




Buffetvorschläge 2026

Saisonale Bausteine für ein Buffet ab September bis März

Salatbuffet

Blatt- & Rohkostsalate / zweierlei Dressings 

Vorspeisenbuffet

Antipasti ⁱ / gegrilltes und gefülltes Gemüse ^{g,i} 

Räucherfischplatte ^{d,k,m} / Honigsenf Crème ^{g,j} / Sahnemeerrettich ^g

Gebackene Kürbis Spalten / Ziegenkäse ^g (*saisonal*) 

Auberginen Röllchen / Tomatensauce ^{d,g} 

Aufpreis € 5,50 pro Person

Aufpreis € 6,50 pro Person

Aufpreis € 5,50 pro Person

Aufpreis € 4,50 pro Person

Eine Suppe zur Wahl

Kürbis – Kokosschaum Süppchen ^g 

Französische Zwiebelsuppe 

Erbsensuppe / Garnele ⁱ

Maronencrèmesüppchen ^{aW,g,h} / Zimt Croûtons ^{aW} 

Drei Hauptgänge zur Wahl

Süßkartoffel – Gemüse Curry 

Hausgemachte Pasta ^{aW,c} / Parmesanlaib ^{g,h} 

Rinderrouladen ^{aW,g,i,1} / Apfel Rotkohl / Kartoffel – Sellerie Püree ^{aW,c}

Medaillons vom Schwein / saisonale Pilze / Kartoffelgratin ^{aW}

Indisches Butterchicken / Reis / Naan

Wild Ragout ^{aW,g,i,1} / Wirsingrahm Gemüse / Spätzle ^{aW,c,g}

Wolfsbarschilet ^d / Kartoffel – Lauch Gemüse ^{a,c} / Zitronenschaum Sauce ^{aW,j,g,h}

Viktoriabarsch ^d / Ratatouille ⁱ / Butterkartoffeln ^{aW,c,g}

Buntes Gemüse der Saison ⁱ inklusive

Dessertbuffet

Mousse au chocolat (Auswahl) ^{e,g,h}

Panna cotta ^{aW,g}

Apfelkuchen mit Eierlikörrahm ^{c,g}

Kaffee – Crème brûlée ^{g,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.