



BUFFETS



Fünf verschiedene Buffetkategorien zur Auswahl

Wählen Sie für Ihr Event aus fünf unterschiedlichen Buffetkategorien, die wir auf den nachfolgenden Seiten für Sie zusammengestellt haben. Alle Buffetvarianten bestehen jeweils aus Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts.

Auf Wunsch können Sie gerne weitere Komponenten gegen Aufpreis hinzufügen oder tauschen. Kalkulationsbasis für die Buffets ist die gemeldete Gästezahl. Unsere Buffets gelten ausschließlich in Verbindung mit einer fest vorbestellten Getränkeauswahl.

Auswahl bitte ankreuzen

BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette^A & Dunkles Baguette^A

Butter^G

VORSPEISEN

Kaltes Roastbeef

Rosa gebratener Rinderrücken · Rucola · Aioli^G · Frischer Meerrettich

Kölsche Tapas

Flönz^{A I J} · Kleine Frikadellen^J · Kleine Schnitzel^{G C A} · Gouda Käsewürfel^G

Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse^G · Brombeeren · Rucola · Balsamico-Honig Dressing^{L 1}

Falafel

Kichererbsen Bällchen^{I J} · Couscous-Salat^A · Mango-Minze Dip

HAUPTSPEISEN

Hähnchencurry

Keulenfleisch · Gelbe Curry Paste^{J H} · Zitronengras · Kokosmilch
Koriander · Ingwer · Gebratene Aubergine · Sesam-Karotten^K · Reis

Rustico Triangolo^A

Portobello Pilze & Champignons · Kräutercreme

DESSERTS

Vanille-Joghurtcreme

Mango · Kürbiskern Crunch

Mousse au Chocolat^{G C}

Karamellsauce^G · Beeren

BUFFET BASIC pro Person · 39,50 Euro



BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Butter ^G

VORSPEISEN

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Thymian eingelegt:
Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

Federtrio

Putenmedaillon ^{IJ} · Frikadelle ^{IJ} · Hähnchenspieß ^F · Chili Dip · Curry Dip ^{IJH}

Edelfisch Potpourri

Räuchermakrele ^{DIJ} & Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G
Graved Lachs ^D & Senf-Honig-Dill Sauce ^J

SALAT

Erlesene Blattsalate

Bunte Auswahl

Karotten

Ananas · Rosinen · Orangensaft · Honig · Apfelessig & Rapsöl Marinade

Gurken

Sauerrahm ^G · Zitronensaft · Dill

Tomaten

Rote Zwiebeln · Basilikum · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Paprika

Bunte Pfefferschoten · Rote Zwiebeln · Oregano · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Salatbeilagen

Kürbiskerne · Sonnenblumenkerne · Weizenbrot-Croûton ^{AG}

Dressing

Italian Dressing ^J · Honig-Balsamico Dressing ^{1G}

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN

Maishähnchen

Gebratenes Brustfleisch · Brotbackgewürze Rub^I · Grillgemüse
Tomaten-Sauerrahmsauce · Couscous^A

Zander^D

Gebratenes Filetstück · Drillinge · Blattspinat^{GH} · Safransauce^{LG}

Gemüse-Curry

Aubergine · Rote Zwiebeln · Kürbis · Grüner Apfel · Paprika · Tomate · Brokkoli
Gelbe Currymischung^{IJH} · Kokosmilch · Röstzwiebeln · Kresse · Reis

DESSERTS

Tiramisu^{ACG}

Obstsalat mit Minze

Melone · Ananas · Apfel · Kiwi · Trauben

BUFFET KLASSIK pro Person · 44,50 Euro



BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Butter ^G

VORSPEISEN

Caesar Salad

Römersalatherzen · Dijon Senfdressing · Gebratene Hühnerbruststücke ^{IJ}
Gekochtes Ei ^C · Bacon ^{IJ} · Parmesan Käse ^G · Knoblauch-Croûton ^{AG}

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Thymian eingelegt:
Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

Mozzarella & Co.

