

WINTER BUFFET 1

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

WARMER GERICHTE:

saftiger Snirtjebraten in Zwiebel-Senf-Sauce
Hähnchenbrustschnitzel mit Jägersauce
Kassler, Räucherrendchen 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
Dezember 2026
Alle Preise pro Person inkl. MwSt.

Ab 50 Personen

27,90 €

Ab 20 Personen

28,90 €

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

WINTER BUFFET 2

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

WARMER 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. 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

WINTER BUFFET 3

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

WARMER 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

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:

Eisauswahl mit heißen Zimt-Pflaumen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Winterliche Bratapfel-Mandelcreme

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke



Info & Preise:

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

Ab 150 Personen **28,85 €**

Ab 100 Personen **29,75 €**

Ab 50 Personen **33,25 €**

Ab 20 Personen **35,50 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

WINTER BUFFET 4

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

WARMER 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 Mungobohnenkeimlingen, 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 Feta-Käse

Waldorfsalat verfeinert mit Walnuss und Geflügelstreifen

Salat von Baby Mozzarella, Tomate & Nudel mit Pesto

Gurken-Käsesalat

Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT:

Eisauswahl mit heißen Zimt-Pflaumen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

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. MwSt.

Ab 150 Personen **37,80 €**

Ab 100 Personen **38,80 €**

Ab 50 Personen **41,95 €**

Ab 20 Personen **43,50 €**

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an

ERWEITERUNG WINTER BUFFETS

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

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 Vinigratite)

Walnuss-Frischkäse, 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)

Walnuss-Frischkäse, Kräuterbutter

Ciabatta, Baguette, kleine Party-Brötchen

Suppe: (am Tisch serviert)

Aufpreis pro Person :

Rindfleischsuppe „nach Art des Hauses“ Baguette 4,70 €

Hühnersuppe „nach Art des Hauses“ Baguette 4,70 €

Waldpilzcreme mit Baguette 4,60 €

Gänsecremesuppe, Baguette 4,80 €

Geflügelcremesuppe, Baguette 4,50 €

Kräuter-Cremesuppe mit Fleischklößen, Baguette 4,40 €

(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 WINTER BUFFETS

Unser Angebot für die kalte Jahreszeit

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 Walnuss-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 Walnuss-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
 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. MwSt.

Gerne passen wir das Buffet ihren wünschen an