





Buffetvorschläge 2026

Saisonale Bausteine für ein Buffet ab April bis August

Salatbuffet

Blatt- & Rohkostsalate / zweierlei Dressings 

Vorspeisenbuffet

Antipasti ⁱ / gegrilltes und gefülltes Gemüse g,i 

Auberginen Tatar / Tomaten / Avocado 

Bulgur Salat ^{aW} / Falafelbällchen ^{a,j,k,f,h} 

Pinsa verschieden belegt 

Aufpreis € 5,50 pro Person

Aufpreis € 4,50 pro Person


Aufpreis € 4,50 pro Person

Aufpreis € 4,50 pro Person

Eine Suppe zur Wahl

Pesto Schaumsuppe ^g 

Spargelcrèmesuppe ^{aW,g} / Schinkenstreifen (*saisonal*)

Steckrübensuppe ^g 

Drei Hauptgänge zur Wahl

Pasta ^{aW} à la chef ⁱ aus dem Parmesanlaib ^g 

Sous vide Tafelspitz / Bohnengemüse / Karotten Püree ^{c,g}

Hähnchenbrust / Aprikosen – Tomaten Chutney / Thymian Kartoffeln

Curry Bulgur / marinierte Putenstreifen / Datteln Jus ⁱ

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ⁱ / Reis

Roastbeef live tranchiert / Rosmarin Kartoffeln ^c / Pfefferrahm Sauce ^{aW,g,i}

Gegrilltes Lachsfilet ^d / Geschmorte Kirschtomaten ^g / Rosmarin Kartoffeln

Gebratenes Kabeljaufilet ^d / Weißwein Risotto ^{i,g} / Parmesan

Buntes Gemüse der Saison ⁱ inklusive

Dessertbuffet

Mango – Pfirsich Ragout

Vanille Parfait ^{c,g,h,e}

Kokos Mousse mit Limetten Gelee

Panna cotta mit Amarenakirschen ^{c,g}

€ 49,90 p. P.

Ihre Buffetauswahl benötigen wir bis zu 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung.

Preise inkl. MwSt. und gültig bis einschließlich 31. Dezember 2026.