

# DAS PARTY-BUFFET

(ab 15 Personen)

**Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum**

**Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven**

**leckerer Bulgursalat mit Gemüse "würzig-scharf"**

**Krautsalat mit Paprika**

**Schweinenackensteaks, gegrillt  
mit Champignon-Zwiebelgemüse**

**Hähnchenbrust "Provence"  
an gegrillten Paprika und Zucchini**

**kleine gebackene Kartoffeln mit Schmand**

**Franzosenbaguette und Kräuterbutter**

**Traubenspieße mit Schokolade  
Zitronencreme**

**Preis pro Person**

**23,90 €**

## Grillbuffet "Mediterran"

Salccicia Wurst

Hähnchenbrust mit Chili

Riverside Garnelen mit Knoblauch

Entrecote mit buntem Pfeffer

Schafskäse mit Honigtomate in Folie

kleine Provencekartoffeln mit Rosmarin

Mediterraner Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten

Krautsalat "Mediterran" mit Mallorquinische Orangen

eingelegetes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Auberginen,

Peperonis, Oliven und Schafskäse

Gewürzsauce & Kräutercrème

Senf & Ketchup

Fladenbrot und Zitronenbutter

Crème Caramel im Glas

Wassermelone und Honigmelone

**Preis pro Person**

31,90 €

## Grillbuffet "der Klassiker"

(ab 15 Personen)

buntes Grillgemüse  
Thüringer Bratwurst  
marinierte Nackensteaks  
marinierte Hähnchenbrüstchen

Tomatensalat mit Petersilie  
Gurkensalat mit Dill  
Krautsalat  
Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Senf und Ketchup  
Barbecue-Sauce

Baguetteauswahl und Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Fruchtspieße mit Schokoladenfäden

**Preis pro Person**

**23,50 €**

## Grillbuffet "Summertime"

Garlic Rumpsteak mit Chili  
Miami Beach Lammlachse  
Hähnchenbrustmedaillon in Old Southern Whiskey Marinade  
Riverside Garnelen  
Gegrilltes Gemüse (Paprika, Auberginen und Zucchini)  
Lemon Lachsfilet in der Folie gebacken

### Sommerliche Gartensalate und Rohkost...

Lolo Rosso, Lolo Bionda, Frisee, Feldsalat und Radicchio  
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Sprossen, Mais und Oliven  
Cocktaildressing und Erdbeer-Pfeffer Dressing  
gebratene Champignons mit aromatisierten Honigtomaten und Lauch  
kleine Grillkartoffeln mit Provencekräutern

BBQ-Sauce, Sour Crém, Knoblauchcrème, Senfsauce und Ketchup  
Kräuterbutter und Sauerrahmbutter

Brotauswahl mit  
Baguette und kräftige Brotsorten

Erdbeer-Mascarpone Lasagne  
Caipirinhamousse mit braunem Zucker

### Preis pro Person

35,50 €

# Grillbuffet "Landhaus"

(ab 20 Personen)

Thüringer Bratwurst & Currywurst  
marinierte Nackensteaks  
marinierte Hähnchenbrüstchen  
marinierte Lammkoteletts mit Rosmarin  
Gemüse in der Folie gebacken mit Kirschtomaten

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven  
Staudensellerie-Apfelsalat  
Kartoffelsalat "Landhaus"  
Nudelsalat mit Schinken, Erbsen und Mandarinen

Senf und Ketchup  
Barbecue-Sauce und Knoblauchcrème  
Kräuterquark

Stangenweißbrot und Kräuterbutter

Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
frische Beeren mit Schlag

## Preis pro Person

**31,90 €**

Erweiterung:

Mit mariniertem Lachssteak

## Preis pro Person

**33,90 €**

# Hochzeitsbuffet "classic"

(ab 15 Personen)

Norddeutsche Räucherfischplatte  
mit Räucherlachs, Forellenfilets, Krabben und Makrele  
Luftgetrockneter Landschinken mit Honigmelone  
Eiersalat mit Schinken, Lauch und Spargel  
gelegter Tomatensalat mit Ruccola und Parmesan  
gezupfte Blattsalate mit Ceasar-Dressing

Klassische Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüse

gebackener Hinterschinken an eigener Sauce  
Hähnchengeschnetzeltes mit pilzen buntem Pfeffer in Weißweinrahm  
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce a la Hollandaise  
Butterreis, Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

Baguetteauswahl und Landbutter

Salat von frischen Erdbeeren und Kiwis (Saisonbedingt)  
Limetten-Quark Mousse  
Milchpudding mit Amarenakirschen

**Preis pro Person**

**32,50 €**

## Hochzeiten-Buffer

Kasselerlachsbraten auf Apfel-Zwiebel-Salat  
Räucherlachscrepe mit Frischkäse  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto  
Schweizer Käsesalat mit Petersilie  
Sautierte Champignons auf Ruccolasalat mit Balsamico und Pfeffer

Karotten-Ingwersüppchen mit Schlag

### Medaillonpfanne

vom Schweinefilet, der Hähnchenbrust und Rumpsteak  
mit Pfeffersauce und Sesam-Estragonsauce  
buntes Ofengemüse mit Paprika, Zucchini und Auberginen  
Kartoffelgratin

Bandnudelnnest mit Räucherlachs und Garnele  
serviert mit Proseccorahmsauce

würzige Käseauswahl mit Trauben  
kräftige Brotsorten und Sauerrahmbutter

Ananascarpaccio mit Mascarpone  
Himbeermousse mit Bisquit im Glas

### Preis pro Person

34,50 €