



Katalog Catering-Food 2025

Seiten	Inhalt
1	Inhaltsverzeichnis
2	Wichtige Informationen für Sie
3	Kalte Platten
4	Canapès & Häppchen, Mini-Fingerfood
5 - 9	Kaffee & Kuchen, Brotaufstriche, Fingerfood Varianten
9 - 10	Warmes Fingerfood, Suppen
11	Desserts, Vegan
12-14	Fingerfood Pakete
15	Tapas Büffet
16	Frühstück und gefüllte Brötchen
17	Frühstücksbüffet Exklusiv
18	Brunch
19-22	Jahreszeiten Büffets
23	Spargelgerichte zur Saison
24	glutenfrei, lactosefrei, vegetarisch, vegan
25	Büffet Klassisch
26	Büffet Mediterran
27	Büffet Gesund durch Genuss
28	Büffet Raffinesse
29	Büffet Bowl und Schnabulieren
30	Grillbüffet für Mitarbeiterfeste
31-32	Grillbüffet, Gourmet-Barbecue
33	Burger Büffet
34	Büffet vegetarisch & vegan
35	Büffet Exklusiv
36	Büffet zur Jugendweihe oder Konfirmation
36	Kinderbüffet
37	Büffet aus aller Welt
38	Hochzeitsbüffet
39	Büffet mit Live-Cooking im Family Style
40	Büffet Regional
41	Büffet Alpenland
41-45	Weihnachtsbüffets



Wir freuen uns auf Ihre Auswahl.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Stand 10/2025





Liebe Kunden, liebe Gäste,

gestatten Sie uns, Sie auf einige Informationen und Hinweise zum Ablauf bzw. bei Buchung unseres Cateringservice hinzuweisen.

Preise: Die angegebenen Preise sind Richtpreise. Wir kalkulieren bei Ihrer Anfrage nach den aktuellen Einkaufspreisen und ihrer angefragten Personenzahl. **Preise** verstehen sich **rein netto**, zzgl. gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bitte teilen Sie uns mit, ob Ihr Auftrag ggfs. Privat- oder Firmenkunden betrifft.

Wunschtermin: Ihren Wunschtermin reservieren wir bei Anfrage 14 Tage. Eine verbindliche Buchung kommt erst nach einer schriftlichen Auftragsbestätigung zustande.

Mindestauftragswert: 1.000,00 € netto **Sonntag,** Mindestauftragswert: 2000,00 €

Mindestmengen: Buffets, Fingerfood **ab 20 Personen** Kalte Platten **ab 10 Personen**

Warme Gerichte: Wir kochen Hauptgerichte pro Gericht, ab 10 Personen. Wählen Sie bitte entsprechend Ihrer geplanten Personenzahl aus unseren Angeboten aus! Beispiel: 30 Personen = 3 Hauptgerichte

Büffets: Können Sie sich individuell aus unserem gesamten Sortiment selbst zusammenstellen oder Sie entscheiden sich für unsere Vorschläge.

Servicepersonal: Gern stellen wir Ihnen professionellen Service für Ihr Event zur Verfügung. Buchen Sie rechtzeitig.

2

Live-Cooking: Sie wünschen sich Live Cooking am Büffet? Frisch, gekocht oder einen Griller/in für Ihr Barbecue. Dann buchen Sie einen Show Koch ab 250,00 € dazu.

Logistik: Bitte stellen Sie sicher, dass wir ebenerdig und möglichst direkt anfahren können. Evtl. anfallende Parkgebühren übernimmt der Auftraggeber. Lieferungen in der Leipziger City nach 11 Uhr sind sehr schwierig. Lassen Sie uns vorher darüber sprechen.

Anlieferung: ab 85,00 € **Aufbau:** ab 50,00 € **Abholung:** ab 85,00 € **Sonntag:** mit Zuschlägen
Reinigung des Anrichtegeschirr: ab 100,00 € **Rückbau** bei großen Events: ab 150,00 €

Event-Organisation: Planung, Kommunikation, E-Mail, Änderungen... kosten Zeit und damit auch Geld.

Stornierung: Damit Sie sich auf uns verlassen können benötigen wir Planungssicherheit, vor allem bei dem Thema Personal. Weitere Informationen finden Sie in unseren übersichtlichen [Geschäftsbedingungen](#), auf der Homepage.

Trinkgeld Wenn Sie mit unserer Dienstleistung zufrieden waren, freuen sich die Servicemitarbeiter über Wertschätzung, in Form eines Trinkgeldes.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen. Sie finden ganz nach Ihrem Geschmack auch glutenfrei, lactosefrei, vegetarische und vegane Gerichte.

Änderungen auf Grund von Zutatenbeschaffung möglich! Irrtümer vorbehalten.





Kalte Platten Preise sind ohne Brot und Butter kalkuliert, ab 10 bzw. 20 Personen.

Nr.1 Antipasti

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Preis pro Person: 12,90 €, ab 10 Personen

Nr.2 Wurstspezialitäten

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten, bunt dekoriert

Preis pro Person: 12,90 €, ab 10 Personen

Nr.3 Käse- und Wurstspezialitäten

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senffrüchten, garniert mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 15,90 €, ab 10 Personen

Nr.4 Antipasti, Käse- und Wurstspezialitäten

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senffrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Preis pro Person: 19,90 €, ab 10 Personen

Nr.5 mediterran

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senffrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneten Schinken, Zitronenolivenöl, Balsamico, Kräutersalz, Pfeffer

Preis pro Person: 24,90 €, ab 20 Personen

Nr.6 exklusiv

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senffrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit Balsamico, Zitronenolivenöl, Kräutersalz, Pfeffer

Luftgetrocknetes Rindfleisch mit einer Vinaigrette aus bestem Olivenöl, 12 Jahre altem Balsamico, rosa Pfeffer,

Rucola mit fruchtig, halbgetrockneten Tomaten, 12 Jahre alter Balsamico, Parmesanspalten

Preis pro Person: 29,90 €, ab 20 Personen

Nr.7 Luxus für Gourmets

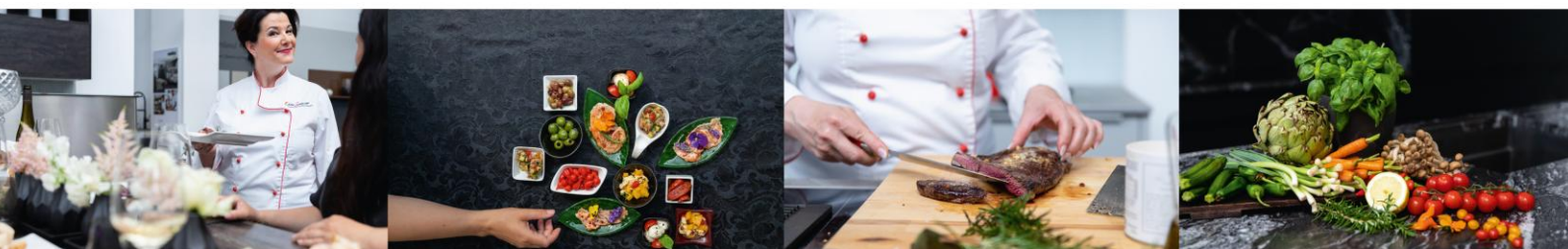
Fisch-Carpaccio mit Trüffel

Kaviar - stilecht serviert auf Eis mit Perlmutterlöffel, dazu selbstgemachten Blinis, kleine Buchweizenpfannkuchen mit Sauerrahm

Preis auf Anfrage! ab 10 Personen

Brotvariationen & beste Butter: 5,00 € pro Person

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Canapés & Häppchen herzhaft, wunderbar dekoriert

Preis pro Stück **4,50 €**

Fleisch

Luftgetrockneter Schinken, Gürkchen
Fenchelsalami, getrocknete Tomaten
Pastrami, würziges Rindfleisch im Kräutermantel, Kapernfrucht
Spianata Calabra, scharfe Salami und Olive
Bresaola-luftgetrocknetes Rindfleisch, Zitronenöl, Rucola, Trüffelcreme
Fleischkäse, Dijonsenfcreme, saure Gurke, Tomatenscheibe

Fisch

Graved-Lachs, Senfsoße, frischer Dill und Kirschtomaten
Geräucherte Forellenfilets, Meerrettich, Kresse
Matjes, Apfel, Gurke
Scampis, Orangencreme, Tomate

Vegetarisch / vegan

Käse, Chutney, Physalis, Kresse
Gegrillte Zucchini, gegrillte Möhre mit frischen Kräutern
Pesto-Frischkäse, Radieschen
Grüne Gurke, rote Bete Humus, Dill
Tomaten Feta Pesto

4

Warme Sandwich, frisch aus dem Sandwich Maker. Nur in Verbindung mit Personal vor Ort.

Preis pro Stück **5,00 €**

Sandwich gefüllt mit Avocado-Dip, Hähnchenbrust, Cheddar, frischer Koriander
Sandwich gefüllt mit Butter, Rucola, Thunfisch, roten Zwiebeln, Kapern
Sandwich vegetarisch, Tomatenfrischkäse, Rucola, Mozzarella, Tomate
Sandwich vegetarisch, Olivencreme, Rucola, gegrilltes Gemüse

Alles belegt! Wunderbare Brotzeit

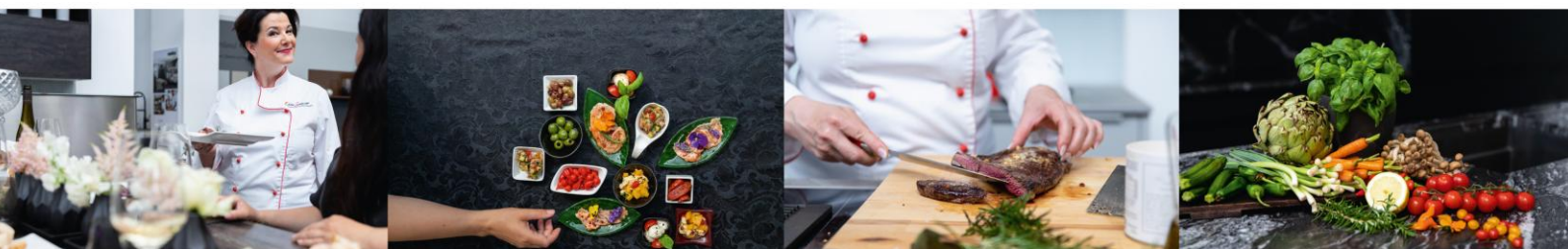
Bei Live-Cooking rösten wir das Brot vor Ort in der Pfanne mit Olivenöl an.

Preis pro Stück **6,50 €**

Tramezzini mit Salat, Roastbeef, hausgemachte würzige Remoulade, Rettich, Kresse
Panini, Rucola, Schinken oder Mortadella, Paprika, Gurke
Focaccia gefüllt mit Pesto, Salat, Hähnchenbrust, mariniertes Paprika, Oliven
Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse, Eisbergsalat, Schinken, Tomaten, Gurke

Rustikale, delikate Brote mit Butter und Schnittlauch oder Remoulade, ergänzt mit
Hauchdünne Fenchelstreifen, schwarze Oliven, italienische Salami, Blattpetersilie
Stremmel-Lachs, gehobelte Mini-Gurken Scheiben, Dill, Meerrettichcreme
Roastbeef, Ananas- Staudensellerie-Paté, hart gekochte Eier
Südtiroler Speck, Apfel, Bergkäse, Frischkäse, Meerrettich
Thunfischcreme, rosa Pfeffer, Eisberg, Kapern
Salat, Ölsardinen, feine Zwiebelringe, Zitrone
Rucola, Scampi, Kräuter Schmand

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer





Kaffee & Kuchen

Industriekaffee Die Preise verstehen sich pro Tasse

Kaffee 1,50 € / Espresso 1,20 € / Espresso Macchiato 1,20 € / Cappuccino 2,50 € / Latte Macchiato 2,50 €

Kaffeerösterei Elstermühle Leipzig Die Preise verstehen sich pro Tasse

Kaffee 2,90 € / Espresso 1,90 € / Espresso Macchiato 1,90 € / Cappuccino 3,90 € / Latte Macchiato 3,90 €

Kuchen, weitere Sorten auf Anfrage.

„Kaffeeschüssel“ verschiedene kleine süße Teilchen

20 Teile 49,00 € / 30 Teile 65,00 € / 40 Teile 79,00 €

Verschiedene Blechkuchen, gern als Fingerfood in 3 Teile geschnitten

Stück 3,90 €

Apfel, Kirsch, Mohn, Zupfkuchen, Beeren-Schmand, Eierschecke, Quark-Kokos

Schoko-Sahne/ Himbeer-Limette 16 Stück,

pro Stück 3,90 €

Obsttorte, 12 Stück

pro Stück 3,90 €

Hochzeitstorten auf Anfrage

Candy-Bar angerichtet auf verschiedene Etageren:

Bunte Cupcakes, Macarons, Cake-Pops, Cookies

Preis pro Person: 8,50 €

Hochwertiges schickes Kaltes & Warmes Fingerfood

Sollen Ihre Gäste vom Fingerfood „satt werden“? Dann empfehlen wir **8-10 Stück pro Person.**

5

Mindestmenge pro Sorte 20 Stück.

Mini-Fingerfood kleiner, herzhafter kalter Snack.

Ohne Besteck und Geschirr, dazu kleine Fingerfood Serviette

Preis pro Stück **3,90 €**

Schinken-Käse- Croissant

Käsebrezel, Ministücke

Laugenstange mit Tomate-Mozzarella

Laugenstange Winzer Art

Mini-Laugengebäck bestrichen mit gesalzener Butter und frischen Kräutern

Hausgebackene Focaccia mit getrockneten Tomaten, frischem Rosmarin und Thymian, Meersalz, Olivenöl

Blätterteigschnecke mit Lauch, Frischkäse und Schinken

Laugenburger-Snack-Brötchen, mit Fleischkäse, Senf und Krautsalat

Kräuter Crêpes mit Lachs und Frischkäse gefüllt

Wrap-Häppchen mit Tomatenfrischkäse, Gurken, Möhren, Paprikas, Putenbrust, Käsestifte

Vollkorn Wrap mit Simply-Kräutercreme, Kürbis, Rotkohl, geröstete Kürbiskerne / vegan

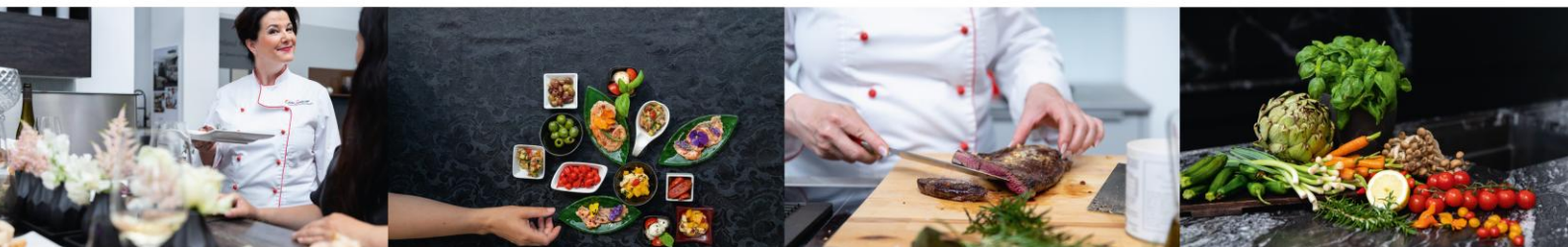
Gebackener Blätterteig mit Rosmarin, Thymian, frische Birnenspalten, Ziegenfrischkäse/ Simply, vegan

Südtiroler Macarons gefüllt mit Frischkäse, Salami, Käse

Tüten im Ständer mit Salami, Käsewürfel, Gebäck, Grissini

pro Stück: 6,50 €

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Mini-Fingerfood kleiner, süßer Snack.

