

2822

Tomaten-Salat mit Zwiebeln

für 5 Personen 40 €

2823

Salatbuffet

Spagetti-Salat

Spagetti, Oliven, Peperoni, Tomaten
mit einem feinen Dressing vollendet

für 5 Personen 35 €

2829



Italienischer Nudelsalat

Farfalle-Nudeln mit Rucola, Pinienkernen und
getrockneten Tomaten, mit einem feinen Dressing vollendet

für 5 Personen 40 €

2830



Kartoffeln im Schmand

warme Kartoffeln in einem leckeren
Knoblauch-Kräuterschmand

5 Portionen 30 €

2831



Grillkartoffeln mit Schmand

5 Portionen 30 €

2832



warmer Kartoffelsalat

5 Portionen 35 €

2833



Frische Salate

in kleinen Portionsgläsern serviert

ab 10 Portionen pro Sorte

2841



	pro Portion
Geflügelsalat	2,20 €
Tomate-Avocado-Salat	2,20 €
Birnen-Gurken-Salat mit Mango, Avocado und Schafskäse	2,20 €
Sommersalat	2,20 €
Krabben-Gurken-Cocktail	2,60 €
Fenchel-Orangen-Salat	2,20 €
Linsensalat	2,20 €
Couscous-Salat	2,20 €
Gurkensalat	2,20 €
Tomatensalat	2,20 €
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten	2,20 €

Salatbuffet

Obstspieße

1 Spieß mit Melone, Ananas, Weintraube,
Erdbeere - je nach Saison variabel
je Spieß 2,50 €
2755



Obstplatte

geschnittene Ananas, Weintrauben
Erdbeeren, Honigmelone, Kiwis
(Variationen je nach Jahreszeit)

Platte 39 €
2752



Carpaccio von frischer Ananas

mit rosa Pfeffer und süßem Pesto

Platte 34 €
2760



Mango-Ananas-Papayaragout

mit Koriander-Pfeffer-Crumble

ab 10 Portionen in kleinen Gläschen 45 €
2761



Bratenplatten

Braten-Schinkenplatte

Schwarzwälder Schinken, Salami, Lachsschinken
frischer Hackepeterigel, Kasselerbraten
Schweinebraten, Saftschinken

für ca. 6 Personen 50 €

2102

für ca. 4 Personen 39 €

2103

Carpaccio Manzo

Rinderfilet mit gehacktem Rucola und Parmesan

für ca. 4 Personen 79 €

2131

Vitello Tonnato

rosa Kalbsbraten mit Kirschkapern und Thunfischcreme

für ca. 4 Personen 79 €

2130

Hackepeterigel

mit Zwiebelwürfeln und Gewürzgurken
dekorativ angerichtet

ca. 900g 29 €

2160

Brotzeitrunde

Leberkäse, Kasseler, Knackwurst, Schinken Mini-Bouletten,
Harzer Käse, Obatzda Schmalz, Gewürzgurken

für ca. 5 Personen 69 €

2125

Schinken-Salami-Brett

internationale Schinken- und Salamispezialitäten
hauchdünn auf einem Drehbrett serviert

für ca. 5 Personen 69 €

2108



Käse Brett

Internationales Käse Brett

Verschiedene Käsespezialitäten im Stück
mit Feigensenf und Trauben angerichtet

für ca. 4 Personen 65 €

2210

für ca. 6 Personen 90 €

2211



Käsespezialitäten Platte

Internationale Hart- und Weichkäsespezialitäten,
dekorativ und mundgerecht angerichtet

für ca. 4 Personen 65 €

2201

für ca. 6 Personen 90 €

2202



Sie können sich auch eine Käseplatte nach
Ihren Wünschen zusammenstellen lassen.

Wir bieten Ihnen eine Käseauswahl
von über 200 Sorten.

Die Geschenkidee:
Käsespezialitäten auf einem Drehteller,
mit Klarsichtfolie als Geschenk verpackt.

