



PARTY- & EVENT-CATERING

WINTERBUFFET 1

für die kalte Jahreszeit

WARME GERICHTE:

saftiger Snirtjebraten in Zwiebel-Senf-Sauce
Hähnchenbrustschnitzel mit Jägersauce
Kassler, Räucherendchen und Pinkel
Salzkartoffeln
sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Grünkohl nach Omas Art
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

SALATE:

Auswahl verschiedener
Rohkostsalate

DESSERT:

Rote Beerengrütze
Vanillesauce
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke



Info & Preise:

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

Ab 100 Personen

23,30 €

Ab 50 Personen

24,30 €

Ab 20 Personen

25,30 €

Leihgeschirr 3,00 €

Alle Preise sind Abholpreise.

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an



PARTY- & EVENT-CATERING

WINTERBUFFET 2

für die kalte Jahreszeit

WARME GERICHTE:

Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce
pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln
saftiger Snirtjebraten in Zwiebel-Senf-Sauce
Schweineschnitzel mit Jägersauce

Pennenudeln mediterran mit Tomaten,
Zucchini und Italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)

geschwenkte Kartoffeldrillinge mit Schale
Salzkartoffeln
sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Broccoli mit Mandelbutter
feine Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

SALATE:

Gurken-Käsesalat
Indian Summer (Salatmix aus: Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomate & Bohnen)
Chinakohlsalat mit Mandarinen
Green Valley (Salatmix aus: Buchweizen und grünem Gemüse)

DESSERT:

Spekulatiuscreme
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

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

Ab 100 Personen

22,50 €

Ab 50 Personen

24,00 €

Ab 20 Personen

25,50 €

Leihgeschirr 3,00 €

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



PARTY- & EVENT-CATERING

WINTERBUFFET 3

für die kalte Jahreszeit

WARME GERICHTE:

pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln

Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce

Schweineschnitzel mit Jägersauce

saftige Rinderrouladen in Bratensauce

gedünstetes Fischfilet auf Rahmspinat

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

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

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

buntes Wurzelgemüse

Broccoligemüse mit Mandelbutter

Bohnengemüse mit Speck und Zwiebeln

Spätzle-Pilzpfanne

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Salzkartoffeln

SALATE:

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

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

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

Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT:

Vanille-Eis mit heißen Zimt-Pflaumen

Winterliche Bratapfel-Mandelcreme

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke



Info & Preise:

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

Ab 100 Personen

26,80 €

Ab 50 Personen

28,30 €

Ab 20 Personen

29,90 €

Leihgeschirr 3,50 €

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



PARTY- & EVENT-CATERING

WINTERBUFFET 4

für die kalte Jahreszeit

WARME GERICHTE:

Flusslachs „nach Flammlachs Art“

Zartes Schweinefilet mit Champignon-Zwiebeln in Rahmsauce

Hirschbraten in Wacholderrahm

Gänsebraten unter der Honigkruste mit Kirsch-Thymiansauce

Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN)

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

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Broccoligemüse mit Mandelbutter

Bohnengemüse mit Speck und Zwiebeln

buntes Wurzelgemüse

Kräuterreis

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

geschwenkte Kartoffeldrillinge mit Schale und Rosmarin

SALATE:

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

Waldorfsalat verfeinert mit Walnuss und Geflügelstreifen

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Gurken-Käsesalat

Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT:

Vanille-Eis mit heißen Zimt-Pflaumen

Winterliche Bratapfel-Mandelcreme

Advents-Tiramisu mit Spekulatius

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

34,50 €

Ab 50 Personen

36,50 €

Ab 20 Personen

38,00 €

Leihgeschirr 3,50 €

Alle Preise sind Abholpreise.

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an



PARTY- & EVENT-CATERING

ERWEITERUNG-WINTERBUFFETS

für die kalte Jahreszeit

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)

Walnuss-Frischkäse, 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)

Walnuss-Frischkäse, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

Suppe:

Rindfleischsuppe „nach Art des Hauses“

Hühnersuppe „nach Art des Hauses“

Waldpilzcreme

Gänsecremesuppe

Geflügelcremesuppe

Kräuter-Cremesuppe mit Fleischklößen

(weitere Suppen auf Anfrage)



Info & Preise:

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

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-WINTERBUFFETS

für die kalte Jahreszeit

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 Walnuss-Frischkäse

KALTE PLATTE 2:

Fischplatte:
Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet
Makrelenfilet, Sprotten, Matjes und passende Dipps
Garnelen-Avocado-Tomatensalat & Garnelen-Tandoorisalat
Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-Frischkäse

KALTE PLATTE 3:

Fischplatte:
Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet
Makrelenfilet, Sprotten, Matjes und passende Dipps
Garnelen-Avocado-Tomatensalat & Garnelen-Tandoorisalat
Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen
Scheiben von der rosa Entenbrust an Geflügelsalat
Rosa Kalbfleischtranchen á la Vitello tonnato
mit Tuna-Sauce, Kapern-Äpfeln
Internationale Käseauswahl vom Holzbrett
dazu Feigensenf, Kräcker und Trauben
Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-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