



Buffets

Buffet 1

SUPPEN

Tomatencremesuppe von frischen
Tomaten

SALATE

Frische Blattsalate mit Tomaten, grüner Gurke,
Paprika, Croutons und 2 Sorten Dressing

WARMES BUFFET

Gebratene Hähnchenbrust in Paprikarahm
Gebratenes Welsfilet in Zitronenbutter

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln, Reis, Spätzle
Möhrengemüse, Broccoli

DESSERT

Mango – Quarkdessert

- 12 € -
pro Person

Buffet 2

SUPPEN

Frühlingsuppe mit frischem Gemüse
und Eierstich

SALAT BUFFET

Frische Blattsalate mit Tomaten, grüner Gurke,
Paprika, Croutons und 2 Sorten Dressing

WARMES BUFFET

Filetmedaillons vom Schwein mit Kräuterchampignons
Vegetarische Gemüsebratlinge, Räuchertofu,
Kräutersauce und Sojadip

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, Reis
Grüne Bohnen, Paprikagemüse

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

- 12 € -
pro Person

Buffets

Buffet 3

SUPPE

Frischkäsesuppe mit Lauch und Brunnenkresse

SALAT BUFFET

Gemischtes Salat-Buffer,
Kohlrabi- und Tomatencarpaccio mit Senfdressing,
dazu Baguette

WARMES BUFFET

Schweinekrustenbraten in Biersauce,
Gebratener Havelzander in Zitronenbutter

BEILAGEN

Butter-Stampfkartoffeln, Basmati Reis,
Grilltomaten, Pfannenerbsen

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse

- 14 € -
pro Person

Buffet 5

SUPPE

Kürbiscremesuppe

SALAT BUFFET

Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomaten, Gurke, Paprika,
Mais und Kräutercroutons
Tomate mit Mozzarella, Oliven und getrocknete Tomaten

WARMES BUFFET

Hausgemachte Frikadellen,
Gemüse – Reispfanne mit Hähnchenbruststreifen

BEILAGEN

Grüne Bohnen, Möhren, Bratkartoffeln

DESSERT

Schokomousse

- 15 € -
pro Person

Buffet 4

SUPPE

Broccoli-Cremesuppe

SALAT BUFFET

Kartoffel – und Weißkrautsalat,
Salatvariationen mit verschiedenen Dressings

WARMES BUFFET

Gebackenes Lachsfilet mit Pestorahm,
Putenbrustmedaillons in Salbeib-Traubenbutter,
Gebackener Räuchertofu mit Sojacreme

BEILAGEN

Broccolirößchen, Ofenpaprika, Buttererbsen
frittierte Kartoffeln, Basmati Reis

DESSERT

Schokoladen - Kirschbrownie

- 14 € -
pro Person

Buffet 6

SALAT BUFFET

Frische Blattsalate mit Tomaten,
grüner Gurke und Dressing
Cantaloup-Melone mit Schinken

WARMES BUFFET

Gebratenes Welsfilet in Zitronenbutter
Vegetarischer Gemüserösti mit Sauerrahm

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln, Schupfnudeln
Kaisergemüse, Grillzucchini
Baguette und Tomatenbutter

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce

- 15 € -
pro Person