Kuhmilchmozzarella ^G · Strauchtomaten · Pesto ^{GH} · Balsamico Reduktion ¹

SALAT

Erlesene Blattsalate

Bunte Auswahl

Karotten

Ananas · Rosinen · Orangensaft · Honig · Apfelessig & Rapsöl Marinade

Gurken

Sauerrahm ^G · Zitronensaft · Dill

Tomaten

Rote Zwiebeln · Basilikum · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Paprika

Bunte Pfefferschoten · Rote Zwiebeln · Oregano · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Salatbeilagen

Kürbiskerne · Sonnenblumenkerne · Weizenbrot-Croûton ^{AG}

Dressing

Italian Dressing ^J · Honig-Balsamico Dressing ^{1G}

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN

Rinderbäckchen

Zartes Schmorfleisch mit Wurzelgemüse^l & Barolo Rotweinsauce^l
Kartoffelgratin^A^C^G · Ratatouille

Maishähnchen

Gebratenes Brustfleisch · Brotbackgewürze Rub^l · Grillgemüse
Tomaten-Sauerrahmsauce · Couscous^A

Rustico Ravioli^A

Feines Ragoût aus gegrillten Auberginen · Tomate · Zwiebel
Rosmarincreme · Kresse

DESSERTS

Mousse au Chocolat^G^C

Karamellsauce^C · Himbeeren

Bienenstich

Biskuit^A^C · Karamellisierte Mandeln

Obstsalat mit Minze

Melone · Ananas · Apfel · Kiwi · Trauben

BUFFET PREMIUM pro Person · 52,00 Euro



BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Butter ^G

VORSPEISEN

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Thymian eingelegt:

Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten ^{IJ} · Thunfischcrème ^D · Frittierte Kapern · Kapernäpfel · Kresse

Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse ^G · Brombeeren · Rucola · Balsamico-Honig Dressing ^{L1}

Edelfisch Potpourri

Räuchermakrele ^{D1J} & Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G

Graved Lachs ^D & Senf-Honig-Dill Sauce ^J

SALAT

Erlesene Blattsalate

Bunte Auswahl

Karotten

Ananas · Rosinen · Orangensaft · Honig · Apfelessig & Rapsöl Marinade

Gurken

Sauerrahm ^G · Zitronensaft · Dill

Tomaten

Rote Zwiebeln · Basilikum · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Paprika

Bunte Pfefferschoten · Rote Zwiebeln · Oregano · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Salatbeilagen

Kürbiskerne · Sonnenblumenkerne · Weizenbrot-Croûton ^{AG}

Dressing

Italian Dressing ^J · Honig-Balsamico Dressing ^{1G}

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN

Roastbeef

Angus Rinderrücken · Pfeffer-Honig-Senf Rub^J · Schupfnudeln^{ACG}
Grillgemüse · Zwiebel-Senfrahmsauce^{JIG}

Zander^D

Gebratenes Filetstück · Drillinge · Blattspinat^{GH} · Safransauce^{LG}

Rustico Ravioli^A

Feines Ragoût aus gegrillten Auberginen · Tomate · Zwiebel
Rosmarincreme · Kresse

DESSERTS

Tiramisu^{ACG}

No-bake Cheese Cake^{AGC}

Himbeeren

Karamell-Trifle^{ACG}

BUFFET GALA pro Person · 65,00 Euro



BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Butter ^G

VORSPEISEN

Federtrio

Putenmedailon ^{IJ} · Frikadelle ^{IJ} · Hähnchenspieß ^F · Chili Dip · Curry Dip ^{IJH}

Kaltes Roastbeef

Rosa gebratener Rinderrücken · Rucola · Aioli ^G · Frischer Meerrettich

Mozzarella & Co.

