

# Berliner Dampfer-Buffet

## Kleine Happen

Gewürzgurkentopf

Boulette mit Mostrich

Kleine Hähnchenkeulen mit Rosmarin

## Salate

Omas Kartoffelsalat

Gemischter Salat mit Dressing

Nudelsalat mit Lauch und Schinken

## Warme Speisen

Berliner Currywurst mit Ketchup

Kasselerbraten mit Sauerkraut, Schwarzbiersauce und Petersilienkartoffeln

*Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!*

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

32,90 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 38,40 € pro Person**

# Pasta, Pasta, Pasta

## Antipasti und Salate

Dreierlei Paprika mit Salbei

Mariniertes und gebratenes Gemüse:

Zucchini mit Oliven und frischen Kräutern

Auberginen mit Datteltomaten und Rosmarin

Schinken und Wurstsorten aus Italien mit Oliven

Thunfischsalat mit Bohnen, roten Zwiebeln und Pimentos

Mozzarellakugeln mit Rispentomaten und Basilikum Pesto

Römer Salat mit Brotroutons, Dressing und Parmesankäse

## Pasta

Pasta mit dreierlei Saucen:

Salsa di Pomodoro, Pesto Verde und

Sugo di casalingo (Feines Rinderragout mit Gemüse)

## Brot und Co

Italienisches Brot mit Olivenöl und Meersalz

## Dessert

Vanille Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

Crema di Ricotta mit Amarettinis und Beeren

36,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 41,50 € pro Person**

# Fischers Fritze

## Frisch aus dem Suppentopf

Fischsoljanka mit Stulle

## Vorspeisen und Salate

Krautsalat mit Schrotpeffer

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Bratheringe und Rollmöpse im Zwiebelsud

Verschiedene Blattsalate mit Mostrich-Dressing

Heringsalat mit Apfel, Kartoffeln und Rote Bete

Aus dem Havelland Räucherfisch mit Gravesauce und Meerrettich

Allerlei Brotsorten mit Butter und Meersalz

*Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!*

## Frisch aus der Pfanne

Gebratenes Lachsfilet mit Crevetten,

Fenchelgemüse und tomatisierten Schwenkkartoffeln

## Süßes geht immer

Rote Grütze mit Vanillesauce

Berliner Luft mit Waldmeistersirup

41,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 46,50 € pro Person**

# Bayrisches Buffet

## Vorspeisen

Obazda mit Laugenkonfekt

Fleischpflanztel mit scharfem Senf

Bauernsalat mit frischen Gartenkräutern

Aufgeschnittener Radieschen mit Meersalz und grobem Pfeffer

Wurstsalat mit Appenzeller Käse, Zwiebeln und Gewürzgurke

## Frisch aus Topf und Ofen

Schweinshaxe

Weißwürste im Wurzelsud mit süßem Senf

Leberkäs mit Kraut, Schwarzbiersauce und Kartoffelkloß

## Brotkorb

Bretzeln und Brot

Schmalz und Schmand im Töpfchen

*Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!*

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Aufgeschlagene Weißbiercreme mit Fruchtsauce

46,90 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 52,40 € pro Person**

# Käpt'n Buffet

## Frisch aus dem Suppentopf

Kartoffel-Lauchsuppe mit Hackfleisch

## Vorspeisen und Salate

Kartoffelsalat wie bei Oma

Kleine Bouletten und Schnitzel

Bauernsülze mit Remouladensauce

Räucherfisch mit Gravesauce und Meerrettich

Heringsalat mit Apfel, Kartoffeln und Rote Bete

## Frisch aus der Röhre

Geschmorgter Rinderbraten in Portweinsauce mit Apfelrotkraut und Spätzle

## Vom Holzbrett

Verschiedene Brotsorten und Butter

Käseauswahl mit Oliven und Gartengemüse

## Dessert

Frisches Obst mit Minze im Teelicht

Auswahl von Götterspeisen mit Vanillesauce

46,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 51,50 € pro Person**

# BBQ Grillbuffet mit Fisch

## Vorspeisen

Krautsalat mit Schrot Pfeffer

Gurkensalat mit Koriander und roten Zwiebeln

Pasta Salat mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Rucola

Römersalat mit zweierlei Dressings Parmesan und Croutons

## Frisch vom Grill

Rostbratwürste und Merguez

Halloumikäse mit Thymian und Orangen

Marinierte Schweine- und Geflügelsteaks

Lachsfilet und Garnelen mit Limetten, Olivenöl und Zitronenpfeffer

## Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln

Brotkorb mit Olivenöl und Meersalz

Verschiedene Dips, Chutneys und Saucen

Grillgemüse aus der Pfanne mit frischen Gartenkräutern

*Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!*

## Dessert

Beerenkompott mit Vanillesauce

Zitronengras Panna Cotta mit Mangomark

54,60 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 60,10 € pro Person**

Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent, empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 40 Gästen, zu einer Pauschale von 210,00 € sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 165,00 € Pauschal.

# Das große Grillbuffet

## Vorspeisen

Gurkensalat mit Koriander und Ingwer

Wassermelone mit Schafskäse und Blüten

Krautsalat mit Schrot Pfeffer und Cranberrys

Blattsalate mit Dressing, Sprossen und Croutons

Pasta-Salat mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Rucola

## Frisch vom Grill

Marinierte Geflügelsteaks

Steaks vom Rind und Schwein

Rostbratwürstchen und Merguez

Halloumikäse mit Thymian und Orangen

## Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln

Brotkorb mit Olivenöl und Meersalz

Verschiedene Dips, Chutneys und Saucen

Grillgemüse aus der Pfanne mit frischen Gartenkräutern

*Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!*

## Dessert

Mangocreme mit Fruchtsauce

Mousse au chocolate mit gebrannten Mandeln

54,60 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 60,10 € pro Person**

Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent, empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 40 Gästen, zu einer Pauschale von 210,00 € sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 165,00 € Pauschal.

