

## **1. Kleines Buffet – Warm**

### **Aus der Suppenküche**

Champignonrahmsuppe mit Schluppenringe  
(a,b,h)

\*\*\*

### **Salate vom Markt**

Bunte Blattsalate mundgerecht gezupft mit Gemüsebegleiter und Joghurt –Dilldressing  
(b,h,4)

\*\*\*

### **Brot und Brötchen vom Bäcker**

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

\*\*\*

### **Warme Auswahl**

Gerillte Hähnchenbrust auf Curryrahmsauce mit Fingermöhren und Rosinenreis (a,b,h,j)

**oder**

Kasslernackenbraten mit Karotten -Sauerkraut und Ackerkartoffeln (a,k,j,n,4,6)

**oder**

Pfannenbratwurst mit Buttererbsen, Schwenkkartoffeln oder Petersilien-Kartoffelstampf  
(b,h,j)

\*\*\*

### **Dessert im Gläschen**

Grießbrei mit Topping (a,b,h,4)

\*\*\*

**Preis pro Person: 19,40€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

**(ab 25 Personen)**

## **2. Berliner Buffet**

### **Aus der Suppenküche**

Kartoffel - Wurzelgemüsesuppe mit Speck (b,h,i,n)

\*\*\*

### **Kalte Auswahl**

Schweinefleisch Gemüsesülze mit Remoulade (b,h,j)

Minibouletten aus der Pfanne (a,b,d)

Kartoffelsalat mit Mayonnaise (b,d,h4,2,6)

Bunter Nudelsalat mit Joghurtdressing (a,b,h)

Matjesspieß mit Apfel - Zwiebelsauce (b,d,h,)

Bunte Blattsalate mundgerecht gezupft mit Dressing (b,h,4)

Kleine ausgesuchte Käseplatte (b,d,h)

\*\*\*

### **Brot und Brötchen vom Bäcker**

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

\*\*\*

### **Warme Auswahl**

Ragout vom Freilandhuhn mit Rahm abgeschmeckt (a,b,h,j,n)

Currywurst in der Ketchup Tunke (h,j,4,k)

dazu

Kartoffelspalten und Butter (4,6) – Mandelreis (i,b,h)

\*\*\*

### **Dessert**

Bunte Obstplatte der Saison

Schokoladenpudding mit Vanille – Eierlikör Sauce (b,h)

\*\*\*

**Preis pro Person: 26,40€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

**(ab 20 Personen)**

### **3. Buffet „Rustikal“**

#### **Aus der Suppenküche**

Märkische Linsensuppe (j,4,6)

\*\*\*

#### **Kalte Auswahl**

Kasslerrückenscheiben mit Cornichons

Schinkenarrangement (j,2,4)

Minibouletten aus der Pfanne (b,h)

Minischnitzelspieß (a,d,n)

Käsebrett mit Radieschen (b,h)

Land Tomatensalat mit Schnittlauch (k,j,4)

Gurkensalat mit Dill und Senf (j,k)

\*\*\*

#### **Brot und Brötchen vom Bäcker**

Mit Butter und Schmalz (a,b,h)

\*\*\*

#### **Warme Auswahl**

Deftiges mariniertes Schweinenackensteak mit Zwiebelgemüse (a,j)

Gebratenes Putenbrustbrustfilet (k,j) mit Paprikasauce

dazu Hartweizennudeln (a,d,n) und Rosmarinkartoffeln (6,b,h)

\*\*\*

#### **Dessert im Gläschen**

Sahne Milchreis mit Zucker und Zimt (b,h,4) Beerengrütze mit Vanillesauce (b,h)

\*\*\*

**Preis pro Person: 21,20€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

**(ab 20 Personen)**

## **4. Brandenburger Buffet**

### **Aus der Suppenküche**

Kartoffel-Lauchsuppe mit Schmand (a,b,h,j,6)

**oder**

Kaltes Spreewälder Gurkensüppchen (b,h)

\*\*\*

### **Vorspeisen**

Wildterrinen an Blattsalat (j,2,4)