Kuhmilchmozzarella ^G · Strauchtomaten · Pesto ^{GH} · Balsamico Reduktion ¹

Falafel

Kichererbsen Bällchen ^{IJ} · Couscous-Salat ^A · Mango-Minze Dip

Edelfisch Potpourri

Räuchermakrele ^{DIJ} & Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G
Graved Lachs ^D & Senf-Honig-Dill Sauce ^J

SALAT

Erlesene Blattsalate

Bunte Auswahl

Karotten

Ananas · Rosinen · Orangensaft · Honig · Apfelessig & Rapsöl Marinade

Gurken

Sauerrahm ^G · Zitronensaft · Dill

Tomaten

Rote Zwiebeln · Basilikum · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Paprika

Bunte Pfefferschoten · Rote Zwiebeln · Oregano · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Salatbeilagen

Kürbiskerne · Sonnenblumenkerne · Weizenbrot-Croûton ^{AG}

Dressing

Italian Dressing ^J · Honig-Balsamico Dressing ^{1G}

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN

Kalbsrücken

Rosa gegart · Gin-Rosmarin-Pfeffer Rub^{LJJ} · Kartoffelgratin
Trüffel-Demi Glace^{IJJ} · Grillgemüse

Lachs^D

Gebratenes Filetstück · Rosmarin-Drillinge · Grillgemüse
Dill-Weißweinsauce^{LJG}

Rustico Ravioli^A

Feines Ragoût aus gegrillten Auberginen · Tomate · Zwiebel
Rosmarincreme · Kresse

DESSERTS

Mousse au Chocolat^{GC}

Karamellsauce^G · Beeren

Tiramisu^{ACG}

Vanille-Joghurtcreme

Mango · Kürbiskern Crunch

Käse Potpourri^{GCH}

Hartkäse^G · Weichkäse^G · Edelschimmelkäse^G · Trauben
Kalamata Oliven² · Kürbiskerne · Salz Cracker^{AC} · Grissini^{AC}
Laugenbrezel^A · Feigensenf

BUFFET ROYAL pro Person · 74,00 Euro



BROTKORB AM TISCH

Helles Baguette ^A & Dunkles Baguette ^A

Tomate-Kräuterkompott ¹ · Kirchererbsen Dip

VORSPEISEN

Bruschetta

Geröstete Baguettescheiben ^A · Erbsenhummus · Koriander

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl eingelegt
Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

Mozzarella & Co.

Kuhmilchmozzarella ^G · Strauchtomaten · Pesto ^{GH} · Balsamico Reduktion ¹ · Basilikum

Falafel

Kichererbsen Bällchen ^{IJ} · Couscous-Salat ^A · Mango-Minze Dip

SALAT

Erlesene Blattsalate

Bunte Auswahl

Karotten

Ananas · Rosinen · Orangensaft · Honig · Apfelessig & Rapsöl Marinade

Tomaten

Rote Zwiebeln · Basilikum · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Paprika

Bunte Pfefferschoten · Rote Zwiebeln · Oregano · Essig-Rapsöl Marinade ^J

Weizen und Vollwertsalat

Salatbeilagen

Kürbiskerne · Sonnenblumenkerne · Weizenbrot-Croûton ^{AG}

Dressing

Kräuter Vinaigrette  · Honig-Balsamico Dressing ^{1G} 

Auswahl bitte ankreuzen

HAUPTSPEISEN

Gemüse-Curry

Aubergine · Rote Zwiebeln · Kürbis · Grüner Apfel · Paprika · Tomate · Brokkoli
Gelbe Currymischung ^{I J H} · Kokosmilch · Röstzwiebeln · Kresse · Reis

Bami Goreng

Eiernudeln ^A · Rote Zwiebeln · Knoblauch · Ingwer · Kaiserschoten
Selleriegrün ^I · Chinakohl · Sesamöl ^K · Ketjap Manis ^F · Sojasauce ^F
Röstzwiebeln · Brat-Ei ^{C G}

Chili sin Carne

Beyond Meat · Tomate · Rote Zwiebel · Sellerie ^I · Kidney Bohnen
Rosmarin-Kartoffeldrillinge

Pasta ^A

Rustico Cappelletti Spinaci · Konfierte Kirschtomaten
Kräuterseitlinge · Lauch

DESSERTS

Obstsalat mit Minze

Melone · Ananas · Apfel · Kiwi · Trauben

Kokosmilchreis

Kirschkompott

No-bake Cheese Cake

Himbeeren

Heidelbeer-Limetten-Kuchen ^{A F}




BUFFET VEGGIE & VEGAN pro Person · 49,50 Euro



Buffetkomponenten

Auf den folgenden Seiten finden Sie weitere Buffetkomponenten, die Sie auf Wunsch zu Ihrem gewählten Buffet hinzubuchen oder tauschen können.

