

PARTY- & EVENT-CATERING

FESTLICHES-BUFFET 1

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARMER GERICHTE:

zartes Schweinefilet mit frischen Champignons
und Zwiebeln in einer Rahmsauce

Schweineschnitzel, Jägersauce

Thai Mango Curry mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und verschiedenen Gemüsesorten wie:
Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen,
Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

saftiger Spießbraten pikant gewürzt
aus dem Schweinenacken an Senf-Zwiebelsauce

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Broccoli mit Mandelbutter
feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
grüne Erbsen & glasierte Butter-Möhren

Salzkartoffeln
sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Butterreis

SALATE:

Chinakohlsalat mit Mandarinen
frischer Krautsalat mit Essig & Öl
Bohnensalat
Möhren-Apfelsalat mit Honig verfeinert

DESSERT:

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke
Ananas-Cocoscreme



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

19,70 €

Ab 50 Personen

22,10 €

Ab 20 Personen

24,90 €

Leihgeschirr 3,00 €

Alle Preise sind Abholpreise.
Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

PARTY- & EVENT-CATERING

FESTLICHES-BUFFET 2

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARMER GERICHTE:

saftige Rinderrouladen in Bratensauce
 Schweineschnitzel, Jägersauce
 saftiger Spießbraten pikant gewürzt
 aus dem Schweinenacken an Senf-Zwiebelsauce
 Hähnchenbrust goldbraun gebraten
 auf Fruchtiger Curry-Pfirsichsauce
 Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
 Broccoli mit Mandelbutter
 Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
 feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
 Salzkartoffeln
 sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
 Schwenkkartoffeln
 Pennenudeln mediterran mit Tomaten,
 Zucchini und Italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

SALATE:

Bauernsalat mit Fetakäse
 Chinakohlsalat mit Mandarinen
 Bohnensalat
 Farmersalat

DESSERT:

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke
 Creme Karamell mit Biskuit-Crumble
 Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
 Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

21,30 €

Ab 50 Personen

23,90 €

Ab 20 Personen

26,70 €

Leihgeschirr 3,00 €

Alle Preise sind Abholpreise.
 Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

PARTY- & EVENT-CATERING

FESTLICHES-BUFFET 3

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARMER GERICHTE:

saftige Rinderrouladen in Bratensauce

Butterfischfilet mit Kräutern & Limetten, Kräuter-Knoblauchdipp

zartes Schweinefilet mit frischen Champignons
und Zwiebeln in einer Rahmsauce

saftiger Spießbraten pikant gewürzt
aus dem Schweinenacken an Senf-Zwiebelsauce

Hähnchenbrust goldbraun gebraten „Mediterran“
auf Basilikum-Tomaten-Sahnesauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie
Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen,
Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Broccoli mit Mandelbutter

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

Parboiled Langkornreis

SALATE:

Bauernsalat mit Fetakäse

Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)

Green Vally (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

Chinakohlsalat mit Mandarinen, Farmersalat

DESSERT:

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Windbeutelcreme

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

24,50 €

Ab 50 Personen

26,90 €

Ab 20 Personen

29,95 €

Leihgeschirr 3,00 €

Alle Preise sind Abholpreise.
Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

PARTY- & EVENT-CATERING

FESTLICHES-BUFFET 4

Unser Angebot für Ihre große Feier

WARMER GERICHTE:

saftige Rinderrouladen in Bratensauce
 zartes Schweinefilet mit frischen Champignons
 und Zwiebeln in einer Rahmsauce
 Schweineschnitzel mit Jägersauce
 gebratene Maispouladenbrust auf Kerbelsauce
 Flusslachs „nach Flammlachs Art“, Kräuter-Knoblauchdipp
 Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)
 und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
 Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckerschoten.
 Broccoli mit Mandelbutter
 glasierte Butter-Möhren
 feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
 Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
 Kartoffeldrillings in Schale mit Rosmarin
 sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
 Parboiled Langkornreis
 Pennenudeln mediterran mit Tomaten,
 Zucchini und Italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

SALATE:

bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
 marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse
 Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)
 Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto
 Avocadosalat (mit Azukibohnen, schwarzem Reis & Chimichurri-Dressing)
 Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT:

Vanilleeis mit heißen Kirschen
 Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke
 Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split
 Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
 Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

26,20 €

Ab 50 Personen

28,50 €

Ab 20 Personen

31,50 €

Leihgeschirr 3,00 €

Alle Preise sind Abholpreise.
 Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

PARTY- & EVENT-CATERING

FESTLICHES-BUFFET 5

Unser Angebot für Ihre große Feier

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN:

Flusslachs „nach Flammlachs Art“ Kräuter-Knoblauchdipp
Roastbeef mit Sauce Bernaise

WARMER GERICHTE:

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel
auf Pfefferrahmsauce

Mais-Pouladenbrust auf Estragon-Cognacsauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Broccoli mit Mandelbutter

Möhren & Zucchini Gemüse

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

frische Champignons mit Zwiebeln

Kartoffeldrillings in Schale mit Rosmarin

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kräuter-Reis

SALATE:

bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Green Vally (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Avocadosalat (mit Azukibohnen, schwarzem Reis & Chimichurri-Dressing)

Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT:

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

39,80 € inkl. Leihgeschirr
& Koch am Buffet

Ab 50 Personen

42,95 € inkl. Leihgeschirr
& Koch am Buffet

Gerne passen wir das Buffet Ihren Wünschen an

PARTY- & EVENT-CATERING

FESTLICHES-BUFFET 6

Unser Angebot für Ihre große Feier

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN:

Flusslachs „nach Flammlachs Art“ Kräuter-Knoblauchdipp

Rinderfilet mit Sauce Bernaise

WARME GERICHTE:

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel
auf Pfefferrahmsauce

Barbarie Entenbrust a la Orange

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

und verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten.