Kleine Partybouletten mit Mostrich (a,b,d,j,k)

Roter Rindfleischsalat pikant (b,h,j,k)

Arrangement von Landschinken, Braten und Spreewälder Gurkenmix (j,k,4)

\*\*\*

### **Salat Variationen**

Champignon Salat mit Petersilienvinaigrette (j,k)

Gurkensalat mit Dillsahne (b,h,k)

hausmacher Kartoffelsalat und Nudelsalat (b,h,j,n,4)

\*\*\*

### **Brot und Brötchen vom Bäcker**

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

\*\*\*

### **Aus Topf und Pfanne**

Gebrautes Zanderfilet auf Schmorgurken (a,b,h,j)

Geflügelgeschnetzeltes mit Buttergemüse (a,b,h,n)

dazu gebutterte Dillkartoffeln (6,b,h) und Reis (b,h)

\*\*\*

### **Dessert und Käse**

Gemischte Käseauswahl mit mehrfarbigen Weintrauben (b,h,i)

Rote Grütze mit Vanillesauce (b,h)

Bunter Obstkorb der Saison

\*\*\*

**Preis pro Person: 24,20€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

**(ab 25 Personen)**

## **5. Internationales Buffet**

### **Aus der Suppenküche**

Tomatensuppe „Toscana“ (a,b,h)

\*\*\*

### **Kalte Vorspeisen**

Geräucherte Fjordlachsscheiben mit Sahnemeerrettich (e,j,b,h,n)

Verschiedene Antipasti (7,4)

Geflügelcocktail mit Curry und Frucht (b,h)

Mit Ricotta gefüllte Landtomaten (b,h)

\*\*\*

### **Salate vom Markt**

Bunte Blattsalate mundgerecht gezupft mit Gemüsebegleiter,

mit Joghurt –Dill dressing (b,h,4) oder

Balsamicoessig/Olivenöl (b,h,4)

Feiner Bauernsalat mit Schafskäse (b,h)

\*\*\*

### **Brot und Brötchen vom Bäcker**

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

\*\*\*

### **Aus Topf und Pfanne**

Medaillons vom Schweinefilet mit Mozzarella überbacken in Rosmarinsauce (b,h,j,n)

Truthahnbruststreifen in Orangen – Pfeffer Jus (a,j)

Gebratenes Seelachsfilet in Eihülle auf Fenchelgemüse in Sauerrahm (b,h,d,f)

Gebuttertes Marktgemüse (b,h)

dazu Petersilienkartoffeln (b,h,i) und Schluppenreis (b,h)

\*\*\*

### **Dessert und Käse**

Internationale Käseauswahl mit Obst der Saison (b,h,i)

Duett von weißer u. dunkler Schokoladenmousse (b,h,d)

\*\*\*

**Preis pro Person: 26,95€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

**(ab 25 Personen)**

## **6. Mediterranes Buffet**

### **Aus der Suppenküche**

Karotten – Orangen – Ingwersuppe (a,b,h)

\*\*\*

### **Vorspeisen und Salate**

Fleischtomate mit Mozzarella und Basilikum, Acteo Balsamico und Olivenöl (b,h,j,4)

Ruccolasalat mit Parmesan und Vinaigrette (b,h,i)

Hirtensalat mit Fetakäse (b,h,i)

Auberginenroulade mit Frischkäsefüllung (b,h)

Melone mit Knochenschinken (j,n)

\*\*\*

### **Brot und Brötchen vom Bäcker**

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

\*\*\*

### **Warme Auswahl**

Pochiertes Lachsforellenfilet in Limonen Sauce (a,b,e,h)

Poulardenbrust in Weißweinsauce mit Tomatenwürfel und Oliven (a,j,4,7)

Würfel von der Rinderkeule in Rotwein geschmort mit Champignonblättern (a,i)

dazu Bandnudeln (a) und Rauke Reis (b,h)

\*\*\*

### **Käse**

Italienische Käseauswahl mit Trauben und Crissinis (a,b,h)

\*\*\*

### **Dessert**

Mascarponecreme mit Obstmischmasch (b,h,4)