Bei einem Tausch fallen lediglich 50 % des ausgewiesenen Aufpreises an.
Gerne sind wir Ihnen bei Ihrer Buffetauswahl behilflich.

	Aufpreis pro Person	Auswahl
SUPPEN		
Klare Hühnerbrühe Suppenhuhn · Zwiebeln · Gemüsebrühe ^{1,1H}	€ 3,20	<input type="radio"/>
Karotten-Ingwer Süppchen  Karotten · Zwiebeln · Gemüsebrühe ^{1,1H} · Ingwer · Crème Fraîche	€ 3,20	<input type="radio"/>
Rheinländer Kartoffel-Lauchsuppe  Passierte Kartoffeln · Lauch · Möhren · Sellerie ^J · Zwiebeln · Gemüsebrühe ^{1,1H}	€ 3,20	<input type="radio"/>
Crème von Schwarzwurzeln  Schwarzwurzeln · Wurzelsellerie · Zwiebeln · Brotbackgewürze Gemüsebrühe ^{1,1H} · Vollkorn Croûton ^A	€ 3,20	<input type="radio"/>
Kürbis-Kokos-Curry Suppe  Hokkaido Kürbis · Karotten · Gelbes Curry ^{1,1H} · Kokosmilch · Gemüsebrühe ^{1,1H}	€ 3,20	<input type="radio"/>
Gulaschsuppe Rindfleisch · Kartoffeln · Zwiebeln · Rote Pfefferschoten · Edelsüßer Paprika Knoblauch · Kümmel · Majoran · Liebstöckel · Zitrone · Gemüsebrühe ^{1,1H}	€ 6,10	<input type="radio"/>

Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

EINTÖPFE

Erbsen-Eintopf

Schälerbsen · Gemüsebrühe^{IJH} · Rauchspeck^{IJ} · Zwiebeln
Lorbeer · Liebstöckel

€ 5,40



Grüne Bohnen-Eintopf

Prinzess Bohnen · Kartoffeln · Zwiebeln · Sellerie^L · Möhren · Speck^{IJ}
Kasseler^{IJ} · Dillkraut · Liebstöckel · Gemüsebrühe^{IJH}

€ 5,40



Linsen-Eintopf

Braune Linsen · Wurzelgemüse^L · Liebstöckel · Kasseler^{IJ} · Gemüsebrühe^{IJH}
Zwiebeln · Balsamico Essig^{L1}

€ 5,40



Hokkaido Kürbiseintopf

Hokkaido Kürbis · Rote Zwiebeln · Rote Pfefferschoten · Gelbes Curry^{IJH}
Knoblauch · Tomaten · Koriander · Kokosmilch · Zitronengras
Gemüsebrühe^{IJH}

€ 5,40



Rheinländer Kartoffel- & Mettwurst-Eintopf

Kartoffeln · Möhren · Lauch · Sellerie^L · Gemüsebrühe^{IJH}
Petersilie · Mettwurst^{31J}

€ 6,10



VORSPEISEN

Kölsche Tapas

Flönz^{A1J} · Kleine Frikadellen^J · Kleine Schnitzel^{GCA} · Gouda Käsewürfel^G

€ 2,30



Mozzarella & Co.

Kuhmilchmozzarella^G · Strauchtomaten · Pesto^{GH} · Balsamico Reduktion¹

€ 2,30



Falafel

Kichererbsen Bällchen^{IJ} · Couscous-Salat^A · Mango-Minze Dip

€ 2,30



Vitello Tonnato

Kalter Kalbsbraten^{IJ} · Thunfischcrème^D · Frittierte Kapern
Kapernäpfel · Kresse

€ 2,90



Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

Antipasti

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Thymian eingelegt:
Aubergine · Zucchini · Paprika · Orangen-Möhren · Champignon