Fischspezialitäten

Carpaccio vom Fjordlachs mit Zitronenzesten

für 4-5 Personen 79 €

2307



Räucherfischplatte Räucherlachs- und Graved-Lachs-Rosen Stremellachs, Forelle, Heilbutt und Pfeffermakrelenfilets mit leckerer Garnitur

für 3-4 Personen 70 €

2303



für 5-6 Personen 90 €

2304



Räucherfisch-Mixplatte mit Lachs und kleinen verschiedenen Fischröllchen

für 4-5 Personen 80 €

2302



Lachsplatte Räucher- und Graved-Lachs dazu reichen wir noch ein Lachstatar und ein Honig-Senf-Dill-Dressing alles dekorativ angerichtet

für 5-6 Personen 90 €

2306



Riesengarnelenspieße als Staude präsentiert dazu reichen wir eine Cocktailsauce

38 Stück 165 €

2310



Halbe Eier halbe Eier mit feiner Eicreme dazu Kaviar und Paprikagarnitur

20 Hälften 29 €

2381

30 Hälften 42 €

2380



Brot und Butter

Frischer Brötchenmix im Korb

mit Baguette und Schwarzbrot

pro Person 1,80 €

2401



Minibrötchen Korb

*Kaiserbrötchen, Kornspitz, Mohnbrötchen,
Sesambrötchen, Körnerbrötchen
frisch gebacken und gemischt angerichtet*

pro Person 2,00 €

2403

Paninibrot im Korb

*verschiedene Paninispezialitäten
mit Walnuss, Oliven, scharfer Peperoni
und als neutrales Weißbrot*

pro Person 2,00 €

2405



Buttervariationen

verschiedene Kräuter- und Paprikabutterröschen

für 10 Personen 12 €

2412



Dattel-, Feta- und Tomatencreme

für 10 Personen 22 €

2415

Wir backen für Sie auch andere Spezialitäten,
z. B. frische Brezeln oder Croissants.

Desserts

Unsere Dessertvariationen bieten wir Ihnen in kleinen Portionsgläsern an.

Mousse au Chocolat	2,00 €
Mousse au vanille	2,00 €
Grießflammerie mit Früchten	2,00 €
Panna Cotta mit Mango-Fruchtspiegel	2,00 €
Bayrisch Creme	2,00 €
Mascarponecreme mit fr. Erdbeeren	2,00 €
Limettenmousse	2,00 €
verschiedene Frucht-Grützen mit Vanillesauce	1,80 €

ab 6 Portionen je Sorte

2920

Petit Fours

kleine feine Törtchen

ab 20 Stück — je Stück 2,90 €

2951

Mini Petit Four Pralinen

ab 20 Stück — je Stück 1,90 €

2953

Mini Petit Four Pralinen und Macarons

ab 20 Stück — je Stück 1,90 €

2955



Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

über die kulinarischen Spezialitäten hinaus können Sie bei uns für Ihre Familienfeier oder Ihren Empfang zahlreiches Zubehör bestellen. Wir bieten vom Teller oder Glas bis hin zum Zelt mit Tischen und Stühlen alles für Ihre Feier.

Getränke, auch Fassbier, und über 300 Weinsorten in allen Preislagen bekommen Sie bei uns auch auf Kommission.

Für die von uns ausgestatteten Events können wir auch aufmerksames Servicepersonal zur Verfügung stellen.

**Bestellen Sie Ihr Catering gern direkt
in unserem [Catering Online Shop](#):**



Ich freue mich auf Sie.

Ihr Jan Weidermann

Lieferbedingungen

Reinigungspauschale

Buffetzubehör ab 30 €

Transport

Rahnsdorf 25 €

bis 10 km 50 €

bis 20 km 75 €

bis 30 km 100 €

bis 40 km 125 €

Die Lieferkosten im Shop errechnen sich entsprechend der direkten Entfernung für eine Richtung zwischen unserem Standort und Ihrer Lieferadresse mit einem Grundbetrag von 25 € und 2,50 € pro Entfernungskilometer inkl. ges. MwSt.

Aufbau Buffet

im Preis enthalten

Lieferung ebenerdig

Verlängerte Laufwege und je Etage 50 €

Aufbau Zubehör

(Tische, Stühle, ...) ab 50 €

Rücknahme Buffetzubehör

ohne Essenreste ungereinigt

Lieferzeitpunkt

Wir bieten eine Standard-Lieferzeit ab 7 Tagen und eine Express-Lieferzeit zwischen 3 und 6 Tagen.

Für die Express-Lieferzeit berechnen wir einen 10%igen Preisaufschlag auf die gesamte Bestellung.

Außerdem berechnen wir einen Zuschlag von 50 € je Bestellung, wenn als Lieferdatum ein Sonntag oder gesetzlicher Feiertag (Berlin) gewählt wird.

Für bestimmte Produkte bestehen Sonderlieferzeiten. Diese wirken sich auf die gesamte Bestellung aus.

Lieferungen aus einem Auftrag werden nicht gesplittet.