Trilogie von Melonen mit Portwein (m)

\*\*\*

**Preis pro Person: 25,50€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

**(ab 10 Personen)**

## **7.Fingerfoodbuffet**

### **Suppe im Gläschen**

Kalte Gurkensuppe mit Schmand und frischen Dill (b,h)

**oder**

Paprika – Joghurt Suppe (b,h)

\*\*\*

### **Kalte Speisen**

Minifrikadellen auf Kartoffelsalat (a,b,d,h,j,2,4)

Halbe Strauchtomate gefüllt mit Kräuterquark (b,d,h)

Nürnberger Würstchen Spieß auf Krautsalat (b,h,j)

Spieß von mini Schnitzeln (a,d,j,n)

\*\*\*

### **3 verschiedene Feinkostsalate im Gläschen**

Eisberg / Chicorée Käsesalat mit Mandarinenfilet (b,h,4)

Marinierter Römersalat mit Apfelwürfeln und Mini Geflügelchips (b,h,j)

Hirtensalat mit Fetakäse (a,h,n,4)

\*\*\*

### **Herzhaft gefülltes mini Blätterteiggebäck**

Gekochtem Schinken und Käse (a,b,h)

Luftgetrocknetem Schinken und Tomate (a,b,j)

Geräuchertem Schweinerücken und süßen Zwiebeln (a,b,j)

Lachs und Brie (a,b,e,h)

\*\*\*

### **Vom Bäcker**

Partybrötchen hell und dunkel (a,b,h)

\*\*\*

### **Warme Speisen**

Mini Quiche Lorraine (a,b,h,j)

Mini Coissant gefüllt (Chorizo und Käse, Tortillia, Schinken Käse) (a,b,h,j)

Bruschetta (Salami, Schmand und Paprika, Käse und Spinat, Käse und Tomate) (a,b,h,j,7)

\*\*\*

### **Dessert im Gläschen**

Weißer Mousse mit Kapstachelbeeren (b,d,h)

Schokoladenmousse mit Frucht (b,d,h)

Obstsalat mit Joghurt – Honigsauce und Mandelsplitter (b,h,i)

### **Buffet ab 40 Personen**

**Preis pro Person: 26,50€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

## **8.Weihnachtliches Buffet**

### **Aus der Suppenküche**

Kartoffel – Sauerkrautsuppe mit gebratener Blutwurst (b,h,j,n,k)

\*\*\*

### **Kalte Auswahl**

Rapunzelsalat mit Speck und Birnenfilet (j,k)

Hausgemachte Minibouletten (a,b,d)

Kartoffelsalat mit Essig Öl abgeschmeckt (b,d,h,2,4,6)

Chicoreésalat mit Mandarinenfilet und Cabanossi (b,d)

Mortadellasalat mit Scharlottenvinaigrette und Kartoffelwürfeln (b,k,4,6)

Kleine gemischte Käseplatte (b,d,h)

\*\*\*

### **Brot und Brötchen vom Bäcker**

mit Butter und Schmalz (b,h)

\*\*\*

### **Warme Auswahl**

Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeerjus (a,b,h,j,4)

Hirschragout mit Waldpilzrahmsauce (a,b,j)

Kartoffel - Grießklöschen (a,b,h)

Goldbraune Bubenspätzle (a,b,h)

Apfel Rotkohl (a,b)

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln (a,b)

\*\*\*

### **Dessert**

Abgezogene Waldbeeren in Glühwein mariniert mit Sahnetupfer (b,h,m)

Bratapfel aus dem Rohr mit Vanille Mohnsauce (b,d,h)

\*\*\*

### **Buffet ab 25 Personen**

**Preis pro Person: 25,50€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)



## **9. Weihnachtliches Buffet**

### **Aus der Suppenküche**

Kartoffel – Rote Beete Suppe mit Sauerrahm (b,h,i)

\*\*\*

### **Kalte Auswahl**

Gemischte Bratenplatte aus Schweinebraten, Kassler und Putenbrust (j,k,4)

