

FEST-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. MwSt.

Ab 150 Personen	23,30 €
Ab 100 Personen	23,75 €
Ab 50 Personen	26,45 €
Ab 20 Personen	29,20 €

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

FEST-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. MwSt.

Ab 150 Personen	24,40 €
Ab 100 Personen	25,45 €
Ab 50 Personen	28,25 €
Ab 20 Personen	30,95 €

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

FEST-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:

Eisauswahl mit heißen Kirschen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Windbeutelcreme

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

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

Ab 150 Personen **27,85 €**

Ab 100 Personen **28,75 €**

Ab 50 Personen **31,25 €**

Ab 20 Personen **34,50 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

FEST-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, Zuckererbsenschoten.
 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 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:

Eisauswahl mit heißen Kirschen
 (Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

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. MwSt.

Ab 150 Personen **29,50 €**

Ab 100 Personen **30,50 €**

Ab 50 Personen **32,95 €**

Ab 20 Personen **36,95 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

FEST-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 & 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:

Eisauswahl mit heißen Kirschen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

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. MwSt.

Ab 150 Personen **38,80 €**

Ab 100 Personen **39,80 €**

Ab 50 Personen **42,95 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

FEST-BUFFET 6

Unser Angebot für Ihre große Feier

AM BUFFET FRISCH GESCHNITTEN:

Flusslachs „nach Flammlachs Art“

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: Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigratte)

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

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce



Info & Preise:

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

Ab 150 Personen **42,80 €**

Ab 100 Personen **43,80 €**

Ab 50 Personen **46,95 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

ERWEITERUNG HOCHZEITS-BUFFETS

Unser Angebot für Ihre große Feier

FINGERFOOD EMPFANG : Aufpreis pro Person : 9,20 €

(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 Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce & Kapern)



VORSPEISE 1: (am Tisch serviert) Aufpreis pro Person : 9,90 €

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 Vinigratte)

Frischkäsedipp, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen



VORSPEISE 2: (am Tisch serviert) Aufpreis pro Person : 10,90 €

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) Aufpreis pro Person : 4,70 €

Rindfleisch- oder Hühnersuppe „nach Art des Hauses“ Baguette

(weitere Suppen auf Anfrage)

Info & Preise:

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

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

ERWEITERUNG HOCHZEITS-BUFFETS

Unser Angebot für Ihre große Feier

KALTE PLATTE 1:

Aufpreis pro Person : 7,50 €

Matjes mit Zwiebeln und Hausfrauensauce
 pikante Blätterteighäppchen gefüllt
 mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß
 Herzhaftes Wezentortilla -Röllchen
 gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinken
 Partyfrikadellen mit Silberzwiebel
 Partybrötchen mit Kräuterbutter und Bärlauch-Frischkäse

KALTE PLATTE 2:

Aufpreis pro Person : 8,00 €

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:

Aufpreis pro Person : 11,50 €

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. MwSt.
 Buchbar ab 50 Personen

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

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

P.p. Person : 7,10 €

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

P.p. Person : 9,20 €

Mitternacht 3

Aufschmitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Fischplatte mit: Forelle, Räucherlachs, Matjes und Dips

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

P.p. Person : 10,25 €

Mitternacht 4

Aufschmitt Platte mit: Schinken, Mett

Käseplatte mit: Schnitt- & Weichkäse

Fischbrötchen mit Lachs & Matjes

warm: Currywurst

Partybrötchen, Baguette, Schwarzbrot, Butterauswahl

P.p. Person : 10,85 €

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



Mitternacht 6

Aufpreis pro Person : 2,60 €

Erweiterung zu Mitternacht 1,2,3.

Currywurst, Baguette

Info & Preise:

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

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an