Ohne Besteck und Geschirr, dazu kleine Fingerfood Serviette

Preis pro Stück **2,90 €**

Hausgebackenen Brownies mit Haselnüssen

Mini Schoko Muffin

Mini Heidelbeer-Muffin

Schokokuchen ohne Mehl, glutenfrei

Hausgemachte Brotaufstriche; Butter & Dips

DAZU verschiedenen Brotsorten

Preis pro Portion **5,00 €**

Artischocken-Creme, vegan

Champignon - Trüffel

Feta-Tomate

Geräuchertes Forellen Mus, rosa Pfeffer

Lachsfrischkäse, Dill

Tomaten-Pesto

Schinken-Schnittlauch

Humus, vegan

Rote-Bete-Avocado Dip

Zitronen-Chili-Butter

Oliven-Tomaten-Butter

Röstzwiebeln, Knoblauch- Butter

Haselnuss-Salbei Butter

Paprika-Butter

Petersilien-Meerrettich Butter

Pfeffer-Zitronen-Butter

Avocado Butter

Olivenbutter

Avocado-Dip mit Quark, Koriander und Ahornsirup

Kräuter-Ricotta-Dip

Paprika-Dip

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

Käse

Preis pro Schale **3,50 €**

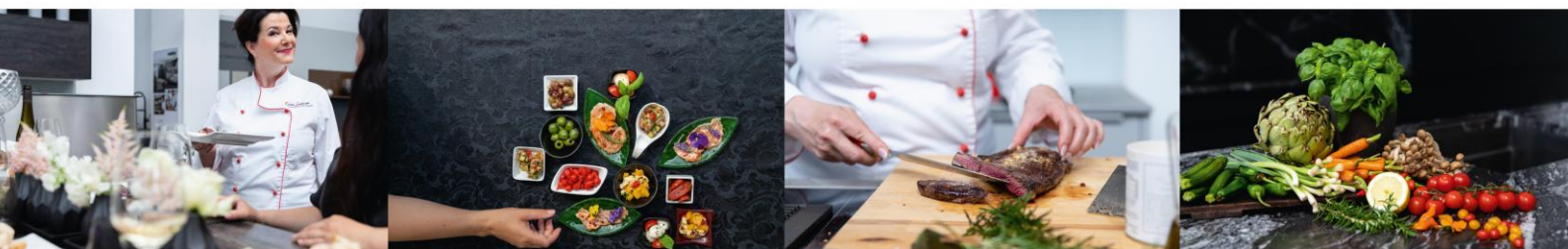
Parmesan mit Birnen - Mostarda (Senffrüchte)

Käsewürfel mit Apfel - Mostarda (Senffrüchte)

Pecorino Sardo mit Trüffelhonig

Pecorino mit Oliven, Tomaten, Chilli, dazu hausgemachtes Fruchtchutney

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Vegetarisch & vegan

Preis pro Schale **3,90 €**

Antipasti, gegrilltes Gemüse und Oliven

Arabischer Petersiliensalat, Couscous, Zitrone, Kirschtomaten, Pinienkernen, Kreuzkümmelgewürz

Blumenkohl in cremiger Wasabi Sauce

Brokkoli-Rohkost mit Äpfeln und gerösteten Cashewkernen

Bunter Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Pesto

Grüne Salate, Avocado-Würfel, Erdbeerscheiben, Sanddorn-Dressing

Spitzkohl-Schmand, Limettensaft, gesalzene und geröstete Erdnüsse

Quinoa mit Avocado, grüne Gurke, Tomaten, frische Kresse, Orangenolivenöl

Rote Bete Tatar mit frischem Meerrettich, Blattpetersilie

Herzhafter Avocado- Mango-Paprikatatar, Chili-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft

Linsensalat, Balsamico, Staudensellerie, Karotten, geräucherter Tofu, Walnussöl

Pasta-Salat, getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven, Mais, roter Paprika, Zitronenolivenöl, Petersilie

Täschlie Blätterteigtaschen gefüllt mit Frischkäse, Füllungen alles hausgemacht

Preis pro Stück, angerichtet auf Platten **3,50 €**

„Asia“ mit gehackten Schweinefleisch, Koriander und Ingwer

Champignons mit Thymian

Cervelat, Sbrinz, Quark und Senf

Lachs-Frischkäse-Creme

Möhren-Sesam

Schinken-Lauch

Speck-Datteln

Spargel und Rohschinken

Zucchini mit Pinienkernen

Sauerkraut und Frischkäse

Lachs, Kapern und Wasabi Paste

Paprikaschoten mit Fetakäse-Füllung



Spieße

Preis pro Stück **3,50 €**

Käsewürfel, Salami, Olive

Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

Gegrillte Ananas mit Pancetta

Hackfleischbällchen, Oliven, Brotwürfel

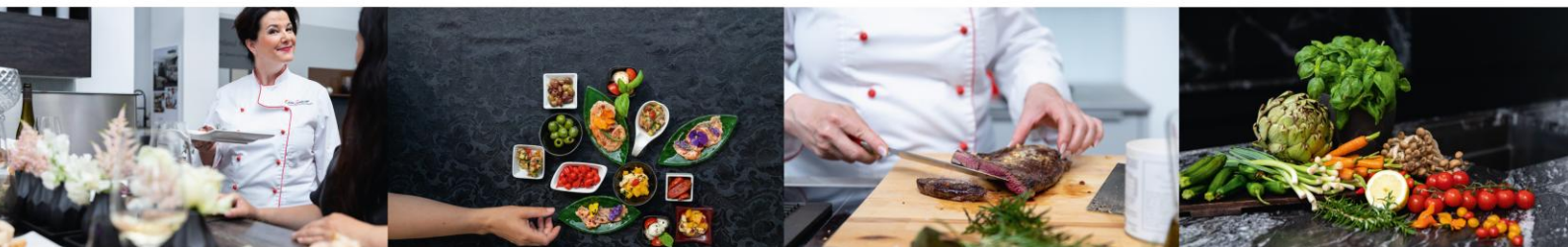
Toskanischer Landschinken, getrocknete Tomate, Basilikumblatt, Mozzarellabällchen

Teriyaki Hühnchen-Spieß

Großer Spieß: Käse, Südtiroler Speck, Olive, Salami, Kirschtomaten, auf Brotwürfel

Preis pro Stück **4,90 €**

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Fleisch

Preis pro Schale **3,50 €**

Schweinefilet rosa mit Thunfischcreme
Roastbeef rosa, feine Remoulade mit kleinen, sauren Gurken und Zwiebeln
Lammfilet rosa gebraten mit Thymian und Orangen-Zwiebel-Confit
Sächsischer Bratwurstdsalat mit Staudensellerie, Radieschen, Balsamico, Blatt Petersilie
Luftgetrocknetes Rindfleisch „Bresaola“ mit hausgemachtem Chutney
Toskanischer Landschinken auf Knusperbrot

Fisch

Preis pro Schale **4,50 €**

Thunfisch- oder Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Orangenolivenöl, rosa Pfeffer, Kresse
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Thunfisch, Sesam, Koriander, Erdnüsse, Sojasoße
Crepés, frische Gurkenscheibe, Kräutercreme, Lachs, Dill
Ceviche vom weißen Fisch mit Limettensaft und Koriander
Scampi in Orangencreme, frischer Schnittlauch
Matjesfilet mit Apfel-Mostarda (Senffrüchte)
Schwarzer Reissalat asiatisch süß & scharf mit Scampi, frischer Koriander
Lachstatar mit Apfel, Zwiebeln, Ei, rosa Pfeffer, frischer Dill
Tatar vom Matjes mit Kartoffelwürfeln



Salate hausgemacht

Preis pro Schale **3,90 €**

Apfelsinensalat mit roten Zwiebeln, Radicchio, getrockneten Cranberrys, gerösteten Pinienkernen
Arabischer Petersiliensalat, Zitrone, Kirschtomaten, Pinienkernen, Kreuzkümmelgewürz
Blumenkohl in cremiger Wasabi Sauce
Bunter Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Pesto
Bunter Reissalat mit Hühnchenbrust, Kirschtomaten, geröstete Erdnüsse, Petersilie
Bulgur Salat in scharfem Tomaten-Sugo, sizilianischer Blatt Petersilie
Couscous-Salat „Oriental“ mit Paprika, Karotten und typisch orientalischen Gewürzen
Coles Law herzhaftes Weißkraut, Karotten, grünem Paprika, in Rahmsoße, dazu kleine Hackbällchen
Eiersalat „Italia“ mit Tomaten, Senfgurken, Schnittlauch, cremigen Dressing
Grüne Salate, Avocado-Würfel, Erdbeerscheiben, Sanddorn dressing
Herzhafter Avocado- Mango-Paprika-Tatar, Chili-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft
Italienischer Pasta-Salat, getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven, Mais, Paprika, Zitronenolivenöl,
Quinoa-Salat mit dünn gehobeltem Kohlrabi, Äpfel, Hanföldressing
Rucola, frische Flugmango, Hüttenkäse, rote Zwiebeln, bestes Olivenöl, rosa Pfeffer
Kartoffelsalat lila, gelb, weiß – Zitronencreme, Stremel-Lachs, Kresse
Linsensalat, Balsamico, Staudensellerie, Karotten, geräucherter Tofu, Walnussöl
Kartoffel-Kürbis Salat mit echt steirischem Kürbiskernöl, dazu mediterraner Hackfleischspieß
Rote Beete, Apfel, Meerrettich
Pikanter Salat von dreierlei Linsen
Sizilianischer Bulgur-Salat, Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, gebratene
Hähnchenbruststreifen, Gewürz Punch Phoron, Minze
Tiroler Herzhafter Wurst-Käse-Salat

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Warmes kleines Fingerfood Einfach auf die Hand...

Preis pro Stück **2,95 €**

Mini-Quiche mit Lachs: Plunderteig, Eier, Crème fresh, saure Sahne, Lachs

Mini-Quiche mit Birne und Gorgonzola: Plunderteig, Eier, Crème fresh, saure Sahne, Birne, Gorgonzola

Mini-Quiche Lorraine: Plunderteig, Eier, Crème fresh, saure Sahne, Speck

Mini-Quiche mit Gemüse: Plunderteig, Eier, Crème fresh, saure Sahne, Paprika, Zucchini

Spieß mit Falafel, roter Bete, Petersilie

Warmes Fingerfood

Preis pro Stück **4,90 €**

Teriyaki Hühnchen-Spieß

Mini-Burger mit Käse und Gurken

Gefüllte Minibrötchen mit Pulled Pork in Barbecue Soße

Raffinierter Hotdog mit Merguez, karamellisierten Zwiebeln und Camembert, Minibrötchen

Gefüllte Piadina, unsere Hausspezialität aus Italien mit Tomatenfrischkäse, Rucola und

- Schinken
- Fenchelsalami
- Lachs gegrillt
- gegrilltes Gemüse, vegetarisch

9

Quiche Lorraine, französische Tarte mit Mürbeteig, Ei, Sahne, Käse, herzhaft

mit Schinken & Lauch

mit Schafskäse & Kirschtomaten

mit Lachs & Spinat

mit Kürbis & Pancetta

Asiatische Teigtaschen mit

- Rindfleisch und Gemüse, dazu ein Dip
- Geflügel und Gemüse, dazu ein Dip

Piroggen, Teigtaschen gefüllt, dazu Sauerrahm mit Kräutermeersalz, Kubeben-Pfeffer

- Fleisch
- Weißkohl & Pilzen
- Kartoffeln & Quark

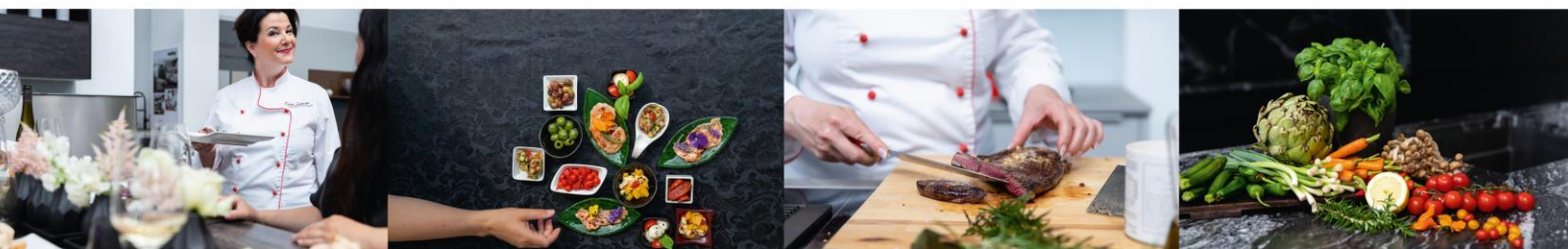
Wild- Currywurst

mit selbstgekochter Currysoße, dazu herzhaftes Brot, auf Wunsch im Weckglas

Preis pro Glas **5,90 €**

Hinweis. bei „nur Anlieferung“ präsentieren wir Ihnen das warme Fingerfood zur Selbstbedienung in Wärmebehältern >Chafing Dish< mit Brennpaste. Buchen Sie unseren Service dazu, richten wir vor Ort das Fingerfood in Schälchen an und servieren Ihnen ein Flying Büffet.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Suppen. Wählen Sie gerne eine Suppe zu Ihrem Büffet aus!

Preis pro Schale **6,00 €**

Vegan

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Knoblauch- Thymian Croutons im Ofen gebacken

Pikante, fruchtige Tomaten-Orangensuppe, Vollkorn- Croutons

Linsensuppe aus roten Linsen mit Tomaten und orientalischen Gewürzen

Vegetarisch

Leipziger Käsesuppe mit Pilzfrischkäse, Porree, Zwiebeln, Knoblauch, dazu Brot Keksen

Hausgemachte Rinderbrühe mit Gemüse Julien

Französische Zwiebelsuppe mit Buttercroutons

Petersilienwurzelsüppchen mit Gemüsechips



Mit Fleisch

Mediterrane, herzhafte Gulaschsuppe

Wildsuppe aus heimischem Wild mit Kartoffelstücken und Preiselbeeren

Thailändische Curry-Hühnersuppe mit Kokosmilch, Champignons, Fenchel, Limettenblätter, Ingwer, Zitronengras, Koriander

10

Bei heißen Temperaturen oder als Appetizer perfekt geeignet

Kalte Kräuter Buttermilch-Suppe

Kaltes Tomaten-Melone-Paprika Süppchen, Grissini

Kokos- und Buttermilch, Estragon Liebstöckel, Parmesan, geräuchertes Paprikapulver

Ergänzend für einen langen Abend, bieten wir Ihnen

Käse-Spezialitäten

aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich- dazu Weintrauben, Knabbergebäck und feinste Dips wie Senffrüchte

Preis pro Person: 8,00 €

Handkäs mit Musik auf Pumpernickel- schmeckt uns schon immer!

Harzer Käse von Käse Lehmann, Friséesalat, Apfel, Marinade aus Apfelsaft, Bio-Apfelessig, Zwiebel, Essig, Öl, Pfeffer, Salz

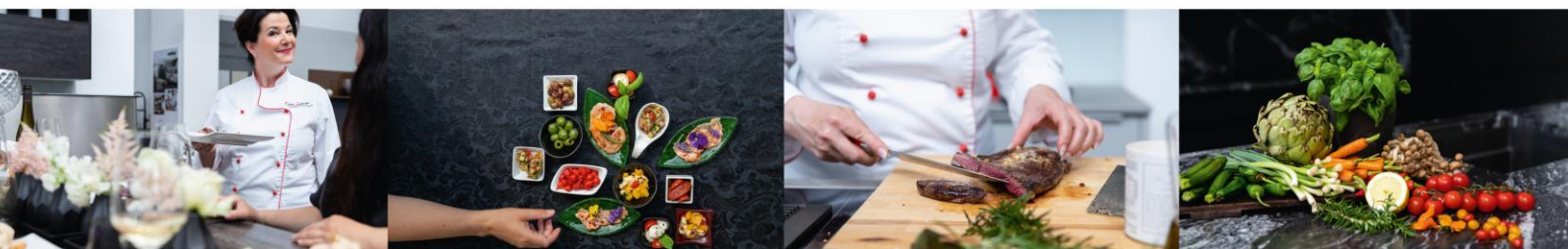
Preis pro Person: 6,00 €

Spezial – Knabber - Teller

Grissini mit Rosmarin, Tomatencracker, Taralli mit Fenchel, Original Südtiroler Schüttelbrottaler, Nusscracker

Preis pro Person: 6,00 €

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Süßes

Preis pro Glas **4,90 €**

Unsere Leipzig- Dessert Spezialitäten

Elstermühle

Café Panna Cotta, gehobelte weiße Schokolade, Schokolierete Kaffeebohnen



Leipziger Lerche

Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, aromatisiert mit Leipziger Lerchenlikör, dekoriert mit getrockneter Kirsche

Kaffeeschüssel verschiedene kleine süße Teilchen, wie Windbeutel, Obsttörtchen, Eclair

oooooooooooo

Glutenfreier Schokokuss, Schlagsahne

Französischer Charme mit Crème de Cassis Likör

Crème fresh, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkernen und Mandeln, Kräuter der Provence

Schichtdessert im Glas

Biskuit, Brombeeren, karamellisierten Äpfeln, Ingwer, Sherry, Rosinen, Sahne-Ei Creme, geröstete Mandelblättchen

Matcha-Cheesecake mit pochierten Birnen

Butterkeks, Frischkäse, Crémefresh, Matcha-Pulver, Birne in Pflaumenwein mit Grenadine, Sesamkrokant

11

Vanillequarkcreme mit Pumpernickel-Crunch

Quark, Schlagsahne, dunkle Schokolade, Eier, Zitronenabrieb, Amaretto-Kirschen, Haselnusskerne

Verschleiertes Bauernmädchen

ein Dessert aus dem hohen Norden, mit Apfel, rote Beeren, in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, Sahnehaube

Himbeer-Traum

Himbeeren, griechischer Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

Basilikum- Zitronencreme, frische Himbeere

Caramel-Panna Cotta, Früchte der Saison

Kokos-Panna Cotta mit Ananaspüree

Ricotta- Honigcreme mit Pistazien

Heidelbeer-Mascarpone-Creme mit gerösteten Cashewnüssen

Mangoschaum, Amaretti

Feinste Schokocreme mit Sauerkirschen

Apfel,-Kirsch,-Pflaumen Crumble mit Tonkabohne, auf Wunsch dazu warme Weinschaumcreme / auch vegan

Obstplatte als Fingerfood mit Spießern

Vegan

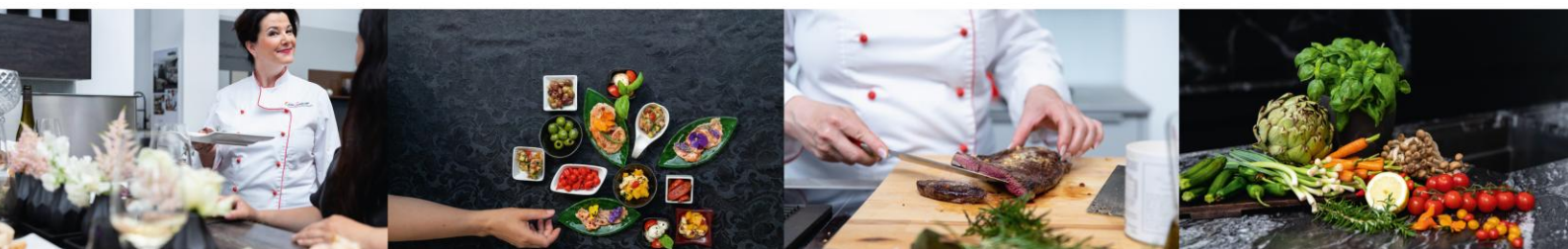
„Simply“ mit wertvollem Mandelprotein, ohne Soja oder Palmöl mit Himbeeren, Mandelmus, Datteln, Banane

Granola aus Haferflocken und Nüssen

Amaretti, Kokos-Joghurt, Ananas

Candy-Bar auf verschiedene Etageren: Bunte Cupcakes, Macarons, Cake-Pops, Cookies **Preis pro Person: 8,50 €**

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Kaltes Fingerfood Pakete

Klassisch

Vegetarisch, vegan

Brokkoli-Rohkost mit Äpfeln, Zitrone, Öl, Meersalz, Pfeffer, gerösteten Cashewkerne*

Bunte Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Zitronenolivenöl*

Käsespieße mit Oliven

Fleisch

Bresaola, luftgetrocknetes Rindfleisch, Rucola, hausgemachtes Chutney

Coles Law Salat, herzhafter Weißkrautsalat, kleine Minifleischkäse, Dijonsenf Creme

