

## 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 März.2025  
Alle Preise pro Person

Ab 50 Personen

**22,90 €** inkl. 7% MwSt.

**27,90 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Ab 20 Personen

**23,90 €** inkl. 7% MwSt.

**28,90 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Alle Preise sind Abholpreise.

## 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 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.2025

Alle Preise pro Person

Ab 100 Personen

**20,10 €** inkl. 7% MwSt.

**25,45 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Ab 50 Personen

**22,60 €** inkl. 7% MwSt.

**28,25 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Ab 20 Personen

**25,15 €** inkl. 7% MwSt.

**30,95 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

## 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

UFO 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.2025

Alle Preise pro Person

Ab 100 Personen

**23,50 €** inkl. 7% MwSt.

**29,75 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Ab 50 Personen

**26,70 €** inkl. 7% MwSt.

**33,25 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Ab 20 Personen

**28,70 €** inkl. 7% MwSt.

**35,50 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

## PARTY- & EVENT-CATERING

### WINTERBUFFET 4

für die kalte Jahreszeit

#### WARME GERICHTE:

Flusslachs „nach Flammflachs 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

Bohnergemüse 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

UFO 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.2025

Alle Preise pro Person

Ab 100 Personen

**31,70 €** inkl. 7% MwSt.

**38,80 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Ab 50 Personen

**34,50 €** inkl. 7% MwSt.

**41,95 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

Ab 20 Personen

**35,90 €** inkl. 7% MwSt.

**43,50 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

## 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:** (am Tisch serviert)

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.2025  
Alle Preise pro Person

##### **Vorspeise 1**

**8,20 €** inkl. 7% MwSt.

**9,90 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

##### **Vorspeise 2**

**9,20 €** inkl. 7% MwSt.

**10,90 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

##### **Rind- oder Hühner Suppe**

**3,90 €** inkl. 7% MwSt.

**4,70 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

##### **Waldpilzcreme Suppe**

**3,85 €** inkl. 7% MwSt.

**4,60 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

##### **Gänse-Creme Suppe**

**4,00 €** inkl. 7% MwSt.

**4,80 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

##### **Geflügel-Creme Suppe**

**3,75 €** inkl. 7% MwSt.

**4,50 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

##### **Kräuter-Creme Suppe**

**3,80 €** inkl. 7% MwSt.

**4,40 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

## 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.2025

Alle Preise pro Person

##### Kalte Platten 1

**7,65 €** inkl. 7% MwSt.

**8,50 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

##### Kalte Platten 2

**8,55 €** inkl. 7% MwSt.

**9,50 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr

##### Kalte Platten 3

**10,35 €** inkl. 7% MwSt.

**11,50 €** inkl. 19% MwSt. & Leihgeschirr