€ 2,70



Caesar Salad

Römersalatherzen · Dijon Senfdressing · Gebratene Hühnerbruststücke ^{IJ}
Gekochtes Ei ^C · Bacon ^{IJ} · Parmesan Käse ^G · Knoblauch-Croûton ^{AG}

€ 3,20



Wiesenkräutersalat

Ziegenfrischkäse ^G · Brombeeren · Rucola · Balsamico-Honig Dressing ^{L1}

€ 3,20



Federtrio

Putenmedaillon ^{IJ} · Frikadelle ^{IJ} · Hähnchenspieß ^F · Chili Dip · Curry Dip ^{IJH}

€ 3,20



Kaltes Roastbeef

Rosa gebratener Rinderrücken · Rucola · Aioli ^G · Frischer Meerrettich

€ 3,20



Graved Lachs ^D

Kartoffelreibekuchen ^C · Crème Fraîche ^G · Forellenkaviar ^D

€ 3,20



Räucherforelle ^D

Räuchermakrele ^D · Graved Lachs ^D · Pochierter Lachs · Meerrettich
Senf-Honig-Dill Sauce ^J

€ 3,20



Edelfisch Potpourri

Räuchermakrele ^{D IJ} & Wildpreiselbeerschaum ^G · Garnelen ^B & Limetten Aioli ^G
Graved Lachs ^D & Senf-Honig-Dill Sauce ^J

€ 3,20



HAUPTSPEISEN PASTA

Penne all'arrabbiata

Rigatoni ^{A CG} · Knoblauch · Zwiebeln · Chili · Tomaten · Parmesan Käse ^G

€ 3,40



Aglio e olio e Pepperoncino

Rigatoni ^{A CG} · Zwiebel · Knoblauch · Chili · Oliventapenade · Parmesan Käse ^G

€ 3,40



Rustico Triangolo ^A

Portobello Pilze & Champignons · Kräutercreme

€ 3,80



Rustico Ravioli ^A

Feines Ragoût aus gegrillten Auberginen · Tomate · Zwiebel
Rosmarincreme · Kresse

€ 3,80



Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

HAUPTSPEISEN SCHWEIN

Schweinebraten

Nackenstück an Kümmel-Knoblauch-Majoran-Senf Rub^JKartoffelgratin^G · Bohnen mit Speck & Zwiebeln · Kümmel-Jus^{1J1}

€ 6,10



Honig-Schweinekrustenbraten

Bauchstück mit Schwarte an Honig-Cola-Chili-Ingwer-Thymian Rub⁹Schupfnudeln^A · Speck-Rahmwürsting · Kümmel-Jus^{1J1}

€ 6,10



Schweinefilet

im Senf-Pfeffer Rub & Bacon Mantel^{J11} · Rosmarin-Kartoffeldrillinge

Schwarzwurzel · Balsamico-Jus

€ 6,10



Schweinefilet

im Dijon-Senf-Pankomehl-Kräutermantel^{J1A} · Schupfnudeln^{AC}Bohnen mit Speck & Zwiebeln^{J1} · Balsamico-Jus^{1J}

€ 6,10



HAUPTSPEISEN RIND

Rinderhüftstück

Angus Rind · Pfeffer-Honig-Senf Rub^J · Kartoffelgratin^{ACG} · Blumenkohl · Jus

€ 6,30



Rinderbäckchen

Zartes Schmorfleisch mit Wurzelgemüse^I & Barolo Rotweinsauce^LKartoffelgratin^{ACG} · Ratatouille

€ 6,30



Roastbeef

Angus Rinderrücken · Pfeffer-Honig-Senf Rub^J · Schupfnudeln^{ACG}Grillgemüse · Zwiebel-Senfrahmsauce^{J1G}

