



## PARTY- & EVENT-CATERING

### FESTLICHES-BUFFET 1

Unser Angebot für Ihre große Feier

#### **Warme 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

#### **Warme 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 Valley (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

#### **Warme 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, Zuckererbenschoten.

Broccoli mit Mandelbutter

glasierte Butter-Möhren

feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Kartoffeldrillinge 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 Feta Käse

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 Flammelachs 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 & 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

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 Flammelachs Art“ Kräuter-Knoblauchdipp  
Rinderfilet mit Sauce Bernaise

#### WARMER 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: Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigrattie)

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:

Eisauswahl 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: Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigraitte)

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 Wezentortilla -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, Kräcker 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

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

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse, Butter

### Mitternacht 2

Aufschmitt 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

Aufschmitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Fischplatte mit: Forelle, Räucherlachs, Matjes und Dips

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

### Mitternacht 4

Aufschmitt 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

