

Fingerfood

Berliner Currywurst in der Pappe mit einem Stück Schrippe(warm)	1,80 €
Paniertes Schweineschnitzel im Weckglas mit Erdapfelsalat und Gürkchen	2,10 €
Mini-Boulette auf Nudelsalat mit Brunnenkresse	2,10 €
Roastbeefroulade auf Bulgursalat mit pikantem Dip	2,50 €
Hähnchenbrustfilet auf kaltem Ratatouillegemüse	2,30 €
Grünes Bandnudelnestchen mit Tomaten-Basilikumragout (warm)	2,30 €
Gebeizter Lachs auf Fenchelsalat mit Rosa Pfefferkörnern	2,90 €
Gelbe Tagliatelle mit Gorgonzolasauce und geräuchertem Lachs	2,90 €
Scampi im Kartoffelmantel auf asiatischem Glasnudelsalat	3,10 €
Kleine Burger mit Rindfleisch, Gartensalat und Guacamole (warm)	3,10 €
Räucherfischkonfekt mit zweierlei Dip´s	3,10 €
Sesam-Karottenstick auf Bulgursalat	2,80 €
Hähnchencurry auf Kokos-Mandelreis (warm)	3,10 €
Kleine Kartoffelpuffer süß und herzhaft	2,90 €
Creperöllchen mit creme fraiche und Amarenakirschen gefüllt	2,80 €
Gefüllte Larattkartoffeln mit Frühlingquark und roten Zwiebeln	2,70 €
Hackfleisch-Zucchini mit Fetakäse gratiniert (warm)	3,10 €
Gefüllter Champignon mit Blattspinat und Käse gratiniert (warm)	3,10 €
Antipasti im Teelicht	3,20 €
Oliven-Fetakäsespieß auf Tomatensugo	2,20 €

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.

Alle Preise sind inkl. 19% USt.

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

23,50 € pro Person

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

Gesamtpreis von 29,00 € 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

Heringssalat mit Apfel, Kartoffeln und Rote Bete

Aus dem Havelland Räucherfisch mit Gravedsauce 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

29,00 € pro Person

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

Gesamtpreis von 34,50 € 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

Heringssalat 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

33,00 € pro Person

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

Gesamtpreis von 38,50 € 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 Rispenntomaten und Basilikum Pesto

Römer Salat mit Brotcroutons, 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 Fruchtmark

Crema di Ricotta mit Amarettinis und Beeren

25,50 € pro Person

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

Gesamtpreis von 31,00 € pro Person

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Obazda mit Laugenkonfekt

Fleischpflanzl mit scharfem Senf

Warmer Bauernsalat mit frischen Gartenkräutern

Aufgeschnittener Radi mit Meersalz und groben Pfeffer

Wurstsalat mit Appenzeller Käse, Zwiebeln und Gewürzgurke

Frisch aus Topf und Ofen

Schweinshaxe

Weißwürste im Wurzelsud mit süßem Senf

Schweinebraten und Leberkäs mit Kraut, Schwarzbiersauce und Semmelknödel

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 Heidelbeersauce

33,50 € pro Person

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

Gesamtpreis von 39,50 € pro Person

BBQ Grillbuffet

Vorspeisen

Krautsalat mit Schrotpeffer

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

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

31,00 € pro Person

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

Gesamtpreis von 36.50 € pro Person

Zuzüglich ein Grillkoch bis 40 Personen zu einer Pauschale von 165,00 €

sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.

Das große Grillbuffet

Vorspeisen

Gurkensalat mit Koriander und Ingwer
Wassermelone mit Schafskäse und Blüten
Krautsalat mit Schrotpeffer 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 Nusscrumble
Mousse au chocolate mit gebrannten Mandeln

39,00 € pro Person

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

Gesamtpreis von 44,50 € pro Person

Zuzüglich ein Grillkoch bis 40 Personen zu einer Pauschale von 165,00 €
sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € 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

25,50 € pro Person

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

Gesamtpreis von 31,00 € pro Person

Zuzüglich ein Grillkoch bis 40 Personen zu einer Pauschale von 165,00 €

sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.

BBQ Grillbuffet mit Fisch

Vorspeisen

Krautsalat mit Schrotpeffer

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

Gemüse der Saison mit frischen Kräutern

Lachsfilet und Riesengarnelen mit Limetten, Olivenöl und Zitronenpeffer

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

39,00 € pro Person

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

Gesamtpreis von 44,50 € pro Person

Zuzüglich ein Grillkoch bis 40 Personen zu einer Pauschale von 165,00 €

sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.

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

Honig, Marmelade, Milch, Cerealien, Kräuterquark und Joghurt

Gemischter Brotkorb und Butter

24,00 € pro Person

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

Gesamtpreis von 29,50 € pro Person

Zuzüglich eines Kochs zu einer Pauschale von 165,00 €

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

Honig, Marmelade, Milch, Cerealien und Joghurt stehen natürlich auch bereit

26,50 € pro Person

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

Gesamtpreis von 32,00 € pro Person

Weihnachts-Bufferet

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 und Brust, oder Entenkeule, serviert mit Apfelrotkraut,
Grünkohl, Bratenjus und Klößen

Dessert

Mousse au chocolate
Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Mundobst

38,50 € pro Person

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

Gesamtpreis von 44,00 € pro Person