€ 6,70



Rheinländer Sauerbraten

Rinder Semerrolle · Pfefferkuchensauce^{AJ1H} · RosinenKartoffelkloß^C · Rotkohl

€ 6,70



Düsseldorfer-Senfrostbraten

Rinderrumpsteak · Senfkruste^{JA} · Malzbiersauce^{AJ1H}

Rosmarin-Kartoffeldrillinge · Grillgemüse

€ 6,70



Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

HAUPTSPEISEN KALB

Kalbsrahmgchnetzeltes^G

Zwiebeln · Champignon · Butterspätzle^{ACG} · Grüner Spargel^G

€ 6,70



Kalbsrücken

Rosa gegart · Gin-Rosmarin-Pfeffer Rub^{LJJ} · Kartoffelgratin

Trüffel-Demi Glace^{IJJ} · Grillgemüse

€ 6,70



HAUPTSPEISEN GEFLÜGEL

Hähnchencurry

Keulenfleisch · Gelbe Curry Paste^{JH} · Zitronengras · Kokosmilch
Koriander · Ingwer · Gebratene Aubergine · Sesam-Karotten^K · Reis

€ 5,10



Putenbraten

Brustfleisch · Senfsaat-Estragon Rub^J · Butterspätzle^{ACGH} · Grillgemüse

€ 5,80



Maishähnchen

Gebratenes Brustfleisch · Brotbackgewürze Rub^I · Grillgemüse

Tomaten-Sauerrahmsauce · Couscous^A

€ 6,50



Gänsebrust^J

im Ofen geschmort · Wildpreiselbeeren · Kartoffelkloß^C · Rotkohl

€ 6,90



HAUPTSPEISEN LAMM

Lammbraten

Keule an Limetten-Minze Rub^L · Kartoffelgratin · Grillgemüse · Jus

€ 6,70



Lamm „Navarin“

Geschmortes Schulterfleisch · Champignon · Kräuter der Provence

Wurzelgemüse^I · Schalotten-Lavendel Jus^{IJJ} · Rosmarinkartoffeln

€ 6,70



Buffetkomponenten

Aufpreis pro Person · Auswahl

HAUPTSPEISEN WILD

Hirschragoût

In Rotwein gebeiztes Schulterfleisch · Pfifferlinge · Speck ^{J1} · Perlzwiebeln
Rotkohl ^L · Kartoffelkloß ^{CH}

€ 6,70



Hirschbraten

Wacholder-Rosmarin-Orangen Rub ^L · Keulenfleisch · Rosmarinkartoffeln
Schalotten-Lavendel Jus ^{IJL}

€ 6,70



HAUPTSPEISEN FISCH

Lachs ^D

Gebrautes Filetstück · Rosmarin-Kartoffeldrillinge · Grillgemüse
Dill-Weißweinsauce ^{LJG}

€ 7,30



Zander ^D

Gebrautes Filetstück · Rosmarin-Kartoffeldrillinge · Blattspinat ^{GH}
Safransauce ^{LG}

€ 7,30



Wolfsbarsch ^D

Gegrilltes Filetstück · Petersilienkartoffeln ^G · Sauce Béarnaise ^{CG} · Grillgemüse

€ 7,50



Kabeljau ^D

Speck-Zwiebelstippe ^{IJG} · Bratkartoffeln · Grillgemüse

€ 7,50



HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

Gemüse-Curry

Aubergine · Rote Zwiebeln · Kürbis · Grüner Apfel · Paprika · Tomate · Brokkoli
Gelbe Currymischung ^{IJH} · Kokosmilch · Röstzwiebeln · Kresse · Reis

€ 5,10



Nasi Goreng

Reis · Rote Zwiebeln · Knoblauch · Ingwer · Erbsen · Selleriegrün ^I
Sesamöl ^K · Ketjap Manis ^F · Sojasauce ^F · Röstzwiebeln · Brat-Ei ^{CG}

€ 5,10



Bami Goreng

Eiernudeln · Rote Zwiebeln · Knoblauch · Ingwer · Chinakohl
Selleriegrün ^I · Sesamöl ^K · Ketjap Manis ^F · Sojasauce ^F · Brat-Ei ^{CG}

€ 5,10



Große knusprige Frühlingsrolle (Pro Stück)

Chinakohl · Kaiserschoten · Möhren · Glasnudeln · Pilze · Sojasauce ^F
Süße Chilisauce