Fisch

Scampis in Orangencreme, Schnittlauch

Brötchenkonfekt vom Backhaus Hennig

Preis pro Person: 29,00 €

12

Aus aller Welt

Vegetarisch, vegan

Antipasti mit Oliven, gegrillter Paprika, getrocknete Kirschtomaten, Kapernapfel *

Qinoa mit Avocados, Gurken, Tomaten *

Gefüllte Blätterteigtasche mit Paprikaschoten mit Fetakäse-Füllung *

Apfelsinensalat mit roten Zwiebeln und Radicchio, getrocknete Cranberrys, Pinienkernen*

Herzhafter Avocado- Mango-Paprika-Tatar, Chilli-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft *

Fleisch

Sizilianischer Bulgursalat mit Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, gebratene Hähnchenbruststreifen, Gewürz Punch Phoron, frische Minze

Kartoffel-Kürbis Salat mit echt steirischem Kürbiskernöl * mediterraner Hackfleischspieß

Fisch

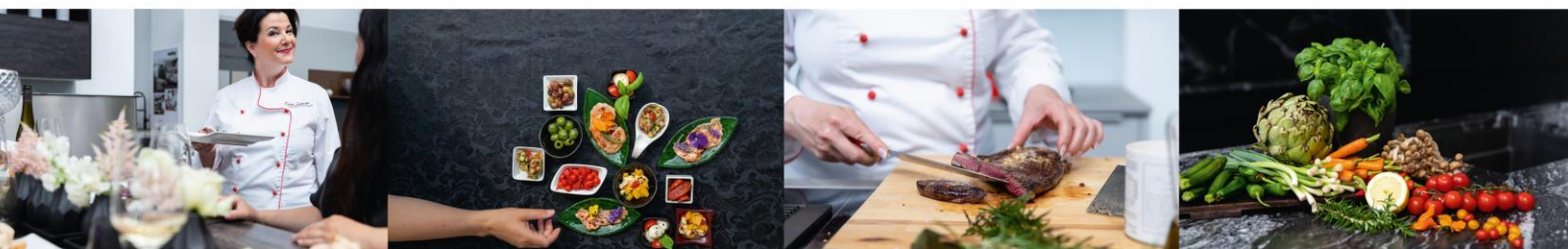
Fruchtiger Matjestatar, Äpfel, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln

Ceviche vom Kabeljau, Limettensaft, rosa Pfefferbeeren, Koriander, südafrikanische Minispitzpaprika

Brötchenkonfekt vom Backhaus Hennig

Preis pro Person: 45,00 €

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Fingerfood Pakete

Exklusiv mit warmem Anteil und Dessert

Unsere Spezialität des Hauses

Gefüllte Piadina unsere Spezialität aus Italien mit Tomatenfrischkäse, Rucola, Fenchelsalami (warm)

Vegetarisch

Rote und gelbe Bete Tatar, Honig, Walnuss, Gorgonzolacreme

Pecorino Sardo mit Trüffelhonig

Gnocchi mit Trüffelcrème, Parmesan und Rucola (warm)

Bestes Fleisch

Edles Beef-Tatar, Kapern, confirte Tomate, Wachtelei, Sauerrahm

Hähnchen Teriyaki Spieße, Mango, Paprika, Edamame, Erdnuss (warm)

Quiche Lorraine Schinken & Lauch (warm)

Edler Fisch

Lachscarpaccio in Sushi Qualität, rosa Pfeffer, Dill

Thunfisch-Tatar in Sushi Qualität, Zitronensaft, frische Kräuter

Dessert

Matcha-Cheesecake mit pochierten Birnen

Butterkeks, Frischkäse, Crème fresh, Matcha-Pulver, Birne in Pflaumenwein mit Grenadine, Sesamkrokant

Französischer Charme mit Crème de Cassis Likör

Crème fresh, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkernen und Mandeln

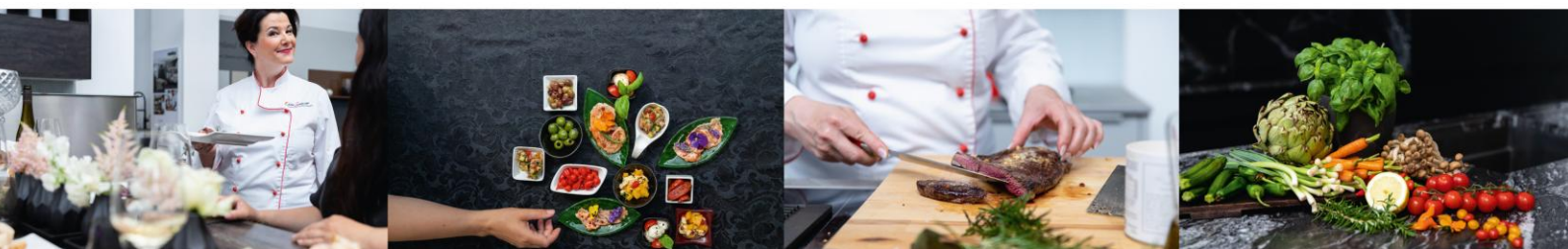
Brötchenkonfekt vom Backhaus Hennig

Preis pro Person: 79,00 €

Gut zu wissen...

Die warmen Anteile liefern wir zum Warmhalten in Chafing-Dish zur Selbstbedienung. Gern können sie unseren Flying Service dazu buchen. Dann übernehmen wir den Service des Anrichtens der warmen Fingerfood und bedienen Ihre Gäste.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Exklusives Edles Fingerfood

Preis pro Schale/ Portion: 9,90 €

Süppchen, in Kaffeetasse serviert

Linsensuppe aus roten Linsen mit Tomaten und orientalischen Gewürzen / vegan
Kürbis, Kokosmilch, Curry, Chillies, Apfel / vegan

Kalte Suppen, bei Hitze

Kalte Kartoffel-Lauch Suppe "Vichyssoise" Bayonne-Schinkenchip, Schnittlauch
Gelierte Gazpacho Süppchen mit Tomate, Staudensellerie, Gurke und Feta

Kaltes

Ziegenkäse Bällchen im Pistazienmantel, Feigen-Portwein Confit, Pistazienhippe
Rote und gelbe Bete Tatar Honig, Walnuss, Gorgonzolacreme
Erbsen-Minz Panna Cotta. Zitrone, Crème fraîche, hausgebeizter Lachs und Saiblingskaviar
Lachstatar Gurke, Zitrone, Dill & Crème fraîche
Thunfischtatar Limette, Koriander, Sesam, Soja & Limettenmayonnaise
Ceviche vom Kabeljau Thai Mango-Papaya Salat, Koriander, Erdnuss und Chili
Beef-Tatar Kapern, confierte Kirschtomate, Wachtelei, Rösti, Sauerrahm

14

Glasnudelsalat mit gebratenem Thunfisch im Sesammantel, Koriander, gerösteten Erdnüssen,
Sezchuan-Pfeffer, Zitronenolivenöl

Warmes

Risotto der Saison>Spargel, Bärlauch, Tomate, Waldpilze, Kürbis, Parmesan, Wildkräuter, Pinienkerne
Gnocchi mit Trüffelcrème, Parmesan und Rucola – Auch frischer Trüffel mit Aufpreis
Thunfischtataki Glasnudeln, Paprika, Karotte, Gurke, Kokos & Cashewkerne
Hähnchen Teriyaki Spieße, Mango, Paprika, Edamame, Erdnuss
Mini Involtini mit Scamorza und Salbei, buntes Tomatenconfit, Basilikum, Portweinjus
Lammfilet auf Couscous, Rosinen, Pinienkerne, Petersilie & Minzjoghurt
Flanksteak, Süßkartoffelcrème, wilder Brokkoli und Jus

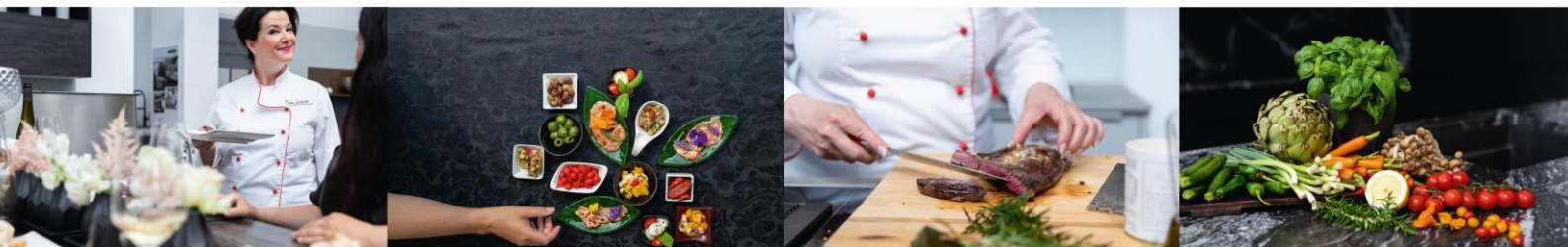
Dessert

Passionsfruchtmousse, Minze und Mandel
New York Cheesecake, Himbeere, Butterkekscrunch
Weißes Schokoladenmousse Erdbeere, Estragon, Blätterteig Mill feuille
Apfel-Tarte aus der Normandie mit Calvados, Walnuss, Vanille
Cake Pops

Mitternachts Snacks

Currywurst Deluxe
Bayrische Mini Hotdogs, Laugenkonfekt
Nürnberger Würstchen, Spitzkrautsalat & süßer Senf
Mini Burger Angus Beef Brioche Buns, Tomaten Chutney, Gurke, rote Zwiebeln, Baby Leaf, Cheddar Creme

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Fingerfood Internationale Tapas

Zur Begrüßung hausgemachte Sangria, auch alkoholfrei
Mit Mandarinenlikör, Rotwein oder Weißwein Apfelscheiben,
Orange und-Zitronen, serviert mit Eiswürfeln, in Karaffen

0,2 l 8,50 €

Suppen

Knoblauch-Kartoffel-Suppe / kalt oder warm

Paprika-Tomaten-Melonensuppe mit Chili und rosa Pfefferbeeren/ kalt

Aufstriche

Aioli, Avocado Mus, Forellencreme, Mandel-Paprika Mus, Mojo-Verde

Kalt

Hausgemachtes Aioli mit Baguettescheiben, Olivenvariation

Saure Sardinen

Pflaumen im Speckmantel

Gefüllte Paprika mit Frischkäse

Eingelegte Oliven mit frischen Kräutern

Bunte Antipasti

Eingelegte Schafs- und Ziegenkäse in spanisches Olivenöl und frischen Kräutern

Paprika-Salat mit Schafskäse

Zucchini-Salat mit Apfel, Walnüsse, Minze, Zitronensaft

Süßsaure Zwiebeln mit Schwarzbier

Tapenade aus schwarzen Oliven- nach andalusischer Art mit Thunfisch und Anchovis auf gerösteten Brot

Warm

Wir richten Ihnen die Schälchen frisch vor Ort an.

Chorizo mit geräucherten Paprika, abgelöscht mit Portwein, Blatt Petersilie

Bratpaprika mit Meersalz

Bunte Tortilla, in Stücken geschnitten

Meersalzkartoffeln mit Aioli

Hähnchen in Honig-Senf-Sauce

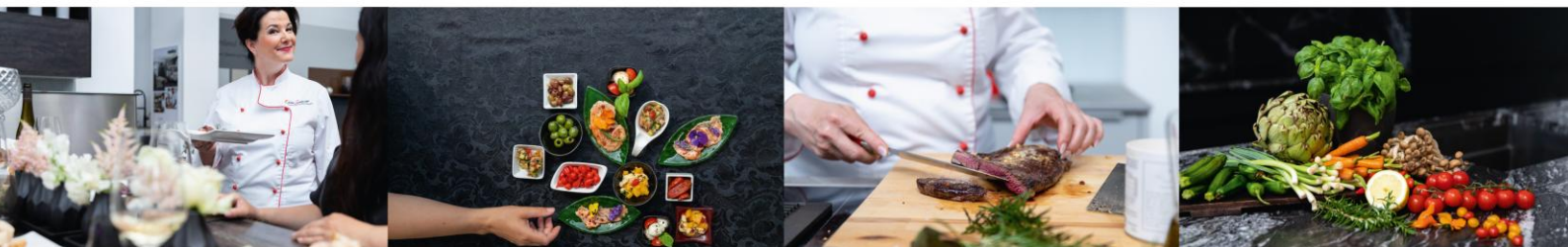
Hackbällchen in Tomaten-Sugo

Knoblauch-Champignons

Preis pro Schale: 6,50 €

Wir bereiten alles frisch für Sie zu. Die Mindestmenge pro Sorte beträgt 20 Stück.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Frühstück zum sofortigen Verzehr. Auch einzeln verpackt als Lunch-Box möglich,

Wurst, Käse, Fisch

Gefülltes Brötchen mit Frischkäse, Salat, **Salami**, Gurke, Paprika

Gefülltes Brötchen mit Meerrettichfrischkäse, Salat, **Kochschinken**, Tomate, Gurke

Gefülltes Brötchen mit Senfcreme, Eisberg, **Fleischkäse**, Krautsalat, saure Gurke

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Eisberg, **ital. Mortadella**

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Eisberg, geräucherten **Lachs**, Gurke, Senfsoße

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Rucola, **Käse**, Tomate, Gurke

Vegetarisch & vegan

Gefülltes Brötchen mit **Humus**, Salat, Tomaten, Gurke

Gefülltes Brötchen mit Salat, **Eiersalat**, Schnittlauch

Gefülltes Brötchen mit Salat, Gurke, **gekochten Ei**, Radieschen

Laugenstange

Mit New Yorker Salat nach Waldorf Art mit pikanten Sellerie, feine Apfelstreifen, Ananas, Mandarinen und knackige Mandeln in Salatmayonnaise, Roastbeef rosa, rote dünne Zwiebelringe

Preis pro Stück: 5,90 €

16

Frühstücks-Büffet

Getränke

Ingwer-Wasser, Blutorangensaft

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Teevariationen

Smoothie serviert in Gläsern mit Strohalm, auf Tablett mit Eiswürfeln

Kiwi & Granny Smith oder Rote Beete & Apfel oder Mango-Joghurt-Trink

Kaltes

Wurst- und Käseplatte

Bunte Gemüsesticks mit hausgemachter Kräutercreme

Fassbutter, Marmeladen

Brötchen vom Backhaus Hennig

Hausgemachte Brotaufstriche: wie Schinkencreme, Lachs-Frischkäsecreme mit Dill, Avocado-Dip

Warmes

Frisches Rührei mit bunten Zutaten

Süßes

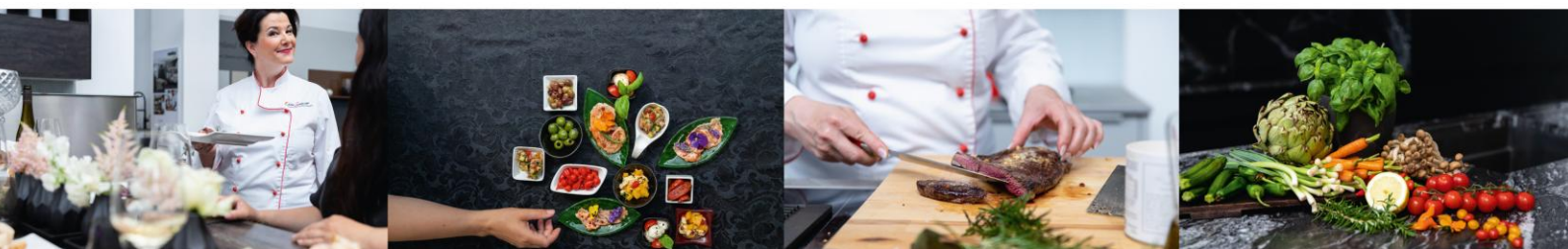
Blech-Kuchen vom Bäcker

Joghurt-Buttermilch mit Fruchtputee

Obstspieße

Preis pro Person: ab 29,00 €

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet „Frühstück“ Exklusiv

Bitte wählen Sie selbst aus, Mengen je nach Personenzahl.

