

# Deftiges Bergsteiger-Buffet

Feine Soljanka mit Schmand oder Deftiger Kesselgulasch

Prager Schinken auf Sauerkrautbett

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons

Kleine Schweinenackensteaks mit Röstzwiebel

Große gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise

Spätzle und Kartoffelröstiecken

Drillinge mit Meersalz und Olivenöl und Kartoffelgratin

Rustikale Schinken-, Aufschnitt- und Käseplatte

Hausgemachter Kartoffelsalat und Nudelsalat

Sauergemüseplatten mit Gewürzgürkchen, Perlzwiebeln,  
Gewürzchampignons, Maiskölbchen und Hackepeterschwein

Partybouletten und Rustikale Partyspieße

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt

Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst

Feine Waldbeergrütze mit Vanillesoße

Schokopudding mit Vanillesoße

**25.- Euro\***

(pro Person ab 30 Pax / \*Preis zzgl. 19% MwSt. = 29,75 Euro)

# Herzhaftes Kletterpicknick

Rustikale Schinkenplatte aus 6 Sorten Schinken

Rustikale Käseplatte aus 8 Sorten Käse aus Frankreich

Gemischte Aufschnittplatte bestehend 2 Sorten Salami und 4 Sorten Schinken

Fingerfoodbratenplatte bestehend aus Hähnchenkeulchen, Nuggets, Würstchen, Putenmedaillons, Hähnchenfingerfoodspießen und Partyschnitzchen

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebel

Sauergemüseplatten mit Gewürzgürkchen, Perlzwiebeln, Gewürzchampignons, Maiskölbchen und Hackepeterschwein

Partybouletten garniert mit Cornichons und Champignons

Rustikale Partyspieße bestehend aus Hackfleischbällchen , Käsewürfel und frischem Obst

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt  
Feine Waldbeergrütze mit Vanillesoße

Süßes Kuchenfingerfood

## 27.- Euro\*

(pro Person ab 30 Pax / \*Preis zzgl. 19% MwSt. = 32,13 Euro)

## Starkes Sportler-Buffet

Feine Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum oder  
Zucchini-cremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Zarte Medaillons von der Pute mit frischen Rahmchampignons

Feine Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken

Kleine Filets vom Havelzander und Seelachs auf Gemüsebett  
mit Butter-Zitronensoße

Große gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise

Käsespätzle und grüne Bandnudeln

Backkartoffel mit Kräuterquark und Kurkuma-Basmatireis

Penne Rigato mit Basilikumpesto und Tomatenragout

Rustikale Schinken- und Käseplatte

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum dazu Balsamicoessig und  
Räucherlachskern

Hausgemachter Kartoffel-, Geflügel- und Nudelsalat

Antipastivariationen und saisonale Blattsalate mit Dressings

Frischgemüseplatte mit Dipps

Rustikale Partyspieße und Partyboulettchen und Brotkorb

Obstplatte mit saisonalem Frischobst. Waldbeergrütze und Schokopudding mit  
Vanillesoße

Beerenquarkcreme mit Fruchthaube und Erdbeermousse

## 29.- Euro\*

(pro Person ab 30 Pax / \*Preis zzgl. 19% MwSt. = 34,51 Euro)

# Weihnachtsbuffet

Feine Wildbrühe mit Gemüsejulienne oder Waldpilzcremesuppe

Zarte Entenkeule mit Rotweinsauce

Feine Gänsebrust mit Waldpilzjus

Deftiger Grünkohl, Apfelrotkohl und Kaisergemüse

Kartoffelklöße mit Croutons gefüllt

Petersilienkartoffeln und Semmelknödel

Rustikale Schinkenplatte, Rustikale Käseplatte

Fischplatte bestehend aus 8 Sorten Räucherfisch

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebel

Tomate/Mozzarella mit frischem Basilikum dazu Balsamicoessig und Olivenöl

Frischer Salat der Saison mit Kräuterdressing und Olivenöl

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt

Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst

Feine Waldbeergrütze mit Vanillesauce in Sektgläsern

Mousse a Chocolat mit Vanillesauce in Sektgläsern

Rotweincrème im Weckglas

## 31.- Euro\*

(pro Person ab 30 Pax / \*Preis zzgl. 19% MwSt. = 36,89 Euro)

# Exklusives Gipfelstürmer-Buffet

Feine Lachscremesuppe mit gebratenen Stremellachsstreifen oder  
Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich

Zarte Medaillons vom Schwein mit frischen Rahmchampignons

Feine Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken

Kleine Filets vom Havelzander und Lachs auf Gemüsebett mit Butter-Zitronensoße

Spanferkelkeule tranchiert auf Sauerkrautbett mit Bratenjus

Große gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise

Käsespätzle und Bandnudeln

Petersilienkartoffeln, Kurkuma-Basmatireis, Kartoffelgratin

Rustikale Schinken-, Aufschnitt- und Käseplatte

Fischplatte aus verschiedenen Sorten Räucherfisch

Gefüllte halbe Eier mit Lachs- und Kaviargarnitur

Mozzarella / Tomate mit frischem Basilikum dazu Balsamicossig und Olivenöl und  
reichhaltige Variationen von Antipasti

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebel

Hackepeterschwein

Canapés bunt belegt und Partyboulettchen

Schweinemedallions garniert mit Orangen

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt

Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst

Feine Waldbeerengrütze mit Vanillesoße, Vanillemousse mit Erdbeeren

Panna Cotta mit Fruchthaube

## 33.- Euro\*

(pro Person ab 30 Pax / \*Preis zzgl. 19% MwSt. = 39,27 Euro)

## Exquisites Abenteurer-Bufferet

Feine Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum oder  
Zucchinicremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Kleine Filets vom norwegischen Lachs auf frischem Spinatbett

Große gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise

Penne Rigato mit Basilikumpesto und Tomatenragout

Feine Hähnchenbrust mit Rahmchampignons

Quinoa-Erbsenfrikadelle auf Couscous

Langkornreis und Kartoffelgratin

Mozzarella / Tomate mit frischem Basilikum

Hausgemachter Kartoffel-und Nudelsalat vegetarisch

Variationen von Antipasti und saisonale Salate mit Dressings

Frischgemüseplatte mit Paprika, Möhrenstifte, Grüner Gurke und Cocktailtomaten

Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst

Minidessertvariationen in den Sorten Panna Cotta mit Fruchthaube und  
Kirschgrütze mit Vanillesoße

**45.- Euro\***

(pro Person ab 30 Pax / \*Preis zzgl. 19% MwSt. = 53,55 Euro)