# American Burger Buffet

## Salatauswahl "Querbeet"

Coleslaw-Salat mit Brunnenkresse

Caesar-Salat mit Parmesan und Croutons

## Frisch vom Grill

Hausgemachte 100% Rindfleisch Burger

für Vegetarier:

marinierter und gegrillter Halloumi Käse mit Grillgemüse

im gerösteten Sesambrot

## Burger Topping

Knackige Salate, frische Tomaten, eingelegte Gurken,

Zwiebelringe, Peperoni, gegrillter Bacon, Käse, Saucen, Dips und Gewürz-Mayonnaise

## Süßes geht immer...

Auswahl an Muffins

und bunte Donuts

35,70 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 41,20 € pro Person**



# Dampfer-Brunch-Buffet

Suppe der Saison

## Platten

Käseplatte mit Mundobst und Salzgebäck

Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgurke

Wurst- und Schinkenplatte auch vegetarisch

Räucherfisch mit Gravedsauce und Sahne-Meerrettich

## Warm

Gekochte Eier, Rühreier, Bacon und Bratwürstchen

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Curry-Ananas-Rahmsauce und Reis

## Kalt

Kleine Bouletten und Schnitzel

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

## Salate

Frische Blattsalate mit Zweierlei Dressing's

Nudelsalat mit Frischkäse, Paprika und Oliven

*Für Vegetarier bieten wir auf Anfrage eine fleischlose Speise an!*

## Dessert

Früchtequark mit Mandeln

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Gemischter Brotkorb und Butter

33,60 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 39,10 € pro Person**

Für einen reibungslosen Ablauf und eine frische Zubereitung der Speisen vor Ort empfehlen wir einen Koch zu einer Pauschale von 210,00 €.

# Italienisches Brunch-Buffet

Suppe der Saison

## Vorspeisen

Antipasti vom Gemüse

Käseauswahl mit Grissinis

Mailändische Salami und Chorizo

Geräucherte Sardinen mit Limonenschmand

Luftgetrockneter Schinken mit Oliven und Peperoni

## Warm

Tagliatelle mit Gorgonzolasauce

Rührei mit Kirschtomaten und Gartenkräutern

Geschnetzeltes vom Hähnchen mit frischen Champignons und Gnocchi

## Salate

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto

Grüner Salat mit gebratenen Brotwürfeln und Balsamicodressing

## Dessert

Obstplatte

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Gemischter Brotkorb und Butter

37,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 42,50 € pro Person**

# Weihnachts-Buffet

## Suppe

Kürbis Ingwersuppe mit  
Zimt-Croutons

## Vorspeisen und Salate

Wildpastete mit Preiselbeeren  
gebeizter Lachs mit Senfsauce  
Waldorfsalat mit geräucherter Gänsebrust  
Kartoffelsalat mit Apfel, Lauch und Kresse  
Pastasalat mit Thunfisch und gerösteten Pinienkernen  
Römersalat mit frischen Feigen, Kumquats und Apfelgranat-Dressing  
Auswahl von Antipasti  
Brot und Butter, Olivenöl und Meersalz

## Frisch aus der Röhre

Geschmorte Gänsekeule oder Entenkeule, serviert mit Apfelrotkraut,  
Grünkohl, Bratenjus und Klößen

## Dessert

Mousse au chocolate  
Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce  
Käseauswahl mit Mundobst

60,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

**Gesamtpreis von 65,50 € pro Person**

# Fingerfood

Berliner Currywurst in der Pappe mit einem Stück Schrippe(warm)	2,60 €
Paniertes Schweineschnitzel im Weckglas mit Erdapfelsalat und Gürkchen	3,00 €
Mini-Boulette auf Nudelsalat mit Brunnenkresse	3,00 €
Roastbeefroulade auf Bulgursalat mit pikantem Dip	3,80 €
Hähnchenbrustfilet auf kaltem Ratatouillegemüse	3,50 €
Grünes Bandnudelnestchen mit Tomaten-Basilikumragout (warm)	3,50 €
Gebeizter Lachs auf Fenchelsalat mit Rosa Pfefferkörnern	4,00 €
Gelbe Tagliatelle mit Gorgonzolasauce und geräuchertem Lachs	4,00 €
Scampi im Kartoffelmantel auf asiatischem Glasnudelsalat	4,40 €
Kleine Burger mit Rindfleisch, Gartensalat und Guacamole (warm)	4,40 €
Räucherfischkonfekt mit zweierlei Dip´s	4,40 €
Hähnchencurry auf Kokos-Mandelreis (warm)	4,40 €
Kleine Kartoffelpuffer süß und herzhaft	4,00 €
Creperöllchen mit creme fraiche und Amarenakirschen gefüllt	4,00 €
Gefüllte Larattkartoffeln mit Frühlingsquark und roten Zwiebeln	3,80 €
Hackfleisch-Zucchini mit Fetakäse gratiniert (warm)	4,40 €
Gefüllter Champignon mit Blattspinat und Käse gratiniert (warm)	4,40 €
Antipasti im Teelicht	4,50 €
Oliven-Fetakäsespieß auf Tomatensugo	3,10 €

*Wir empfehlen, z.B. für einen Empfang 5-6 Teile pro Gast.  
Natürlich sind auch weitere Wünsche möglich, bitte sprechen Sie uns einfach an!!  
Diese Angebote gelten bei einer Mindestabnahme von 20 Teilen pro Sorte.*