Brot & Brötchen

Bunter Mix, Buttervariationen

Mango-Kardamom-Lassi

Flugmango, Joghurt, Mineralwasser, Agavendicksaft, Zitronensaft, Kardamomkapseln, dekoriert mit gerösteten gesalzenen Pistazien

Hausgemachte Brotaufstriche

Sahniger Kräuterquark

Tomatenfrischkäse

Schinken-Schnittlauch

Lachs-Creme mit Dill

Avocado-Dip

Wurst, Käse, Salate

Wurstspezialitäten, dünn aufgeschnitten

Käseplatte mit Spezialitäten von Käse Lehmann Leipzig

Frisches Mett

Käse-Wurstsalat

Eiersalat mit Schnittlauch

Bunte Gemüsesticks, dazu Kräuterdipp

Rindfleischsalat mit echt steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Brokkoli Rohkost, Äpfel, geröstete Cashewkerne

Frische bunte Tomaten, Mozzarellakugeln, rotes Pesto

Hausspezialität

Gekochte, halbe Eier in einer hausgemachten Currysoße mit Mayonnaise, Senf und Sahne

Warmes

Mini-Wiener

Hackfleischbällchen

Fleischkäse

Süßes

Marmeladen

Marmorkuchen

Hausgebackene Mini-Muffin mit Früchten

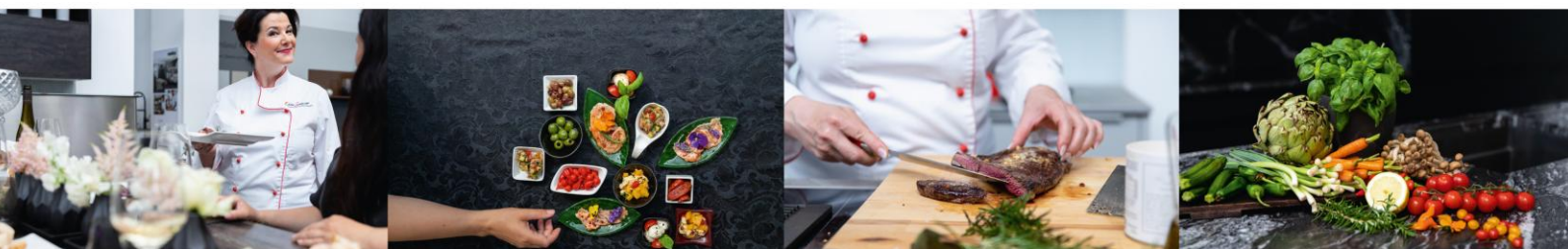
Obstplatte als Fingerfood

Live Cooking

Frisches Rührei- oder Spiegelei Natur oder mit Schinken, Tomaten, Pilze

Preis pro Person: ab 39,00 € Bei Live-Cooking zuzüglich Personalkosten für Koch vor Ort.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Brunch

Kaltes

Fassbutter

Hausgemachte Brotaufstriche

Schinken, Lachs-Frischkäsecreme mit Dill, Avocado

Bunte Gemüsesticks

Möhre, Gurke, Paprika, Staudensellerie, hausgemachte Kräutercreme

Mediterrane Wurst- und Schinkenspezialitäten

Käseplatte, Käse Lehmann Leipzig

Hausspezialität

Gekochte, halbe Eier in einer hausgemachten Currysoße mit Mayonnaise, Senf und Sahne

Carne Tonnato

Schweinefilet rosa gebraten im Kräutermantel, Thunfischsauce, Kapern

Mini-Brötchen, verschiedene Sorten und Baguette Variation

Warmes

Mini- Fleischkäse, Senf, Ketchup

Quiche Lorraine, nach der Jahreszeit

Maccheroni and Cheese mit geschmolzenen Zwiebeln und Käse, Muskatnuss

Knuspriger Krautstrudel

Filo-Strudelteig, Schinken, Weißkohl, Bergkäse

Brasilianisches Hühnchen mit Mango, typischen Gewürzen, Kokosmilch, dazu gebratener bunter Reis

Vegetarisch

Frische Gemüse-Maultaschen

Vegetarische Teigtäschle mit einer herzhaft-cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat und Karotten, in hausgemachter Spinat-Käse Soße

Dessert

Basilikum-Zitronenquark-Sahnecreme mit frischen Himbeeren „alla Johann Lafer“

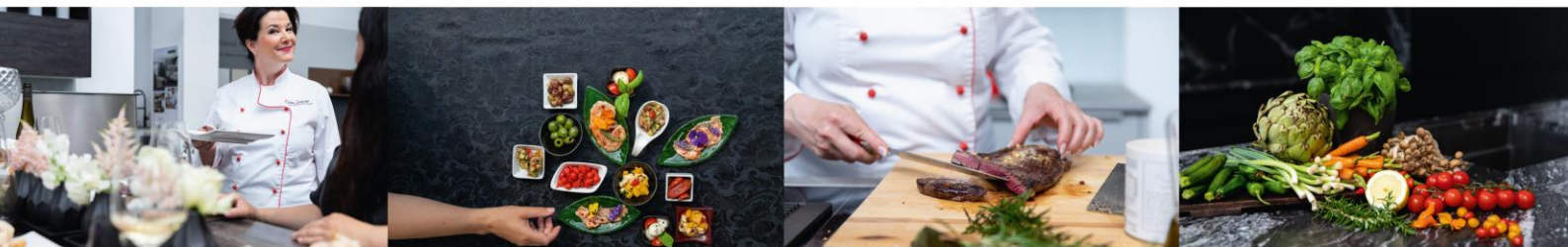
Obstplatte als Fingerfood

Vorzugspreis pro Person: ab 49,50 €. Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke bei uns buchen.

Preis pro Person: ab 59,50 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Je nach Personenzahl, sind nicht alle Gerichte im Büffet enthalten. Warme Gerichte kochen wir ab 10 Personen. Sie können sich auch Gerichte aus anderen Büffets auswählen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffets zu den 4 Jahreszeiten

Auf Wunsch verschiedene Aufstriche mit Baguette- Variationen, auf den Tischen eingesetzt;
Rote Bete Humus, Artischockencreme, Dattel-Curry-Dip,
Tomaten-Kräuterbutter mit frischem Basilikum, Knoblauch, Salz und getrockneten Tomaten

Zur Jahreszeit - Frühling

Kaltes

Spargel- Salat mit Rosmarinschinken

Rosmarinschinken, gehacktes Ei, Radieschen, frischer Schnittlauch, Petersilie, hausgemachte Vinaigrette

Aromen Vielfalt mit Saibling und grünem Spargel

Bunte Salatmischung, im Ofen gegarter Saibling mit Zimtblüten und Korianderöl, Radieschen, Spargel, Edamame, geröstete Brotchips, angerichtet mit feinem Joghurt-Senfdressing und fein geriebener Parmesan

Spinatsalat mit karamellisiertem Apfel

Junger Spinat, Möhren, Apfel, getrocknete Physalis, Radieschen Sprossen, rote Bete-Sprossen, Sonnenblumenkerne
Dressing aus Apfelessig, Wasabi-Paste, Sojasauce, Pfeffer, Salz, Mineralwasser

Buntes Tomaten-Carpaccio

Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Balsamico, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle, Zitronenolivenöl

Baguette Variation

Warmes

Spargel Quiche

mit weißem und grünem Spargel, Frühlingszwiebeln, gekochter Schinken, dazu Kräuter Schmand

Überbackene Spargel-Crêpes

Crespelle gefüllt mit Kochschinken, grüner und weißer Spargel, Béchamelsauce, Parmesan

Zander und Lachs in einer leichten Senfsauce

Gebratene Fischfilets, Schalotten, Baby- Salatgurken mit Sahne, Fischfond und groben Senf, Dill, Limetten, dazu frische Petersilienkartoffeln

Hähnchenbrustfilet „Crunchy“

in gerösteter Nusspanade und schwarzen Sesam, dazu Gnocchi mit cremigen Tomatenragout

Süßes

Rhabarber-Tiramisu

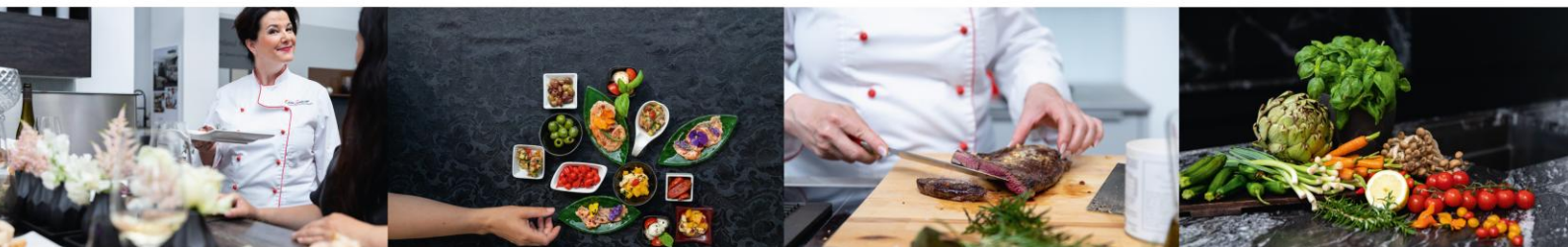
Mango-Schaum, Cantuccini

Himbeertraum, Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

Vorzugspreis pro Person: ab 65,00 €. Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 75,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Zur Jahreszeit - Sommer

Kaltes

Salat mit grünem Spargel, Hähnchen und Erdbeer-Dressing

Grüner Salat, grüner Spargel, Avocado, Erdbeerscheiben, Knusperspeck, mariniertes Hähnchen, Zitronenolivenöl

Gefüllter Mozzarella

mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit weißem Balsamico, Kräutermeersalz, Olivenöl extra Vergin, frischer Pfeffer aus der Mühle

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair

schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, frischer Thymian, Basilikum, Orangenolivenöl, Kräutermeersalz, frischer Kubeben-Pfeffer mit Blütenmix dekoriert

Bresaola getrocknetes Rindfleisch

hauchdünn aufgeschnitten auf Rucola, rosa Pfeffer, Parmesanspalten, Orangenolivenöl, frische Kresse

Baguette Variation

Warmes

Filoteig-Küchlein mit Spinat und Feta

Delikate Gemüse- Lasagne

Mit Kohlrabi, Fenchel, Lauch, geschälte San Marzano Tomaten, Gorgonzola, Béchamelsoße, Pecorino

Gefüllter Lachsbraten umwickelt mit Pancetta Speck, dazu 2erlei Kartoffelscheiben aus dem Ofen

Piccata Milanese

vom Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle, dazu Tomatenpasta

Süßes

Rhabarber-Tiramisu

Kokos Panna Cotta, marinierte Erdbeeren

Limetten-Honig -Schaum, frische Beeren



20

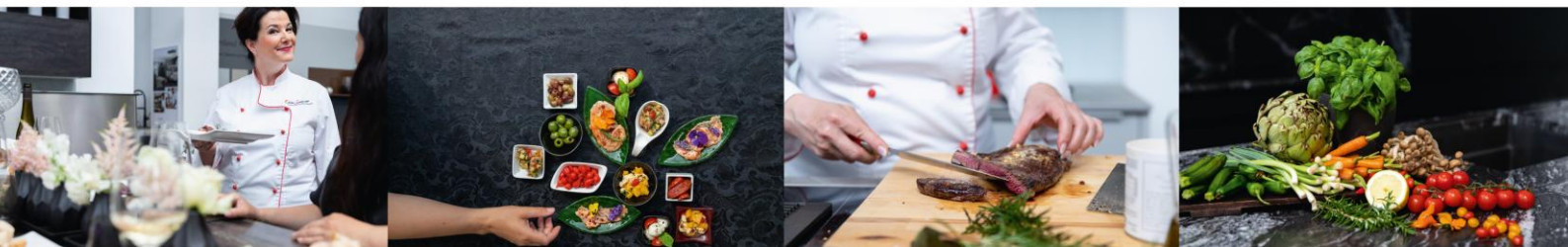
Vorzugspreis pro Person: ab 65,00 € Vorteilspreis. Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 75,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.

Warme Gerichte je ab 10 Portionen. Beispiel, bei 20 Personen 2 warme Gerichte.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Zur Jahreszeit- Herbst

Kaltes

Bunter Gemüsesalat

Blumenkohl, Möhren, bunte Tomaten, grüne Bohnen, rote Zwiebeln, Dressing aus Bio-Apfelessig naturtrüb, Rügener Rapsöl, Frische Feigen

Rote Beete Carpaccio

mit Orangenvinaigrette, Schnittlauch, Walnüsse und Ziegenkäse-Bällchen in einer gerösteten Nusskomposition aus Cashew, Kürbiskerne und Wasabi Nüssen**

Brezen Bratwurst Salat

Salzbrezeln-Scheiben gebraten, Bratwurst, Radieschen, Rucola, rote dünnen Zwiebel, Dressing mit süßem Senf

Gefüllte Kräuter Crêpe mit Lachs, Frischkäse, Dill und rosa Pfefferbeeren

Baguette Variation

Warmes

Sauerkraut- Quiche

Dinkelmüsbeteig, Speck, Zwiebel, Eier, Käse, frische Kräuter

Pasta Halbmonde Rustico Zucca

Gefüllt mit einer stückig, cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung und gerösteten Kürbiskernen, dazu Ofenkürbis mit Feta, Tomaten, Zwiebeln, Zitronenthymian

Fischpfanne alla Francais im Ofen gebacken

Lachs, Dorade, Zander, Tomaten, Kartoffeln, geräucherter Paprika

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettich-Soße und Petersilienkartoffeln

Süßes

Leipzig Dessert "Elstermühle" Café Panna Cotta

Café, Sahne, Milch, gehobelte weiße Schokolade, Schokokaffeebohnen

Schokoladen-Traum mit Eierlikör und Cantuccini

Sauerkirsch-Schaum, Amaretti

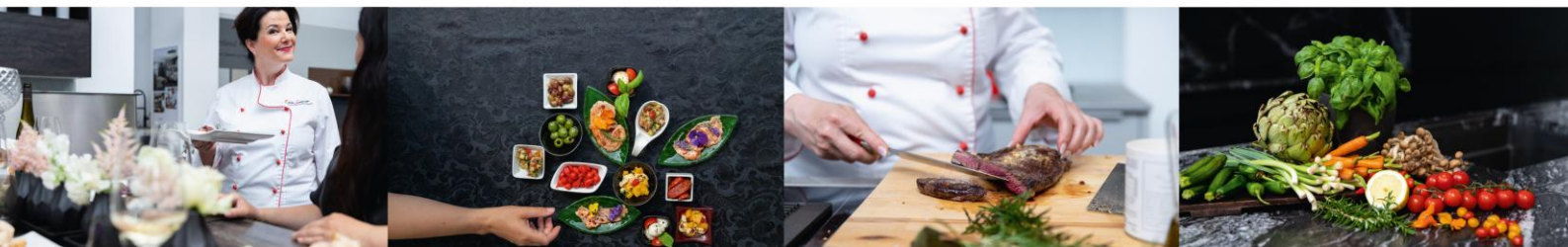
Vorzugspreis pro Person: ab 69,00 € Vorteilspreis. Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 79,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.

Warme Gerichte je ab 10 Portionen. Beispiel, bei 20 Personen 2 warme Gerichte.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Zur Jahreszeit - Winter

Kaltes

Wintersalat mit geröstetem Brot, Trauben und Schinken

Weiß- und blaue Trauben, feine rote Zwiebelringe, Brotwürfel mit Olivenöl im Ofen gebacken, Schwarzwälder Schinken, Walnusskernen, Thymian, Walnussöl

Rotkohl-Orangen-Salat mit Gersten-Popcorn

Hauchdünne Rotkohlstreifen, Ingwer, Limettensaft, Orangenfilets, Chicorée, Kresse, Traubenkernöl

Rote Bete - Carpaccio

mit Ziegenkäse, Schnittlauchröllchen, Zitronenolivenöl

Bresaola aus Rucola

Luftgetrocknetes Rindfleisch, Rucola, gegrillte süße Zwiebeln, Tete de Moine dünn gehobelt

Baguette Variation

Warmes

Quitten-Speck-Tarte

Mürbeteig gebacken mit Ricotta, Schalotten, Pancetta, Zimt und Salbei

Piroggi in Brühe gegart, gefüllt mit Fleisch

Dazu Speckwürfel und Sauerrahm, frische Kräuter

Gebratenes Fischfilet Mandorle

Zanderfilet in Ei-Mandelhülle, dazu Kartoffelstampf mit Kurkumafenchel und Butter

Hausgemachte Rouladen

Gefüllt mit Gurke, Senf, Zwiebel, Schwarzbrot, dazu hausgemachter Rotkohl und Klöße

oder

Provenzalisches Rinderragout, Sellerie-Kartoffel-Püree

Rinderschulter, Suppengrün, Rotwein, Orange, Thymian, Lorbeer

Süßes

Pflaumen- Crumble mit Zimt

Hauspflaume mit Butterstreuseln im Ofen gebacken

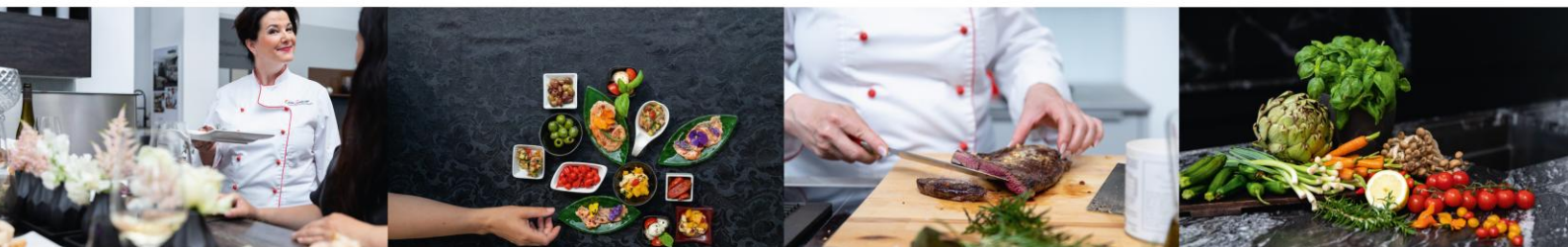
Verschleiertes Bauernmädchen

ein Dessert aus dem hohen Norden, mit karamellisiertem Apfel, rote Beeren, in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, die an Schokolade erinnern, leichte Sahnehaube

Vorzugspreis pro Person: ab 69,00 € Vorteilspreis. Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 79,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Spargelgerichte-zur Saison

Suppe

Geschäumte Spargelsuppe
Mit grünem und weißem Spargel als Einlage, Kräutervariation

Kaltes

Bunter Spargelsalat mit Schinken, Ei, Kirschtomaten, Rucola, Pinienkernen

Hauptgerichte

Weißer Spargel mit blauen Kartoffeln und Garnelen

Frische gefüllte Pasta mit Spargel
mit einer zart-cremige Fülle aus grünem und weißem Spargel und Ricotta, dazu ein Ragout aus Spargel, Kirschtomaten und Curry-Hühnchenstreifen, frische Kräuter

Überbackene Spargel-Crêpes
Crespelle gefüllt mit Kochschinken, grüner und weißer Spargel, Béchamelsauce, Parmesan

Grüner Wok-Spargel
mit Rumpsteak-Streifen mit asiatischen Aromen wie Ingwer, Sesam und Koriander, dazu Basmati-Reis

Weißer Spargel mit einer Marinade aus Orangen, Zwiebeln, Staudensellerie, Rotweinessig
dazu Saiblings Filets und Drillinge Kartoffeln

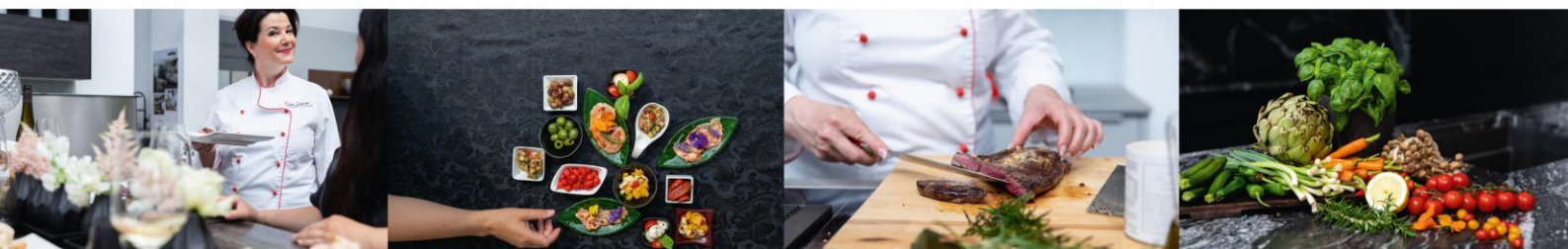
Spargelauflauf „Münsterland „
Weißer Spargel, Béchamel, Schinken, Pumpnickel Brösel, Münsterländer Käse, Blattpetersilie

