

Buffets Winter 2026

**Für Gruppen von 12 bis 120 Personen,
alle Preise sind inkl. 7% MwSt.**

„Winter-Buffer“

37,50 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Wraps gefüllt mit Salaten oder wahlweise Hühnersuppe mit Brotkorbmix
Finger Food-Auswahl: Chicken Wings, Chicken Fingers, Cheese Peppers, Mozzarella Sticks, Onion Rings mit diversen Dressings und Dips

2. Gang – Hauptspeisen

Zart gebratene Schweinefilet-Tranchen mit Pfeffer-Zwiebel-Sauce
Putenbraten in Orangensauce
(auf Wunsch anteilig Zucchini überbacken)
Champignon-Rahmsauce & Pfeffersauce
Beilagen: Kroketten, Kartoffel-Lauch-Gratin und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Apfel-Crumble im Glas

„Super-Slice“

31,50 € pro Person

1. Gang - Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Brotkorbmix
Salate der Saison mit diversen Dressings

ohne Suppe 28,00 €

2. Gang – Hauptspeisen

Schweineschnitzel (auf Wunsch anteilig Veggie-Schnitzel)
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
Champignon- Rahmsauce, Pfeffersöße
Beilagen: Wedges, Röstitaler und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Vanille- Mousse mit Schokosauce

„Warm + Kalt“

32,90 € pro Person

1. Gang – Kalte Speisen

Hausgemachte Mini-Bouletten, eingelegte und frische Salate
Käsebrett mit 5 Sorten Käse, Schinken-Salami-Platte
Brotkorbmix mit Knoblauch-Butter und Kräuterquark

2. Gang – Warme Speisen

Kasselerbratenscheiben auf Apfel-Rotkohl an Bratenjus (auf Wunsch anteilig vegetarische Rouladen)
Gulaschsuppe
Beilagen: Salzkartoffeln mit Petersilie und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Obstsalat mit Vanillesoße dazu Zitronen Käse Küchlein

„Paris“

39,90 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Kürbis-Möhren-Suppe mit Ingwer und Brotkorb
Rucola Salat mit Melone und rohem Schinken

2. Gang – Hauptspeisen

Coq au Vin, Huhn in Rotweinsauce
(auf Wunsch anteilig Back-Camembert)
Flammkuchen mit Zwiebel, Schinken und Creme Fraiche geschnitten
Putenschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken
Beilagen: Kartoffelgratin, Rosmarin-Kartoffeln sowie Blumenkohl & Brokkoli mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Auswahl an Mini-Küchlein vom Eclair bis zum Cheesecake

„Venedig Pasta“

33,50 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Minestrone Italienische Gemüsesuppe
Rucola Salat mit Melone und rohem Schinken
Bruschetta-Scheiben Tomate-Kräuter

ohne Suppe 29,50 €

2. Gang – Hauptspeisen

Fusseli und Bandnudeln,
Bolognese-Sauce (Hackfleisch-Tomate), Tomaten-Kräuter-Sauce (vegetarisch),
Käsesauce (vegetarisch),
Gemüsepfanne
Gegrillte Putensteaks in Scheiben mit Kräuter-Knoblauch-Butter

3. Gang – Nachspeisen

Vanille Mousse mit angedickten Sauerkirschen' & Stracciatella-Creme

**Sie können Ihr Buffet natürlich gerne nach
Absprache verändern. Hier ein paar Beispiel-
Variationen der Buffets:**

Hauptspeise im Tausch: Gedünstetes **Zanderfilet** auf Gemüse-Julienne oder
Putencurry mit exotischen Früchten
(anstatt Fleisch oder Geflügel)

Aufpreis 6,00 € pro Person

Beilagen zusätzlich: Bohnen im Speckmantel oder Rosenkohl in Mandel-Butter gebacken oder
Bratkartoffeln mit Speck und Kräuter-Zwiebeln oder Naturreis mit Butterflocken

Aufpreis 5,00 € pro Person

Nachspeisen im Tausch: Apfel Nuss-Crumble im Glas mit Vanille Dash oder Vanille - Eis mit
frischen Früchten / Heißen Himbeeren

Aufpreis 3,90 € pro Person

Die Buffets bieten wir nur nach Vorbestellung an. Variationen müssen immer für die ganze Gruppe bestellt werden.

**Fingerfood- Schnitzel- oder Pizza-Buffets
können sie ganz individuell zusammenstellen.
Lassen sie sich gerne beraten!**

Die Preise der Speisen sind inkl. 19 % MwSt angegeben.