Gemischtes Käsebrett (b,h) an Früchten

Geflügelcocktail (b,d,h) auf Salatstreifen

Wildterrine (a,i,k) an Rapunzelsalat, Winterbirne und Preiselbeeren (4)

Hausgemachter warmer Kartoffel-Speck-Salat (j)

\*\*\*

### **Brot und Brötchen vom Bäcker**

mit Butter und Schmalz (b,h)

\*\*\*

### **Warme Auswahl**

Ofenfrische Entenkeulen

**oder**

Gänsekeulen mit Apfel – Majoransauce (a,b,i)

Jungschweinkeulenbraten an Bier – Kümmelsauce (a,b,i,k)

\*\*\*

### **Beilagen**

Hausgemachter Apfelrotkohl (b,i)

**oder**

deftiger Grünkohl (b,i)

Kartoffelklöße mit Buttercroutons (b,h)

Nussspätzle (a,b,h)

\*\*\*

### **Dessert**

Spekulatius-Honigquark mit eingelegten Zimt Kirschen (b,h)

\*\*\*

### **Buffet ab 20 Personen**

**Preis pro Person: 24,80€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

## 10. Vegetarisches Buffetangebot

### **Aus der Suppenküche**

Gemüsecremesuppe mit Vegetarischen Bällchen(a,b,h,i,j,g)

\*\*\*

### **Kalte Speisen**

Gefüllte Blätterteigstrudel mit Käse, Tomate und Spinat (a,b,d,h)

40g Kleine gebratene Lachssteaks in Blätterteighülle (a,b,d,e,h)

20g Frittierte Kichererbsenbällchen mit Mango Joghurt Dip (a,b,h,n)

Kleine Platte aus Gemüsesticks (Staudensellerie, Rettich, Radieser, Paprika, Gurke) an Kräuterquark (b,h)

Hirten Salat (Paprika, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Lauch, Schafskäse) an Essig/Öl – Vinaigrette (j)

Couscous Salat mit Paprika, Mais und Kidney Bohnen dazu Joghurt Minze Dip (b,h)

Kleines Käsebrett (b,h) an Roten Trauben

Kirschtomate Mozzarella Kugeln (b,h) und Basilikum im Gläschen

Räucherfischplatte (e) (Lachs, Makrele und Forelle) mit Meerrettich (b,h) und Oliven(6)

\*\*\*

### **Vom Bäcker**

Partybrötchen in Hell und Dunkel Vollkornbrot geschnitten (a,b,h)

Butterperlen (b,h)

\*\*\*

### **Warme Speisen**

Hausgemachte Vegetarische Lasagne aus Broccoli, Erbsen, Möhren, Lauch geschichtet in Sahne (b,h) und Tomatensoße (a) mit allerlei frischen Kräutern

Blumenkohlrößchen in Backteig mit Joghurt Schmand Kräuter Dip (a,b,d,h)

Spargel Tarte (a,b,d,h) frisch gebacken und mit Gouda (b,h) gratiniert

\*\*\*

### **Dessert im Gläschen**

Schokomousse (b,d,h) mit Physalis

Himbeermousse (a,d,h) mit Schokoborke

Rote Grütze mit Vanillesoße (b,h)

\*\*\*

### **Buffet ab 20 Personen**

**Preis pro Person: 25,10 € Neu**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

## **11. Büffet Wildau**

### **Aus der Suppenküche**

Rahmsuppe vom Blumenkohl und Broccoli mit gerösteten Sonnenblumenkernen (a,b,h)

\*\*\*

### **Kalte Varianten**

Räucherlachsroulade gefüllte mit Forelletatar, Creme Fraiche und frischem Dill (b,e,h,j,n)

Tafelspitz Terrine mit leichter Remoulade an Feldsalat (j,k,n)

Gegrillte Fleischkäsesticks auf Krautsalat

mit Röstzwiebeln, süßer Senf im Laugengebäck (a,d,j,k)

Schweinefiletscheibe mit Lebercreme auf Gurkensockel und Sprossen (j,k)