Gekochte Ochsenbrust
mit grüner Sauce, weißer Spargel, gebratener Kartoffelstampf

Spargel mit Bozener Eier-Soße, dazu Drillinge und Knusperhähnchenfilets
Hähnchenfilets paniert mit einer Mischung aus Panko, Wasabinüsse, schwarzer Sesam, Erdnüsse

Sie können die Spargereichte zur Saison in Ihr Wunschbüffet integrieren bzw. ein Gericht austauschen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Gerichte für Gäste mit persönlichen Vorlieben

Sie können diese Gerichte in andere Buffets ergänzen oder ersetzen. Bitte beachten Sie, jedes Gericht kochen wir ab 10 Personen.

glutenfrei

Kichererbsen-Salat, Passionsfrucht-Vinaigrette, Staudensellerie, Radieschen
Borschtsch aus Rinderbrühe, rote Bete, Möhre, Lauch, Weißkohl, saure Sahne und Petersilie
Avocado-Möhren-Salat, Asia-Dressing, dazu Streifen vom Lammfilet
Bunte Hirsepfanne mit grünem Spargel, Brokkoli, getrocknete Tomaten, Kreuzkümmel, Sesam
Thai- Hühnchen mit Kokosmilch, Reismudeln, Koriander, Chili
Wirsingrolle mit Reis, Quinoa, Pilzen und Pecorino
Tafelspitz, Kartoffeln, Gemüsebett

Marinierter Lachs auf geschmorten Curry-Gurken und Wasabi-Süßkartoffelstampf
Eine köstlich-exotische Teriyaki-Sauce mit Ingwer, Sesamöl und Mirin (süßer Reiswein) würzt den Fisch.

lactosefrei

Feldsalat mit dünn gehobeltem Apfel, Kohlrabi Nüsse
Fruchtige, pikante Tomaten-Suppe
Gemüse-Curry mit rotem Reis
Ghee, Blumenkohl, Möhren, Prinzessbohnen, Bockshornklee, Mini-Maiskolben, Champignons, Kokosmilch, Ingwer, roter Reis, Koriander

Gourmetsalat mit Süßkartoffeln und Drillingen, frischer Majoran
Kartoffeln zusammen mit grünen Bohnen gekocht, Avocado, gekochte Eier, Feldsalat, Schnittlauch, Petersilie, Kresse Dressing aus weißem Balsamico, Estragon, Senf, Aprikosenmarmelade, Olivenöl,

„Nasi Goreng“ Indonesisches Duftreis-Gericht
mit Kokos und Kurkuma gekocht, marinierte Rote Beete, Frühlingszwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Ketjap Manis und Koriander

Spinat-Lasagne mit Wurzelspinat, Kirschtomaten, Estragon, Béchamelsauce, getrocknete Feigen
Maccheroni and Cheese mit geschmolzenen Zwiebeln und Käse lactosefrei
Parmigiana di Melanzane- Italienischer Auberginenaufbau mit Tomate, Mozzarella, Parmesan

vegan

Grünkern-Taboulé mit Tomaten, Gurken, Lauchzwiebel, Peperoni, Petersilie, Basilikum Olivenöl
Linsensuppe mit Möhren, Sellerie und Topinambur, Minze und Curry

Asiatischer Wildreis Salat: Reis-Trio, Rotkohl, Möhre, Weintrauben, Erbsen, Cashewkerne, Sojasauce, Agavendicksaft, Limettensaft, Rapsöl, Knoblauch, Koriander, Sprossen, Chili, Salz, Gemüsebrühe

Mr. Wasabi Salat: mit Knollensellerie, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Stangensellerie, Erbsen, Shiitake Pilze, Avocado, Mandelmilch, Limettensaft, Salz, Wasabi, Pfeffer, schwarzer Sesam

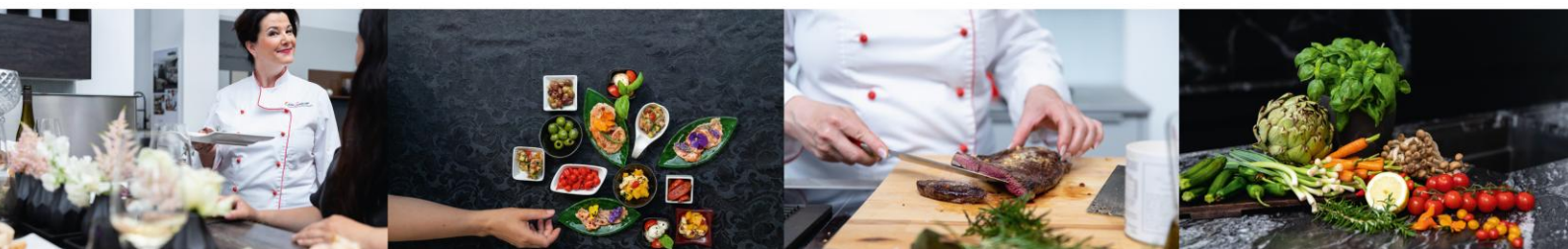
Spaghetti ohne Ei, mit Avocado Sauce

Kartoffel-Curry mit Tofu und Brokkoli, Chilischoten, grünes Masala, Kurkuma, Tomaten, Koriander
Gnocchi Wasabi, Seitan, buntes Gemüse

Riesenravioli mit Artischocken gefüllt

Frische Pasta „Triangolo“ mit gebratenen Portobello Pilzen, Champignons und groben Pfeffer

Falafel mit roter Bete, Limetten Joghurt





Büffet Klassisch

Kaltes

Mediterrane Wurst- und Schinkenspezialitäten

Wie Coppa, Roastbeef, Parmaschinken, Fenchelsalami, Südtiroler Speck

Gefüllter Mozzarella

Eingestrichen mit Pesto, gefüllt mit Rucola, luftgetrockneter Schinken, Kirschtomaten, mariniert mit weißem Balsamico, Meersalz, Olivenöl, frischer Pfeffer

Original Cesar Salad de luxe

Salatherzen in Streifen geschnitten, Kirschtomaten, gekochte Eier, halbgetrocknete Kirschtomaten, Croutons mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch aus dem Ofen, Spalten von Grana Padano, frische Kräuter
Mit unserem hausgemachten Dressing aus selbstgemachter Mayonnaise (ohne Ei) Senf, Kapern, Sardellenfilets, Kräutersalz, Pfeffer, Apfelessig und geriebenen Parmesan.

Baguette Variation

Warmes

4erlei Mini Quiche, französische Tarte aus Mürbeteig

mit Lachs: Plunderteig, Eier, Crème fresh, saure Sahne, Lachs

mit Birne und Gorgonzola: Plunderteig, Eier, Crème fresh, saure Sahne, Birne, Gorgonzola

mit klassisch: Plunderteig, Eier, Crème fresh, saure Sahne, Speck

mit Gemüse: Plunderteig, Eier, Crème fresh, saure Sahne, Paprika, Zucchini

Canelloni Spinaci Vegetarisch

Gerollte Lasagne Blätter gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomaten, Bechamél, Pecorino

Putenbrust alla „Nonna“

Saftige Putenbrust in Milch mit Knoblauch und Rosmarin gegart, dazu frisches Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen, mit bestem Olivenöl und unserem Zaubergewürz

Dessert

Schokoladen Profiterol

feine gefüllte italienische Windbeutel mit Schokolade, mit Obst der Saison dekoriert

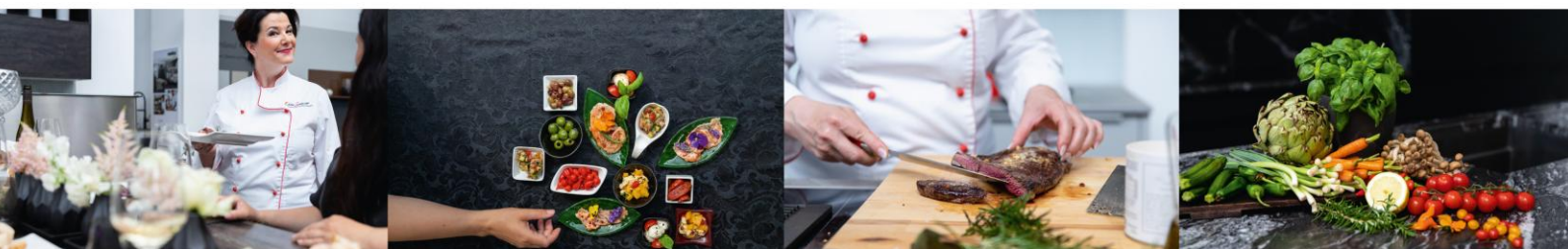
Weißes Tonkabohnen- Mousse, Waldbeerenfrüchte

Vorzugspreis pro Person: ab 39,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 49,50 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Mediterran

Kaltes

Französischer „Salade Nicoise“

Gemischte Blattsalate, grüne Bohnen, Artischocken, Thunfisch, Ei, Oliven, Kartoffelscheiben, Tomaten, Gurke, Paprika, rote Zwiebelringe, hausgemachtes Dressing

Halbgetrocknete Tomaten

Rucola, saftige Ofentomaten, Parmesan, Balsamico, Kräutermeersalz, Olivenöl

Bresaola, luftgetrocknetes Rindfleisch, Limettensaft, rosa Pfeffer, Teté Moin, Orangenolivenöl

Schweinefilet rosa im Kräutermantel, Thunfischsauce, Mini-Salzkapern, Kubeben-Pfeffer

Baguette Variation

Warmes

Unsere Haus-Spezialität „Piadina“

Weizenfladen in der Pfanne mit Olivenöl erhitzt, gefüllt mit Tomatenfrischkäse, Rucola, Salami

Frische Pasta „Triangolo“ mit gebratenen Portobello Pilzen, Champignons und groben Pfeffer

Pikantes Fischragout

mit geschälten Tomaten, Kartoffeln, Gemüsezwiebeln, geräucherter Paprika

Mediterranes Zitronenhuhn

Im Ofen geschmort mit Champignons, Gemüsezwiebeln, Salbei, Thymian und Kurkumakartoffeln

Oder

Südamerikanisches Hühnchen

mariniert mit typischen Gewürzen und Kokosmilch, dazu gebratener Vollkornreis

Dessert

Himbeer-Traum

Himbeeren, griechischer Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

oder mit Erdbeeren- und Rhabarber, zur Saison

Luftiger Passionsfrucht-Schaum, Amaretti

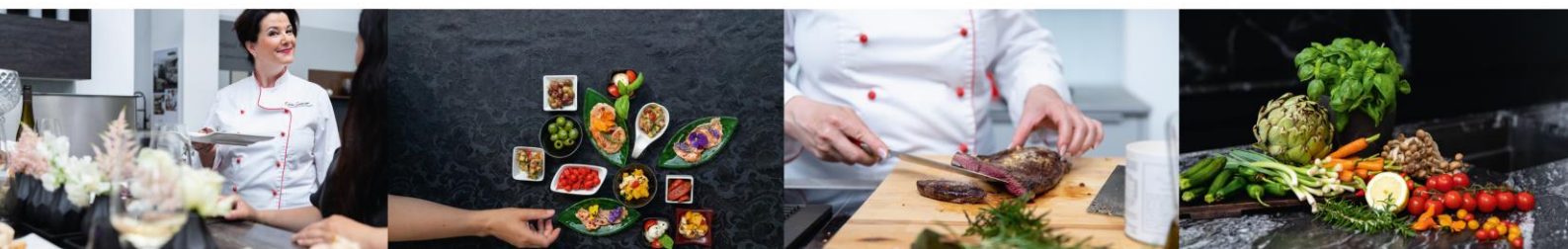
Kokos-Panna Cotta, Ananas, Minze

Vorzugspreis pro Person: ab 48,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 58,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Gesund durch Genuss

Kaltes

Kabeljau- Rhabarber-Ceviche- dass etwas andere Ceviche

Frisches Kabeljaufilet vom Frischeparadies, rote Pfefferschote, Limettensaft, rote Zwiebel, Rhabarbersaft, Staudensellerie, Gurke, Avocado, Olivenöl, Blattpetersilie

Pikanter Petersilien- Bulgur-Salat

Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, frische Minze

Avocado-Papaya Salat mit Garnelen

Garnelen, Gurken, Papaya, Avocado, Gurken, Minze, Koriander, rote Zwiebeln, Limetten

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair

Schwarze Oliven, getrockneten Tomaten, frischer Zitronenthymian, Basilikum, bestes Olivenöl, Kresse, Essblüten

Baguette Variation

Warmes

Knuspriger Krautstrudel mit Käsesoße

Strudelteig, Südtiroler Speck, Weißkraut, Bergkäse, mit Käsesoße

Frische Torgauer Kräuterseitlinge, gebratener Spitzkohl, Kirschtomaten und Quinoa

Gefüllter Lachsbraten

Frischer Lachs gefüllt mit Oliven, getrockneten Tomaten und Staudensellerie, umwickelt mit Pancetta und im Ofen mit Kartoffelscheiben gebacken

Saftiges Putenragout in Rotwein

mit Metzgerzwiebeln, frischer Salbei, Thymian und Rosmarin, Miniknödel

Dessert

Basilikum- Limettencreme mit Quark und Sahne, Himbeeren

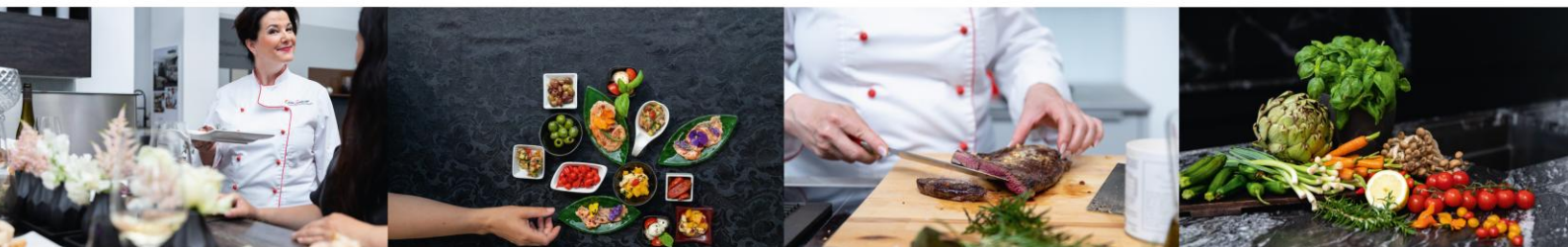
Kokos-Panna Cotta mit frischem Obstsalsa

Vorzugspreis pro Person: ab 49,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Raffinesse

Kaltes

Asiatischer Salat mit Roastbeef

mit Romana, Sojasprossen, Kirschtomaten, grüne Bohnen, Roastbeef rosa, kalt aufgeschnitten, geröstete Cashewkerne, rote Zwiebelringe, Kresse, hausgemachtes Dressing mit Reisessig

Hausgebeizter Orangenlachs

Auf einem grünen Salat mit Orangenfilets, Staudensellerie, Fenchelknollen, Salatgurke, rosa Grapefruit, Dressing aus Schmand mit Olivenöl

Großes Italo-Kino

Erdbeer-Kräuter-Salat mit Burrata, Erdbeeren, Basilikum, Rucola, Blattpetersilie, Popcorn-Mais
Dressing aus 12 Jahre alten Balsamico

Spinatsalat mit karamellisiertem Apfel-vegan

Junger Spinat, Möhren, Apfel, getrocknete Beeren, Radieschen Sprossen, rote Bete-Sprossen, Sonnenblumenkerne, Dressing aus Seidentofu, Wasabi-Paste, Sojasauce, Pfeffer, Salz, Mineralwasser

Warmes

Herzhafter Kartoffel-Räucherfisch-Strudel, dazu Gurkensalat mit Meerrettich

Strudelteig, geräucherte Forelle und Makrele, Pellkartoffeln in Würfel, Frühlingszwiebeln, Dill, Creme fresh

28

Rustico, frische grüne Pasta, gefüllt mit BIO-Kalbfleisch und Salbei

Dazu bunte Käsesauce, Pinienkernen, Rucola

Hähnchen im Knuspermantel

mit Pankow, geröstete Kürbiskerne, Wasabi-Nüsse, schwarzer Sesam, Tomaten-Kartoffel-Gratin

Gefüllter Lachsbraten

Frischer Lachs gefüllt mit Oliven, getrockneten Tomaten und Staudensellerie, umwickelt mit Pancetta und im Ofen mit Kartoffelscheiben gebacken

Vegetarisch

Große Muschelnudeln gefüllt mit Ricotta, Spinat, Tomatenwürfel, Béchamelsauce, Parmesan

Parmigiana di Melanzane italienischer Auberginenaufbau mit Tomate, Mozzarella, Parmesan

Dessert

Matcha-Cheesecake mit pochierten Grenadine-Birnen

Butterkekse, Frischkäse, Crème fresh, Matcha-Pulver, Birne in Pflaumenwein mit Grenadine, Sesamkrokant

Mango-Karamell-Creme

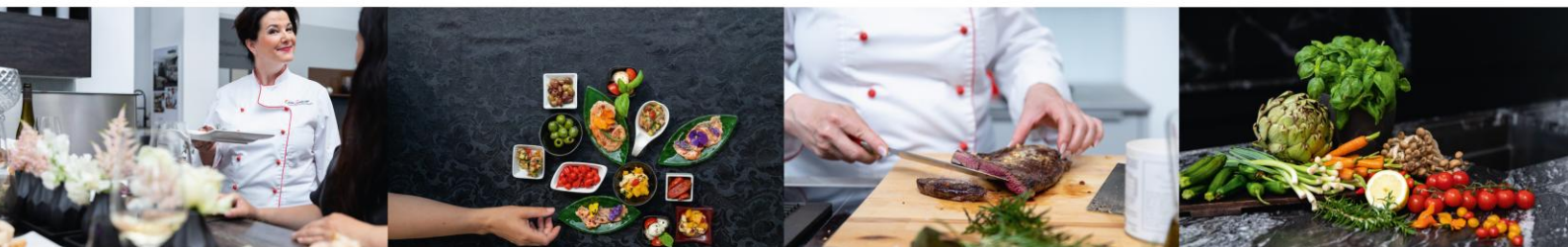
Flugmango, Bio-Limette, Orangensaft, Schlagsahne, Milch, Mehl, Zuckerkruste

Leipziger Lerche

Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, Leipziger Lerchenlikör, getrockneter Kirsche

Vorzugspreis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie Getränke bei uns buchen.