€ 5,10



Buffetkomponenten

DESSERTS

Aufpreis pro Person · Auswahl

Apfelstrudel ^{ACGL}	€ 3,00	<input type="radio"/>
Schokoladenschnitte ^{ACG}	€ 3,00	<input type="radio"/>
Tiramisu ^{ACG}	€ 3,20	<input type="radio"/>
No-bake Cheese Cake ^{AGC} Himbeeren	€ 3,20	<input type="radio"/>
Erdbeerschnitte ^{ACGH}	€ 3,20	<input type="radio"/>
Himbeerschnitte ^{ACG}	€ 3,20	<input type="radio"/>
Tarte Tatin ^{ACG}	€ 3,40	<input type="radio"/>
Schwarzwälder Kirschtorte ^{ACGL} im Glas	€ 4,20	<input type="radio"/>
Kokosmilchreis  Kirschkompott	€ 4,20	<input type="radio"/>
Obstsalat mit Minze  Melone · Ananas · Apfel · Kiwi · Trauben	€ 4,20	<input type="radio"/>
Mousse au Chocolat ^{GC} Karamellsauce ^C · Beeren	€ 4,20	<input type="radio"/>
Baked Alaska Schokoladeneis ^{CG} · Erdbeereis ^{CGH} · Vanilleeis ^{CG1} Eischnee ^C · Beerenkompott ^{HL}	€ 4,20	<input type="radio"/>
Vanille-Joghurtcreme  Mango · Kürbiskern Crunch	€ 4,50	<input type="radio"/>
Heidelbeer-Limetten-Kuchen ^{AF} 	€ 4,50	<input type="radio"/>
Crème Brûlée ^{GC}	€ 4,50	<input type="radio"/>

KÄSE (ZIEGE/SCHAF/KUH)

Käsewürfel Emmentaler Käse ^G · Gouda Käse ^G · Trauben · Laugenbrezel ^{AC}	€ 3,50	<input type="radio"/>
Käsevariation (Dessert) Hartkäse ^G · Weichkäse ^G · Schimmelkultur Käse ^G · Trauben Geröstete Kürbiskerne · Salz Cracker ^{AC} · Feigensenf	€ 5,30	<input type="radio"/>
Käse Potpourri ^{GCH} Hartkäse ^G · Weichkäse ^G · Edelschimmelkäse ^G · Trauben Kalamata Oliven ² · Kürbiskerne · Salz Cracker ^{AC} · Grissini ^{AC} Laugenbrezel ^A · Feigensenf ^J	€ 6,30	<input type="radio"/>

ALLERGENE

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid-Sulfide
- M Lupine
- N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 Schwefeldioxid
- 6 Schwärzungsmittel
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 Süßungsmittel
- 12 Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 13 gewachst
- 14 Taurin

-  vegetarisch  vegan  scharf  Meerestiere

Optionale Zusatzleistungen

KOCH FÜRS BUFFET – EMPFEHLENSWERT

Je nach Buffetkategorie und Personenzahl empfehlen wir zusätzlich 1-2 Köche für die perfekte Buffetbetreuung

Preis pro Buffet-Koch für maximal 5 Std. Einsatzdauer

1 Buffet-Koch inkl. Fahrtkosten

€ 285,00



1 Buffet-Koch / Zusatzstunde

€ 55,00



STOFFSERVIETTEN

Aufpreis pro Person · Auswahl

Je nach Anlass empfehlen wir passend zur Standard-Tischwäsche eine Stoffserviette 50 x 50 cm.

(anstelle der inkludierten anthrazitfarbenen stoffähnlichen Serviette)

€ 1,90



Gerne sind wir bei der Buffetauswahl behilflich und beraten Sie persönlich.

Buffets · Bitte ausfüllen

Name / Firma: _____

Name Veranstalter _____

Name Schiff: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Gesamte Personenzahl: _____

davon:

Kinder bis 4 Jahre (kostenfrei): _____

Kinder bis 12 Jahre (50%) _____

Dienstleister/Künstler (50%): _____

Sonstige Anmerkungen: _____

Datum/Stempel/Unterschrift

**Alle angegebene Preise sind Endpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Bitte senden Sie uns dieses Formular ausgefüllt zurück oder rufen Sie uns an.**