Broccoli mit Mandelbutter

Möhren & ZucchiniGemüse

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

frische Champignons mit Zwiebeln

Kartoffeldrillinge in Schale mit Rosmarin

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kräuter-Reis

SALATE:

bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Sultan of Swing (Salatmix aus: Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Italienischer Brotsalat „Panzanella“ mit Rucola, Tomate, Gurke,
Paprika, Italienischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen

Gurken-Käsesalat mit Weintrauben

DESSERT:

Eisawahl mit heißen Kirschen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Im WECK Glas angerichtet

Pannacotta mit Fruchtsauce

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Ab 100 Personen

43,80 € inkl. Leihgeschirr
& Koch am Buffet

Ab 50 Personen

46,95 € inkl. Leihgeschirr
& Koch am Buffet

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

PARTY- & EVENT-CATERING

ERWEITERUNG FESTLICHE-BUFFETS

Unser Angebot für Ihre große Feier

FINGERFOOD EMPFANG: (3 Stück pro Person)

mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Caprese Spicker (Baby-Mozzarella-Tomatenspieß)

Im Gourmetglas:

Garnele und Zucchini, Geflügelsalat mediterran

Im Gourmetschälchen:

Vitello Tonnatto (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce & Kapern)

VORSPEISE 1: (am Tisch serviert)

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Datteln im Speckmantel

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce & Kapern)

Sultan of Swing (Salatmix aus: Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

Frischkäsedipp, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

VORSPEISE 2: (am Tisch serviert)

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse,
marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

geräuchertes Lachs und Forellenfilet

Datteln im Speckmantel

Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen Naanbrot-Panade

Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)

Frischkäsedipp, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

Suppe: (am Tisch serviert)

Rindfleisch- oder Hühnersuppe „nach Art des Hauses“

(weitere Suppen auf Anfrage)



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Fingerfood Empfang

8,70 €

Vorspeise 1

8,60 €

Vorspeise 2

9,60 €

Suppe

4,00 €

Leihgeschirr Suppe 1,00 €

Leihgeschirr Vorspeise 1,50 €

Alle Preise sind Abholpreise.
Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

PARTY- & EVENT-CATERING

ERWEITERUNG FESTLICHE-BUFFETS

Unser Angebot für Ihre große Feier

KALTE PLATTE 1:

Matjes mit Zwiebeln und Hausfrauensauce

pikante Blätterteighäppchen gefüllt

mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

Herzhafte Weizentortilla -Röllchen

gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinken

Partyfrikadellen mit Silberzwiebel

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

KALTE PLATTE 2:

Fischplatte:

Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet

Makrelenfilet, Sprotten, Matjes und passende Dipps

Garnelen-Avocado-Tomatensalat & Garnelen-Tandoorisalat

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

KALTE PLATTE 3:

Fischplatte:

Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet

Makrelenfilet, Sprotten, Matjes und passende Dipps

Garnelen-Avocado-Tomatensalat & Garnelen-Tandoorisalat

Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Sprenghuhn-Pumpernickel

(Gezupfte Curry-Mango-Poularde auf Schwarzbrot)

Rosa Kalbfleischtranchen á la Vitello tonnato

mit Tuna-Sauce, Kapern-Äpfeln

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett

dazu Feigensenf, Kracker und Trauben

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse



Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Kalte Platten 1

8,00 €

Kalte Platten 2

9,00 €

Kalte Platten 3

11,00 €

Leihgeschirr 0,50 €

Alle Preise sind Abholpreise.
Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

PARTY- & EVENT-CATERING

MITTERNACHTS-IMBISS

Unser Angebot für Ihre große Feier

Mitternacht 1

Bauernstuten mit und ohne Rosinen

Aufschnitt Platte mit: Salami, Mett, Räucher- & Kochschinken

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse, Butter

Mitternacht 2

Aufschnitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Bunte Platten mit: Partyfrikadellen, Schnitzel, 1/2 Eier

pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Partybrötchen, Baguette, Brot, Butterauswahl

Mitternacht 3

Aufschnitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Fischplatte mit: Forelle, Räucherlachs, Matjes und Dips

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

Mitternacht 4

Aufschnitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Fischbrötchen mit Lachs & Matjes

warm: Currywurst

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

Mitternacht 5

Fingerfood:

Mini-Burger, Partyfrikadelle

1/2 Eier gefüllt, pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen Naanbrot-Panade

Flammkuchenbaguette, Partybrötchen, Baguette

Fischbrötchen mit Lachs & Matjes

warm: Currywurst

Erweiterung zu Mitternacht 1. bis 3.

Currywurst & Baguette

Erweiterung zu Mitternacht 1. bis 5.

Kaffee & Tee, Zucker, Milch, Leihgeschirr

Info & Preise:

Angebot gültig bis voraussichtlich Dez. 2026
Alle Preise pro Person inkl. 7 % MwSt.

Mitternacht 1

5,50 €

Mitternacht 2

7,55 €

Mitternacht 3

8,70 €

Mitternacht 4

9,30 €

Mitternacht 5

9,90 €

Currywurst

2,45 €

Leihgeschirr 1,50 €

Kaffee & Tee

2,60 € inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Alle Preise sind Abholpreise.

Gerne passen wir das Buffet ihren Wünschen an