Preis pro Person: ab 79,00 € / / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.





Büffet „Schnabulieren“ rustikal zum Sattwerden ab 80 Personen

Ideal für Geschäftseröffnungen. Wenn Sie möchten, schmieren wir vor Ort die Brote für Ihre Gäste

Bitte wählen Sie die Sorten selbst aus! Wir empfehlen 7 Sorten.

Hausgemachte Brotaufstriche und frische Brotvariationen ☞ ohne Geschirr

Hausgemachte Brotaufstriche, frische Brotvariationen und Kartoffeln ☞ mit Geschirr

Hausgemachte Wurst-Spezialitäten vom Metzger, dazu frisches Brot

Mediterrane Hackfleischspießchen mit Oliven, Schafskäse

Snackspieße mit Knacker, Wiener, s. Gemüse

Cremes & Aufstriche

Avocado-Dip mit Quark, Koriander und Ahornsirup

Avocadocreme, Kirschtomatenwürfel

Bayrischer Obatzter

Dattel-Curry-Aufstrich mit Chili

Fett-Bemme, Spreewälder Gurkenscheiben

Geräuchertes Forellenmuss

Lachscreme mit frischem Dill

Türkischer Brotaufstrich, Schafskäse, Paprika-Mus

Schinken-Frischkäse-Aufstrich

Hähnchen- Brotaufstrich mit gekochten Eiern, Curry, Radieschen

Vorzugspreis pro Person: ab 25,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 35,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

BOWL in Verbindung mit Live-Cooking. Mindestmenge 50 Portionen

VEGAN

Reis, mariniertes Rotkohl mit Apfeldressing, Möhren mit Sesam, Minze und Ingwer Edamame, Avocado, Brokkoli-Rohkost, rote Bete aus dem Ofen, gebackener Tofu, Hummus, Sprossen, bunte Kresse Variation, Tahini-Sauce

VEGETARISCH

Reis, mariniertes Rotkohl mit Apfeldressing, Möhren mit Sesam, Minze und Ingwer, Edamame, Avocado, Brokkoli-Rohkost, rote Bete aus dem Ofen, Grillgemüse, Blattspinat, Sprossen, bunte Kresse Variation

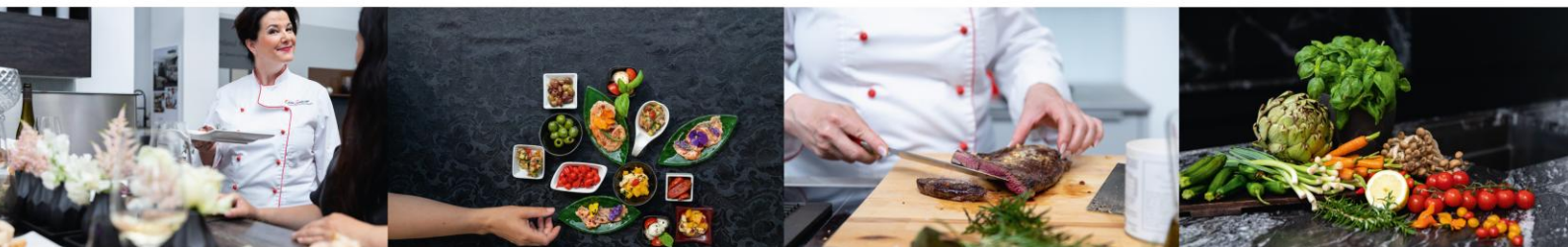
FLEISCH

Reis, mariniertes Rotkohl mit Apfeldressing, Möhren mit Sesam, Minze und Ingwer, Edamame, Avocado, marinierte Gurken, Kirschtomaten, Eisberg, Dipp, Curry-Hühnchen, Sprossen, bunte Kresse Variation

FISCH

Reis, mariniertes Rotkohl mit Apfeldressing, Möhren mit Sesam, Minze und Ingwer, Edamame, Avocado, Brokkoli-Rohkost, rote Bete aus dem Ofen, roh mariniertes Lachs oder gegrillt, Gurke, Sprossen, bunte Kresse Variation

Preis pro Portion: 10,00 €





Grill Büffet für Mitarbeiterfeste ab 50 Personen

Vorspeisen & Salate

Pastasalat „Bella Italia“

getrocknete Tomaten, Oliven, Mais, rote Paprikawürfel, Zitronenolivenöl, Blattpetersilie

Toskanischer Brotsalat

mit Eisbergsalat, bunte Tomaten, Frühlingszwiebeln, geröstete Brotwürfel Rucoladressing

Pikanter arabischer Bulgursalat

Kirschtomaten, Gurken, Aglio Olio Peperoncino, frische Minze

Sächsischer Kartoffelsalat

Pellkartoffeln, Fleischsalat, saure Gurken

Baguette Variation

Fleisch & Co.

Tandoori-Hähnchen-Spieße

Marinierte Schweinesteaks

Dünne Metzger Bratwurstvariationen (Schwein, Rind, Nürnberger)

Hausgemachte Hackfleischtaler mit Senf, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

Vegetarisch & vegan

Rosmarinkartoffeln mit bestem Olivenöl, im Ofen gebacken

Champignons mit Kräuterbutter oder Olivenöl, aus der Pfanne, viel frische Blattpetersilie

Grill- Saucen und Dips

Barbecue-Sauce

7 Kräutercreme mit Joghurt und Schmand

Feinste Senfsorten aus Frankreich

Preis pro Person: ab 29,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 39,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

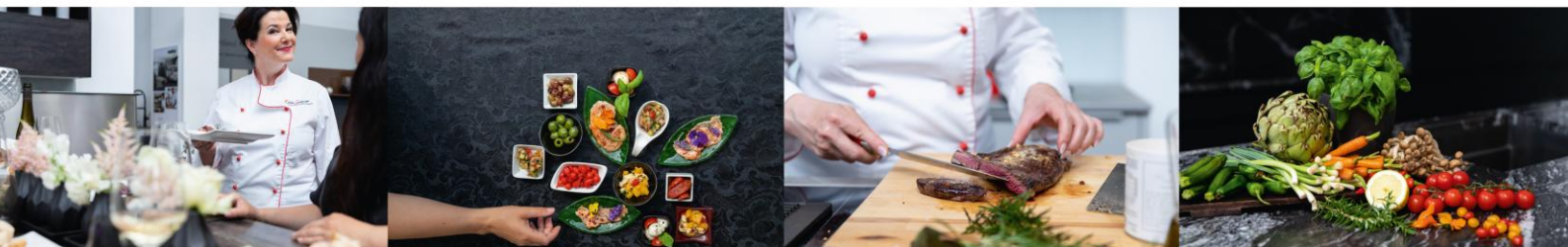
Grilleur/in vor Ort: ab 250,00 €, je nach Personenzahl

Desserts oder unsere Eis-Theke

können ganz nach Wunsch dazu gebucht werden.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Grillbuffet „Barbecue“

Bitte wählen Sie die Speisen selbst aus. Es sind nicht alle Komponenten im Buffet enthalten.

Vorspeisen & Salate

Cesar Salad Original

klassisch mit feinem, hausgemachtem Dressing, gekochtes Ei, getrocknete und frische Kirschtomaten, Kräuter-Knoblauch Croutons aus dem Ofen, Parmesanspalten, frischer Pfeffer aus der Mühle, bunte Kresse Variation

Kichererbsen-Salat

Passionsfrucht-Vinaigrette, Staudensellerie, Radieschen, Petersilie

Toskanischer Brotsalat

Geröstete Weizen und Roggen-Brotwürfel, bunte Tomaten-Variationen, Frühlingszwiebeln, Rucola Dressing

Bulgur-Salat

Blattpetersilie, Kirschtomaten, Gurken, geröstete Sonnenblumenkerne, Kreuzkümmel, frische Minze

Fregola Salat mit Pesto Mozzarellabällchen

Sardische Nudeln, Paprika Blumenkohl, Salzzitronen, Oliven, Blattpetersilie

Kartoffelsalate – mal anders

Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitronenolivenöl, mariniertes roter Paprika, getrocknete Tomaten, Oliven, frische grüne Gurke, Frühlingszwiebeln, Rucola

31

Asia-Kartoffelsalat mit Ingwer, Zitronengras und Reisessig, Spinat und grünem Spargel

Orient- Kartoffelsalat mit Minze, Kreuzkümmel, Sesam, Tomaten, Gurke und Joghurt Schmand

Steirischer Kartoffel- Kürbissalat mit Hokkaidokürbis, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Kartoffel-Linsen-Salat mit Puy-Linsen, Feldsalat und Apfelstücken

Unser Haus Kartoffelsalat, leicht und modern mit Pellkartoffeln, Fleischsalat, Joghurt, Senfgurken, frische Gurke, Kirschtomaten, gekochte Eier, Äpfel, Radieschen, Rucola

Fleisch & Co.

Dünne Metzger Bratwurstvariationen (Schwein, Rind, Nürnberger)

Hähnchenschenkel mariniert

Schweinlende im Speckmantel, rosa gegrillt

Flank-Steaks, mit frischen Kräutern mariniert und rosa gegrillt, in Streifen aufgeschnitten mit Trüffelbutter

Hausgemachte Hackfleisch-Taler mit Senf, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

Lammfilet mariniert mit Zitronenthymian, Rosmarin und Minze

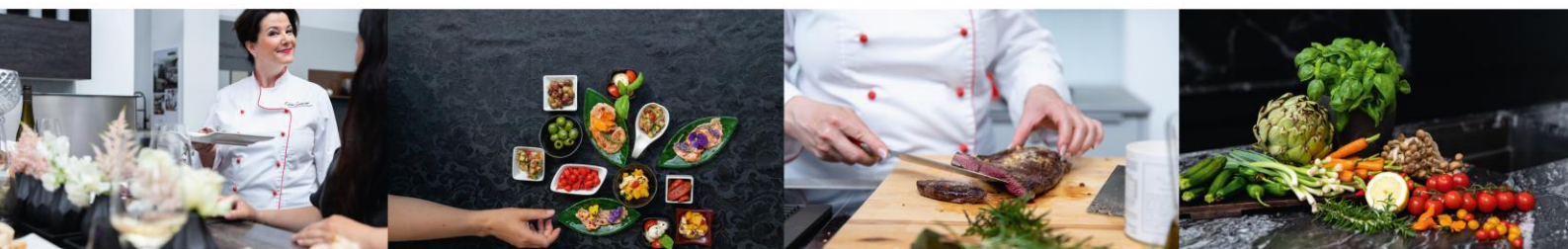
Spare Ribs, in kleinen Stücken

Hotdog „francais“ Sauerteig-Brötchen und Merguez-Rindbratwurst, Weißkrautsalat, karamellisierte Zwiebeln, grobe Senf, Creme Fresh, Kräuter

Gegrillte frische Ananas mit Pancetta

Kartoffeln im Speck-Salbei Mantel

Süßkartoffel-Würfel in Olivenöl mit Thymian & Salbei





Spieße Fleisch / Fisch / veggi

Hähnchenbrustspieß mit Curry
Tandoori-Hähnchen mit Erdnusssoße
Lamm, Aprikosen
Chorizo, Bratwurst, Kirschtomaten
Lachs, Kirschtomaten
Scampi, Bratpaprika
Fruchtige, gebratene Trauben-Speck-Spießchen
Zucchinirollchen gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse
Melone-Minze-Grillkäse-Spieß

Vegetarisch & vegan

Gebratene Maniok- glutenfrei, dazu 7- Kräuterdipp, auf Wunsch lactosefrei
Gebackene Süßkartoffeln
Gegrillter, mit Zitrusolivenöl marinierter Halloumi
Schafskäse in Folie mit Kirschtomaten, Kräutern, Zwiebeln
Halbe, frische Tomaten mit Pesto und Parmesan überbacken
Champignons mit Kräuterbutter oder Olivenöl aus der Pfanne, viel frische Blatt Petersilie
Gemüse aus dem Ofen wie Zucchini, Sellerie, rote Bete
Zucchinirollchen gefüllt mit Halloumi
Sellerieschnitzel, Knoblauchdipp
Rosmarinkartoffeln mit bestem Olivenöl, im Ofen gebacken
Gegrillter Spargel, nur zur Saison
Spanische grüne, Pimentos „Bratpaprika“ mit Meersalz
Gebratener grüner Spargel, dazu getrocknete Tomaten, milde Oliven, geröstete Nüsse (nur zur Saison)

32

Fisch

Riesengarnelen in Orangenöl
Marinierter Lachs in Teriyaki- Soße

Grill- Saucen und Dips, bitte wählen Sie 3 Sorten aus.

Röstzwiebeln- Knoblauch- Butter
Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
Barbecue-Sauce mit frischen Tomatenwürfeln
7 Kräutercreme mit Joghurt und Schmand
Feinste Senfsorten aus Frankreich
Tzatziki- aus Joghurt mit Dill und Gurken, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl

Dessert Auf Wunsch Eis-Theke, ab 80 Personen

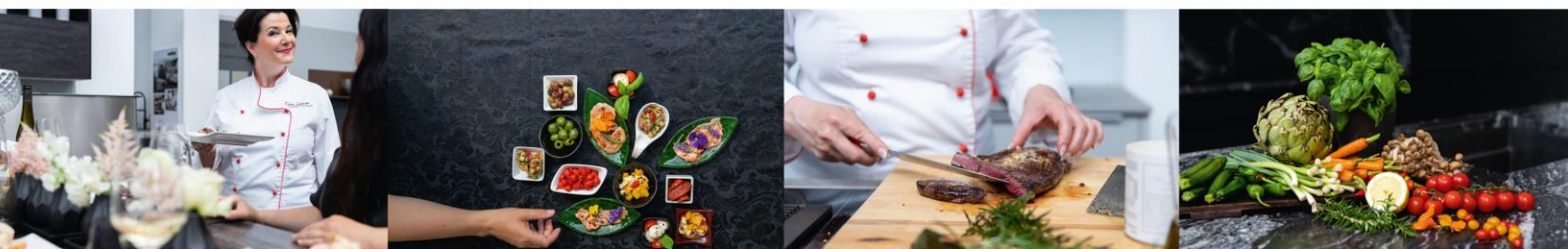
Mango-Schaum, Cantuccini
Weißes Schokoladen-Panna Cotta, marinierte Erdbeeren
Basilikum-Ricotta-Zitronencreme, frische Himbeeren

Vorzugspreis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 79,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

*Wir kalkulieren 300 g Fleisch, 300 g Salate und Beilagen, 100 g Dessert. Wenn Sie **gute Fleischesser** dabei haben, so lassen Sie es uns bitte wissen. Wir werden dann mehr kalkulieren, was sich bei einem höheren Preis niederschlägt. Wir benötigen ggfs. Vor Ort 4--5 getrennte Stromkreise. Wir bringen auch Elektrogrills, mit hoher Wattzahl mit.*

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Burger Büffet International

Frisch zubereitet mit Live-Cooking, ab 30 Stück pro Sorte

American

Gegrilltes Burger Brötchen, Burger-Patties, Kaffeezwiebeln, Bacon, Tomate, Käse, Majo, knackiger Eisbergsalat

Italian

Gegrilltes Burger Brötchen, Burger- Patties, Pancetta, Rucola, Parmesan, Basilikum, Chili-Tomaten-Sugo, Kapern, Paprika-Majo

Frankreich

Gegrilltes Burger Brötchen, Burger- Patties, Salat, Tomate, Zwiebel-Chutney, Tomaten, Brie, Trüffel-Mayonnaise

Spanien

Gegrilltes Burger Brötchen, Beef-Burger, Chorizo, Salat, Tomaten, rote Zwiebel, Manchego, gebratene Pimientos, Aioli

33

Asia

Gegrilltes Burger Brötchen, Gegrilltes Hähnchen, knackiger Eisbergsalat, Wasabi-Mayonnaise, Mango Salsa, Kimchi, Erbsensprossen, Koriander

Atlantik

Gegrilltes Burger Brötchen, Lollo Bianco, Tomate, gegrillter Lachs, scharfe Gurken-Salsa, Senf Majo mit Dill

Veggi

Gegrilltes Burger Brötchen, knackiger Eisbergsalat, gegrillter Paprika, Tomate, gegrillte Gemüse Zucchini, Portobello, Kräuter-Majo

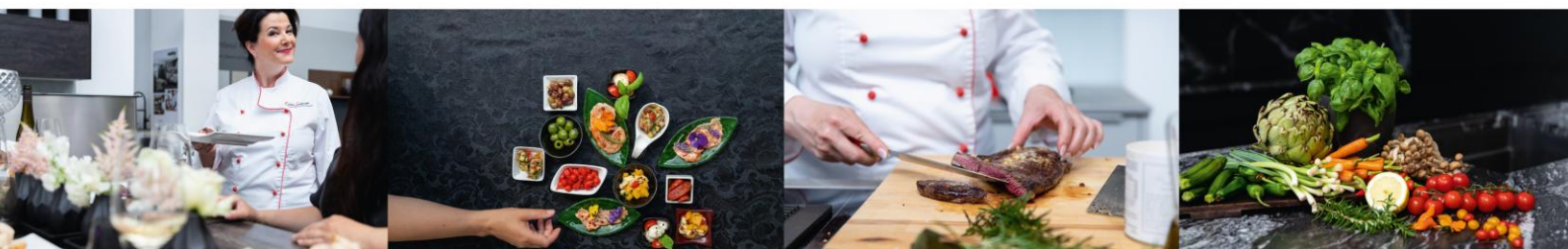
Edda´s Special-Burger

Gegrilltes Burger Brötchen, Pulled Pork, gegrillter Spitzkohl, Salatherzen, Rotkohl Law, karamellisierte Äpfel, Gemüsezwiebel gegrillt, scharfe Salsa, Käse

