

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 Kartoffeldrillings 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 Vally (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, Zuckererbsenschoten.

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

buntes Wurzelgemüse

Broccoligemüse mit Mandelbutter

Bohngemüse mit Speck und Zwiebeln

Spätzle-Pilzpflanne

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 Flammhachs 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

Bohngengemüse mit Speck und Zwiebeln

buntes Wurzelgemüse

Kräuterreis

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

geschwenkte Kartoffeldrillings 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: Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)

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 Weizentortilla -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