Babymozzarella, Kirschtomaten, Oliven Salat mit Pesto auf Ruccola (d,h,j)

Champingnonsalat mit Schluppen und Jagdwurstwürfel (j,k)

\*\*\*

### **Vom Bäcker**

Landbrotkorb und Brötchen (a,b,h)

Butterzipfel und Schmalz

\*\*\*

### **Warme Variante**

Geschnetzeltes von Jungschwein in Sauce von bunten Gemüse a la Creme (a,b,h,j)

Gegrillte Hähnchenhaxen mit Curry – Melonensauce (j,n)

Auf der Haut gebratener Zander mit Butter – Weißweinsauce (a,b,e,h,m)

Zuckererbsen mit Salatstreifen

Ackerkartoffeln mit Kresse (b,h,6)

Langkornreis mit Tomatenwürfel (4)

\*\*\*

### **Dessert und Käse**

Auswahl mit 6 Länderkäsen und Obst der Saison mit Nüssen (b,f,h)

Himbeermousse (d,h)

Kokosnussmilchreis mit Mangowürfel im Orangen Ananas Topping (b,f,h,4)

\*\*\*

### **Büffet ab 25 Personen**

**Preis pro Person: 26,65€**

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

## Eintopf: 4,90€

verschiedene Sorten 0,3l

- Erbseneintopf mit Kassler (a,b,j)
- Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch (a,b,h,i)
- Linseneintopf mit Kleiner Knacker (a,b,h,i,6)
- Kartoffelsuppe mit Wiener (a,b,j)
- Weiße Bohneneintopf mit Schweinefleisch (a,b,j)
- Kesselgulasch mit Schweinefleisch (a,b,h,i)
- Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch (a,d,j)

**mit Brot/Brötchen** (a,b,h)

(alle Eintopfvarianten auch als vegetarische Ausführung lieferbar!!)

## 1/2 belegte Brötchen

- Salami 1,60€ (a,b,i)
  - Gekochter 1,80€ (a,b,i)
  - Roher Schinken 1,80€ (a,b,i)
  - Lachs 1,80€ (a,b,e)
  - Pumpernickel mit Frischkäse 1,60€ (a,b,h)
  - Geräucherte Putenbrust 1,80€ (a,b,i)
  - Camembert 1,60€ (a,b,h)
  - Schnittkäse 1,60€ (a,b,h)
  - Serrano Schinken 2,20€ (a,b,i)
  - Ungarische Salami 2,20€ (a,b,i)
  - Schweinebraten 1,80€ (a,b,i)
  - Kassler 1,80€ (a,b,i)
  - Kochwurst 1,60€ (a,b,h)
  - Zwiebelmettwurst/Hackepeter 1,80€ (a,b,h,i)
- 
- 1/2 **Dunkles Frischkäse** - Schnittlauch, halbe Gurkensch., halbe Tomatensch. 1,80€ (a,b,h)
  - 1/2 **Dunkles Tomatencreme** - Basilikum, Rote und Grüne Paprika 1,80€ (a,b,h)
  - 1/2 **Dunkles Thunfischcreme** - Kapernäpfel, Paprika, Dillzweig 1,60€ (a,b,h)
  - 1/2 **Dunkles Tomate Mozzarella** - Basilikum 1,80€ (a,b,h)
  - 1/2 **Dunkles Feige Honig Senf** - Sprossen und Kresse 1,80€ (a,b,h)

## Obstplatten als Fingerfood

- Kleine Obstplatte  
(4-6 Personen) 9,50€
- Mittlere Obstplatte  
(8-10 Personen) 13,00€

## Gebratene Fingerfood Spezialitäten mit Garnitur als Platte bestellbar

Senf <sup>(k)</sup>, Ketchup <sup>(4)</sup>

- Minifrikadellen Stck. 1,50€ <sup>(a,b,h,i)</sup>
- Minischnitzel Stck. 1,60€ <sup>(a,b,h,i)</sup>
- Minischweinesteak Stck. 1,70€ <sup>(a,i)</sup>

- Berechnung der Geschirrpauschale nach Aufwand -