Preis pro Stück: 15,00 €

Live-Cooking ab 250,00 €

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet vegetarisch & vegan

Kaltes

Spinatsalat mit karamellisiertem Apfel

Junger Spinat, Möhren, Apfel, getrocknete Früchte, Radieschen Sprossen, rote Bete-Sprossen, Sonnenblumenkerne
Dressing aus Seidentofu, Wasabi-Paste, Sojasauce, Pfeffer, Salz, Mineralwasser

Spätsommersalat mit Rote-Bete-Schalotten

Kürbis, Pal- und Buschbohnen, Rucola, Schalotten, rote Bete, geröstete Kürbiskerne, Balsamico Dressing

Großes Italo-Kino

Erdbeer-Kräuter-Salat mit Burrata, Erdbeeren, Basilikum, Rucola, Blattpetersilie, Popcorn-Mais
Dressing aus 12 Jahre alten Balsamico

Französischer Reis-Salat

Roter nussiger Camargue-Reis, rote Bete, Artischocken, Oliven, gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, gekochte Eier
Hausgemachtes französisches Salat Dressing mit Dijon-Senf

Brokkoli-Rohkost mit gerösteten Cashewkernen und Balsamico

Superfood Zweierlei Quinoa

Avocados, Gurke und Tomaten, Orangen Olivenöl, Kresse-Variation, Granatapfelkerne

Baguette Variation

Warmes

Teigtaschen „Schlutzer“ Südtiroler Art

In einem zarten Roggen- & Kartoffelteigmantel mit, würzige Füllung aus Blattspinat & Hartkäse,
dazu eine tomatisierte Sauerkraut-Zwiebel Soße

Fregola Sardische Pasta, mit Blattspinat und gebratener Pilzvariation, frische Blattpetersilie

Veganer Curry-Eierreis mit Kichererbsen & Edamame

Gebratener Reis, Zwiebeln, Paprika, Olivenöl, Seidentofu, Kurkuma, Sojasoße, Kichererbsen, Edamame,
Koriander, Petersilie, Kala Namak (indisches Schwefelsalz)

Dessert

Apfel-Crumble Tonkabohne mit Buchweizenmehl, Butter aus Sonnenblumenöl

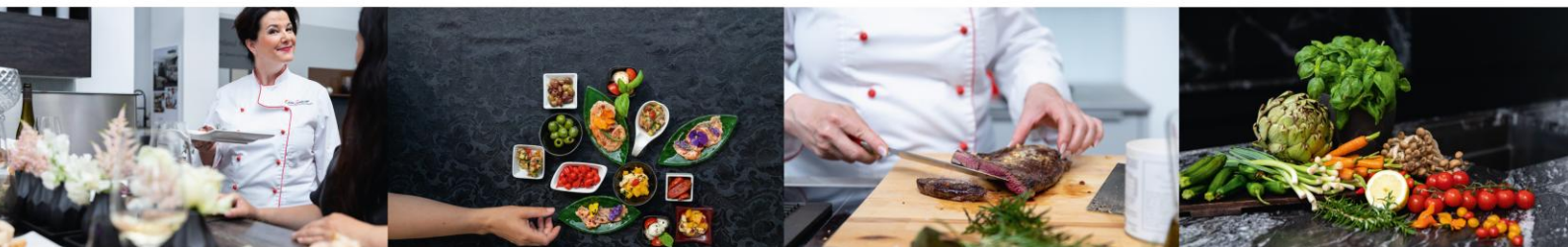
Baked Oatmeal mit Blaubeeren, Haferflocken und Leinsamen, Kokosblütensirup, Zimt, Hafermilch
Pistazien-Kokosjoghurt Creme lactosefrei, vegan

Vorzugspreis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Exklusiv

Kaltes

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbsfilet, Thunfischsoße, Kapernäpfeln, Rucola

Avocado Königin

mit Fleur de Sel., Streifen vom Roastbeef, Zwiebelconfit, Kirschtomaten, Kresse

Romanasalat mit Mango, Schafskäsewürfel, rote Johannisbeeren, gebratene Zwiebel

Hausgebeizter Lachs, frisch vor Ihren Augen aufgeschnitten,

Lachs gebeizt mit Bio-Limetten, Fleur de sel, Holunderblütensirup, Rohrzucker, Dill, Szechuan-Pfefferkörner

Asiatischer Glasnudelsalat

Paprikastreifen, Edamame, Sojasoße, Koriander, geröstete Erdnüsse, Grapefruit-Pfeffer, Fischsoße, Koriander, Sprossen

Baguette Variation

Warmes

Quiche Lorraine mit Mürbeteig

Sahne Ei, Käse, Schinken, Lauch, Kirschtomaten

Gefüllte frische Pasta in Trüffelsoße

Coq au Vin vom Hähnchen

Geschmort in Rotwein, Champignons, Perlzwiebeln, Miniknödeln

Scaloppine al Limone

Dünne Kalbsschnitzel in Weißwein-Zitrone-Sauce und Rosmarin

Dessert Leipzig -Spezialitäten

Leipziger Lerche

Amaretti, Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, aromatisiert mit Leipziger Lerchenlikör, dekoriert mit getrockneter Kirsche

Orangencreme mit Campari-Gelee

Schmand, Sahne, Orangensaft, Kardamom, Grand Mariner

Trifle Apfel-Brombeer-Schichtdessert

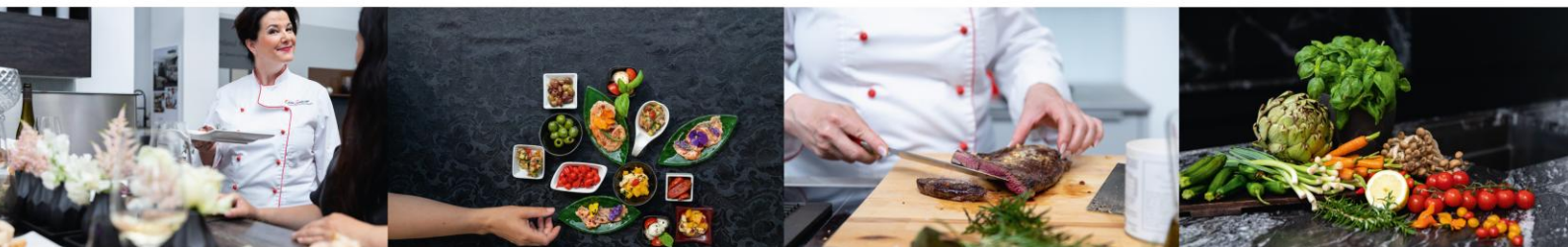
Biskuit, Brombeeren, karamellisierten Äpfeln, Ingwer, Sherry, Rosinen, Sahne-Ei Creme, geröstete Mandelblättchen

Vorzugspreis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Jugendweihe / Konfirmation

Kaltes

Fregola Salat mit Pesto-Mozzarellabällchen

Sardische Nudeln, Paprika Blumenkohl, Salzzitronen, Oliven, Blattpetersilie

Gourmetsalat mit Süßkartoffeln und Drillingen, frischer Majoran

Kartoffeln zusammen mit grünen Bohnen gekocht, Avocado, gekochte Eier, Feldsalat, Schnittlauch, Petersilie, Kresse
Dressing aus weißem Balsamico, Estragon, Senf, Honig, Olivenöl, und mit gegrilltem Bacon serviert

Avocado-Papaya Salat mit Garnelen

Garnelen, Gurken, Papaya, Avocado, Gurken, Minze, Koriander, rote Zwiebeln, Limetten

Französischer Reis-Salat

Roter nussiger Camargue-Reis, rote Bete Artischocken, Oliven, gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Hausgemachtes französisches Salat Dressing mit Dijon-Senf

Baguette Variation

Warmes

Gefüllte Piadina mit verschiedenen Füllungen

Quiche Lorraine, französische Tarte aus Mürbeteig, herzhaft mit Spinat & Lachs

Gefüllte Hähnchenbrust

mit Pesto, getrockneten Tomaten, dazu Kartoffel-Tomatengratin

Crespelle Spargel

Überbackene -Crêpes, gefüllt mit Kochschinken, grüner und weißer Spargel, Béchamelsauce, Parmesan

Dessert

Caramel Panna Cotta, Beeren- Früchte

Mango-Schaum, Cantuccini

Vorzugspreis pro Person: ab 49,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Kinderbüffet

Herzhaft Bunte Wurst-Spieße, Tomaten-Mozzarella-Spieße

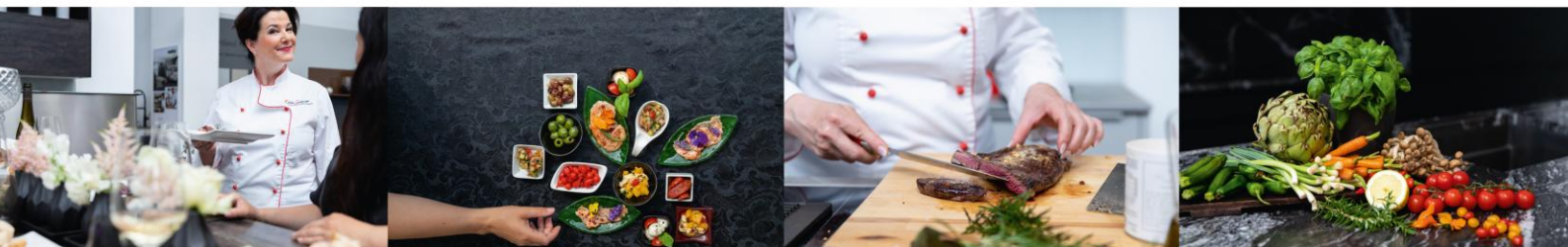
Warmes Kleine Schnitzelchen, dazu Minikartoffeln, Minigemüse

Süße Eierkuchen mit Apfelmus

Preis pro Kind: 18,00 €

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet aus aller Welt

Kaltes

Französischer Reis-Salat

Roter nussiger Camargue-Reis, rote Bete Artischocken, Oliven, gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, gekochte Eier, Hausgemachtes französisches Salat Dressing mit Dijon-Senf

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair

schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, frischer Thymian, Basilikum, Orangenolivenöl, Kräutermeersalz, frischer Kubeben-Pfeffer mit Blütenmix dekoriert

Kohlrabi Salat „Jerusalem“ saure Sahne, Sahne, Joghurt, Olivenöl, Zitrone, Brunnenkresse, Minze

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit weißem Balsamico, Kräutermeersalz, Olivenöl extra Vergin, frischer Pfeffer aus der Mühle

In vier Salaten um die Welt- türkisch, arabisch, asiatisch, provenzalisch

Gebratener Blumenkohl, Kohlrabi, Radicchio, Frisée, Kichererbsen, Baby-Blattspinat, dazu Fladenbrot

Asiatischer Reis-Salat, Scampi, Staudensellerie, Koriander, süß-saurer Dressing

Warmes

Französische Quiche Lorraine

mit Speck, Zwiebel und Käse-Ei-Sahne im Ofen gebacken

Schweizer Äplermagronen

Pasta mit Kartoffelwürfeln in Milch gegart, geröstete Zwiebeln, Emmentaler Käse, frische Petersilie

Piccata vom Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle, Tomatennudeln

„Coq au Vin“ Hähnchen oder Kaninchen

in Rotwein, kleine Champignons, Perlwiebeln, Ofenkartoffeln

Portugiesischer Fischtopf

mit dreierlei Fischfilets, Kartoffeln, Gemüsezwiebeln, Tomaten, frische Kräuter, geräucherter Paprika

Dessert

Verschleiertes Bauernmädchen

ein Dessert aus dem hohen Norden, mit Apfel, rote Beeren, in Zucker geröstete Pumpernickel-Brösel, die an Schokolade erinnern und der Schleier-eine leichte Sahnehaube

Französischer Charme mit Crème de Cassis Likör

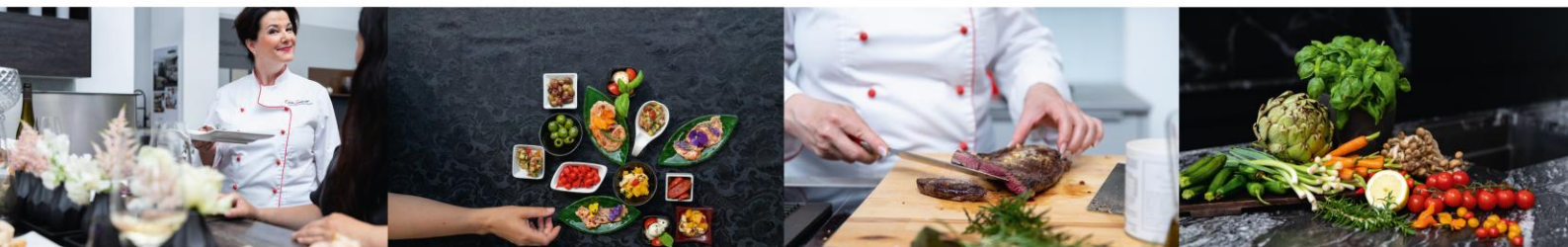
Crème fraîche, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkernen und Mandeln, Kräuter der Provence

Italienisches Caramel- Panna Cotta

Frische Obstsalsa

Vorzugspreis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.





Büffet zur Hochzeit oder wählen Sie im Sommer unser Grillbüffet.

Auf Wunsch im Family-Style. Die Vorspeisen werden auf die Tische eingesetzt, jeder bedient sich nach Herzenslust. Dafür benötigen Sie **viel Platz** auf den Tischen. Bitte **wählen** Sie die Speisen **selbst aus**, der Preis richtet sich nach der Vielzahl der Speisen!

Vorspeisen

Hochzeitssuppe

gekocht aus Geflügel oder Rindermarkknochen mit viel frischem Gemüse, Herzen-Nudeln, frische sizilianische Blattpetersilie, Koriander, Schnittlauch

Hochzeitssalat

Salatherzen, frische Flugmango, Avocado, Lachsstreifen, geröstetes Brot als Herzen ausgestochen
hausgemachtes rotes Hochzeitsdressing aus Himbeeren, Marmelade, bestes BIO- Olivenöl, Meersalz

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair,

Oliven, getrockneten Tomaten, frischem Thymian, und Basilikum-schön bunt mit Blütenmix dekoriert

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, Parmaschinken mariniert mit Balsamico, Zitronenolivenöl

Bresaola, luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola, Trüffeldressing

Leicht geräuchertes Thunfisch-Carpaccio

mariniert mit Limettensaft, Olivenölen, Hibiskus-Salz aus Ibiza, rosa Pfefferbeeren

38

Warmes

Spargel-Quiche

mit zartem Kochschinken, weißer und grüner Spargel, Parmesan

Rustico frische Pasta gefüllt mit BIO-Kalbfleisch und Salbei im grünen Teigmantel

Dazu eine frisch gekochte Käsesauce, Pinienkerne, Rucola

Lachsbraten, frischer Lachs umwickelt mit Pancetta

gefüllt mit grünen Oliven und getrockneten Tomaten, Kartoffelscheiben, Estragon, frischer Lorbeer

Brasilianisches Hühnchen mit Mango, typischen Gewürzen, Kokosmilch, dazu gebratener bunter Reis

Dessert-Bar

Kokos Panna Cotta, marinierte Erdbeere

Mangoschaum, Cantuccini

New York Cheesecake Minzsauce, frische Himbeere

Bunte Pop Cakes

Vorzugspreis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

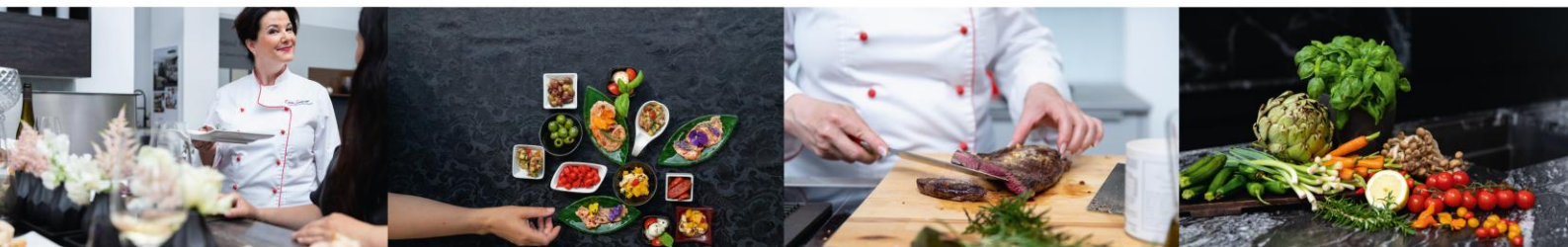
Preis pro Person: ab 79,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Käse-Spezialitäten zur späten Stunde

aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich- Weintrauben, Knabbergebäck und feinste Dips wie Senffrüchte

Preis pro Person: 8,00 €

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet mit Live Cooking im Family Style

Vorspeisen, ob Fingerfood oder Antipasti Platten können auf die Tische eingedeckt werden. Somit können Sie und Ihre Gäste erst einmal ankommen und ganz in Ruhe die Vorspeisen genießen. Oder auch Flying- Fingerfood-Büffet als Stehempfang ... *danach bedienen Sie sich mit Ihren Gästen an unserem warmen Büffet, Live-Cooking Stationen.*

Station Bruschetta

direkt aus unserem mobilen Ofen, große Bruschetta Scheiben auf Holzbrettern angerichtet, verschieden belegt mit • Cremes, Tomatensauce, Mozzarella, Käse, Schinken, Salami, frisches Gemüse

Station Piadina

Unsere Hausspezialität, Weizenfladen in der Pfanne mit Olivenöl erhitzt, gefüllt mit Tomatenfrischkäse, Rucola und • Schinken • Fenchelsalami • Lachs • gegrilltes Gemüse, vegetarisch

Station Pannini

Verschieden gefüllt z.B. mit Provolone-Käse und Schinken, Gurke etc. warm aus dem Grill

Station Flammkuchen

Verschieden Variationen, Fleisch und Gemüse, klassisch mit Speck und Zwiebel

Station Fisch

Hausgebeizter Lachs, frisch vor den Augen der Gäste aufgeschnitten, dazu Rösti aus der Pfanne und Kräuterdipp

Station Fleisch

Roastbeef rosa, dünn aufgeschnitten

dazu hausgemachte Remoulade mit Spreewälder Gurken, Zwiebeln, gekochte Eier

Frische Bratkartoffel Laura

Scaloppine al Limone

Dünne Kalbsschnitzel in Weißwein-Zitrone-Sauce und Rosmarin

Gegrillte Rinder Flank Steaks, eingelegt mit frischen Kräutern und Olivenöl

Saftig in Streifen aufgeschnitten, Trüffelbutter

Tomaten-Kartoffel-Gratin, Spanische Kartoffel mit Salsa Brava

Station Pasta

Orangennudeln mit Scampi, Knoblauch, Frühlingszwiebeln

Pasta de Cecco, ital. Salsiccia, Staudensellerie, Perlzwiebeln, Kirsch-Mini-Paprika, Pecorino Sardo,

Penne aus dem Parmesan-Laib, auf Wunsch mit Trüffel

Dessertbüffet

Elstermühle Café Panna Cotta, gehobelte weiße Schokolade, Schokoherz

Leipziger Lerche Amaretti, Mousse aus weißer Schokolade mit Tonkabohne, aromatisiert mit Leipziger

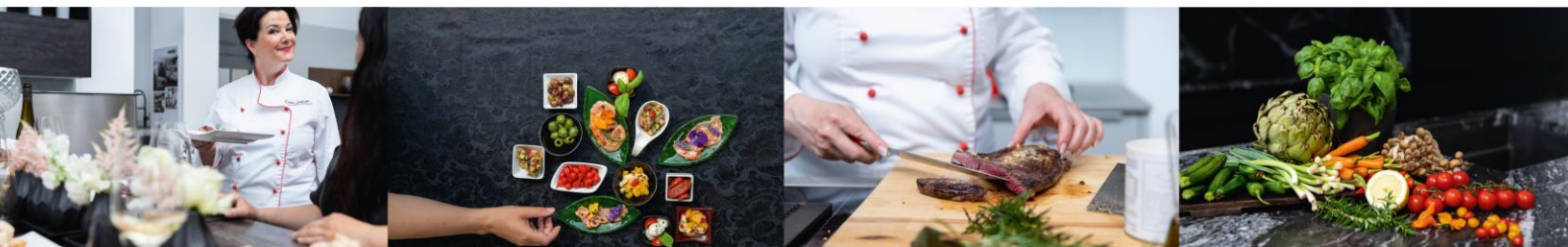
Lerchenlikör der LSMmanufaktur, dekoriert mit getrockneter Kirsche

Frisches Obst der Saison mit warmer Zabayone

Eis- Theke mit 4erlei BIO-Eis, dazu frische Erdbeeren, Eierlikör, Baileys

Der Preis richtet sich nach Ihrer Auswahl und der Personenzahl.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Regional

Eingedeckt auf die Tische mit frischem Brotsorten

Hausgemachte Brotaufstriche

Kochkäse, Schinkencreme, Griebenschmalz

Kaltes

Sächsischer Kartoffelsalat mit hausgemachter Mayonnaise, Schnittlauch und Ei, Beefsteak mit Kräutern

Gekochte halbe Eier mit einer cremigen Curry Creme, edelsüßer Paprika, frischen Schnittlauch

Selleriesalat mit Zwiebeln, Grüner Bohnensalat mit Gurkenscheiben

Sauer eingelegter Harzer Käse mit Essig und Öl

Warmes Wählen Sie selbst aus!

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran, Wiener Würstchen

Zwiebelsuppe mit Schwarzbrotwürfeln

Sächsischer Speck-Zwiebel-Kuchen

Metzger Sülze mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck

Kalbsbrust in Pilzsauce, sächsische Kartoffelklöße

Schweinebraten in Schwarzbiersoße, sächsische Kartoffelklöße

Schnitzelchen von der Schweinslende, mariniert mit Senf, dazu Kohlgemüse

Gebratenes Karpfenfilet, Kartoffeln, rote und gelbe Beete aus dem Ofen/ Mariniert Hering mit Salzkartoffeln

Dessert

Kalter Hund

Quarkkeulchen mit Apfelmuss und Zimtsahne

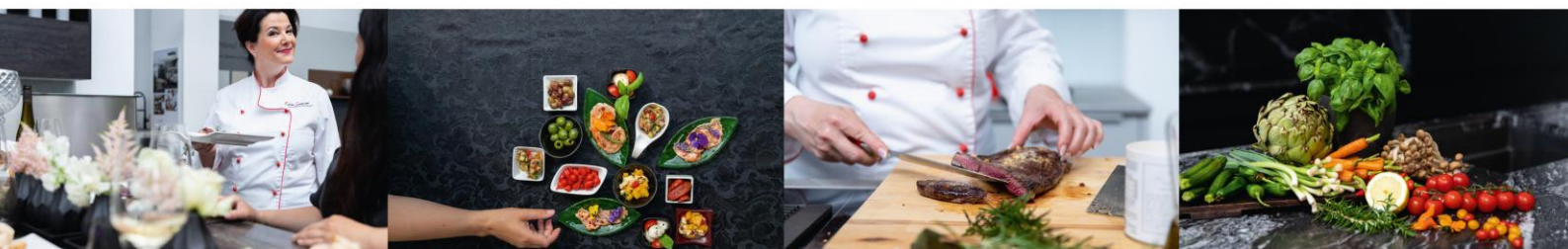
Schokoladencreme mit Birnen-Püree

Vorzugspreis pro Person: ab 49,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet „Alpenland

Eingedeckt auf die Tische; Bretzeln auf Ständern

Hausgemachte Brotaufstriche
wie Obatzter, Kochkäse, Schinkencreme, Griebenschmalz

Kaltes

Tiroler Speck, Fleischkäse, Salami

Vinschgauer belegt mit gegrillten Zucchini und Paprika, Salat, Kren- vegetarisch

Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Rustikales Käsebrett mit Bayrischen und österreichischen Spezialitäten

Sauer eingelegter Bergkäse mit Essig und Öl mariniert, rote Zwiebelringe, frische Kräuter

Warmes wählen Sie selbst aus!

Für Herbst & Winter, Frittatensuppe, frisch gekochte Rinderbrühe aus Markknochen mit Eierkuchenstreifen, Schnittlauch

Original Münchner Weißwurst, süßer Senf

Leberkäse vom Stück

Tafelspitz mit Gemüse, Kartoffeln, frischer Meerrettich

Schnitzelchen von der Schweinslende, mariniert mit Senf und Kräutersalz

Ochsenbraten in Rotweinsoße

Maultaschen, auch vegetarisch gefüllt, braune Butter

Beilagen

Brezeln auf Ständern, Laugengebäck, Vinschgauer, Zwiebelbrot, Schwarzbrot
Radieschen, Rettich, Senfgurken aus dem Fass

Dessert

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Apfelmus, Puderzucker, auf Wunsch mit Rosinen

Bayrisch Creme

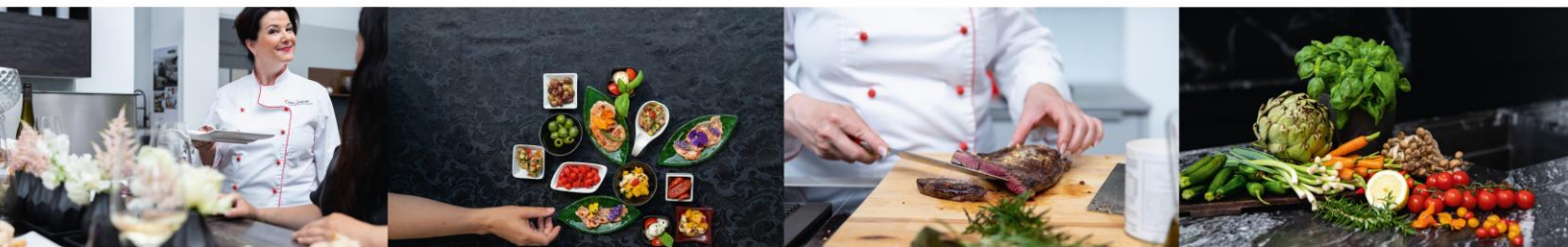
Vorzugspreis pro Person: ab 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: ab 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Bei Live-Cooking: ab 250 €

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Stylisches weihnachtliches Fingerfood

In bunten Schalen angerichtet, mit Minibesteck - auch als Flying mit Service dazu

Vegetarisch

Rote Bete mit Senfdressing, karamellisierte Apfel, frischer Meerrettich, Blatt Petersilie
Apfelsinensalat, rote Zwiebeln, Radicchio, geröstete Pinienkernen, Kresse
Rotkohl Salat mit Weintrauben, Koriander, fermentierter Obstessig

Fleisch

Gänse-Rillettes im Brotmantel
Gebratene Entenbrust, fruchtigen Orangenspalten, Pfeffer, Sauce Cumberland
Lammfilet rosa gebraten mit Thymian, Orangen-Zwiebel-Confit, auf Rucola

Fisch

Scampis in Orangencreme
Carpaccio vom Schwertfisch mit frischem Limettensaft, Orangenolivenöl, Grapefruitpfeffer
Gefüllte Kräuter Crêpe mit Lachs, Frischkäse, Dill und rosa Pfefferbeeren
Glasnudelsalat mit gebratenem Thunfisch, schwarzer Sesam, Koriander, Wasabi
gerösteten Erdnüssen, Wasabi

42

Warmes

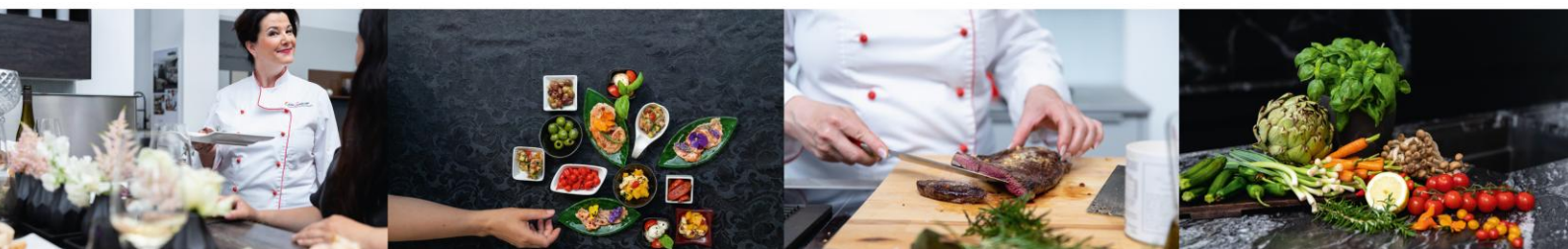
Maronensüppchen
Quiche, französische Tarte mit Dinkelmürbeteig, Pancetta, Zimtkürbis, Rotkohlsteifen
Gefüllte Piadina mit Frischkäse, Rotkohl, Gänsefleisch
Gefüllte Weihnachtspasta mit Ricotta, Walnüssen, hausgemachtes Wildragout
Herzhafte Rotkohl Pfannkuchen mit Zwiebeln, Speck, Apfel, Preiselbeeren
Knuspriger Rotkohl-Strudel

Dessert

Apfel-Zimt-Crumble mit Rum-Rosinen, Vanilleschlagsahne
Beschwipste Orangencreme mit Gran marinier und Campari-Gelee
Glühwein-Tiramisu mit Schokoladen Biskuit

Der Preis richtet sich nach der Auswahl und Menge der Speisen.
Zum Sattwerden empfehlen wir 8 Schälchen, ohne Dessert.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Menü Weihnachten ein gesetztes Dinner

Amuse gùeule

Gänse-Rillettes und hausgemachte Apfel-Curry Butter dazu feines, kleines Brötchenkonfekt

Vorspeisenteller de luxe

Getrocknetes Rindfleisch hauchdünn aufgeschnitten, auf Rucola, rosa Pfeffer, Parmesanspalten, Trüffelcreme, frische Kresse

Rote Bete Carpaccio mit Orangenfilets, Ziegenkäse und Schnittlauchröllchen, Zitronenolivenöl

Warme Quiche, Mürbeteig gebacken mit Ei-Käse-Sahne, Pancetta, Zimtkürbis, feine Rotkohlstreifen

Warmes

Knusprige Gänsebrust oder Entenkeule

hausgemachter, grobgeschnittener Apfelrotkohl, knackiger Rosenkohl mit Semmelbröseln, geschmorter Chicorée, Thüringer Klöße und Mini-Knödelino

Vegetarisch

Frische Gemüse-Maultaschen

Vegetarische Teigtäschle mit einer herzhaft-cremigen Gemüsefüllung aus Blattspinat und Karotten, in hausgemachter Spinat-Käse Soße

Vegan

Frische Pasta „Triangolo“ mit gebratenen Portobello Pilzen, Champignons und groben Pfeffer

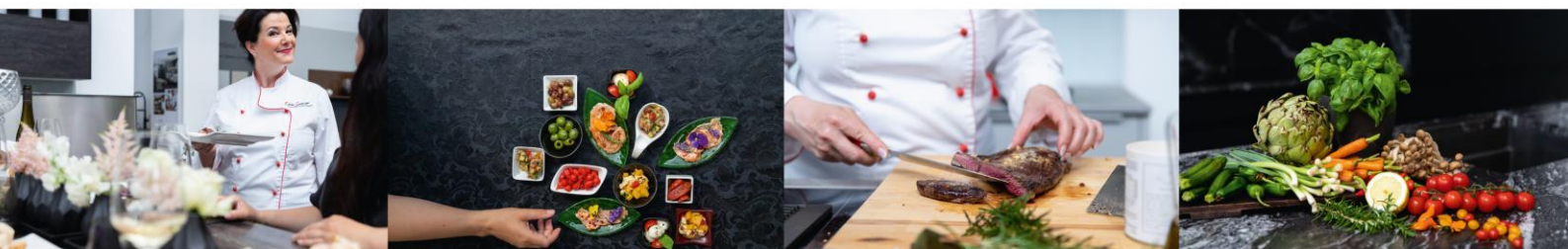
Süßes

Bratapfel gefüllt mit Mandeln und Rosinen in Weißwein gegart, dazu Vanilleschaum

43

Preis pro Person: 79,00 €

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Weihnachten

Vorspeisen auf Wunsch auf den Tischen eingedeckt (wir brauchen dann viel Platz auf den Tischen) oder als Büffet angerichtet. Warme Gerichte je 10 Personen.

Kaltes

Rote Beete mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäse, Orangenolivenöl

Weihnachtlicher bunter frischer Salat mit Romana, Chicorée und Radicchio, Äpfeln, Walnüssen und Granatapfeldressing

Lachspastete mit Kräuter Schmand

Gerstensalat mit Halloumi und orangen, dazu Fenchel, Lauchzwiebel, Koriander, Blattpetersilie

Warmes

Saftiger Putenbrustbraten

gefüllt mit weihnachtlichem frischem Hackfleisch, Kardamom, Zimt in einer cremigen Soße mit Thymian und Rosmarin, knackiger Rosenkohl mit Semmelbröseln, geschmorter Chicorée, Mini-Knödelino

Pappardelle al Cinghiale

Weihnachtspasta mit Wildschweinragout, breite Bandnudeln mit Butter angerichtet, das Ragout richten wir extra an, damit sich jeder selbst bedienen kann

Vegetarisch

Fragola „sardische Pastaknöpfe“ gebratene Pilze wie Steinpilze, Austernseitlinge, Champignons, Shitake und Blattspinat, Zwiebeln und viel frisch Kräuter

Vegan

Gnocchi Wasabi, Seitan, buntes Gemüse

Süßes

Glühwein-Tiramisu

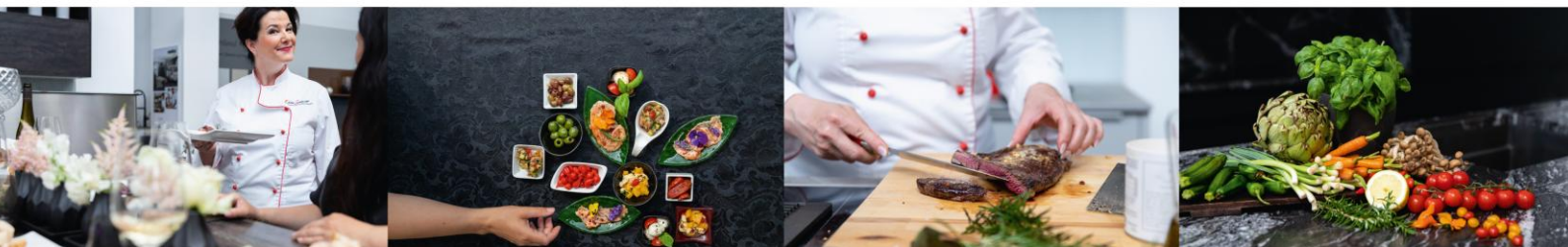
Schokoladen-Creme, Rotweinbirne

Apfel-Crumble

Vorzugspreis pro Person: 59,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

Preis pro Person: 69,00 € / Der Preis gilt, wenn Sie keine Getränke buchen.

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.





Büffet Weihnachten „de luxe“

Die Vorspeisen sind auf Wunsch auf den Tischen eingedeckt (viel Platz auf den Tischen) oder als Büffet angerichtet. Bitte wählen Sie die Speisen selbst aus!

Kaltes

Gänse-Rillette mit Apfel und Zwiebel, kleines Brötchenkonfekt

Carpaccio vom leichten, geräucherten Thunfisch und Schwertfisch, mariniert mit frischer Zitrone und Orangenolivenöl

Gebratene Entenbrust mit fruchtigen Orangenspalten in einer feinen Sauce Cumberland

Rote Beete mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäse, Orangenolivenöl

Weihnachtlicher bunter frischer Salat mit Romana, Chicorée und Radicchio, Äpfeln, Walnüssen und Granatapfeldressing

Lachspastete mit Kräuter Schmand

Baguette Variation

Warmes

Quiche, Mürbeteig gebacken mit Ei-Käse-Sahne, Pancetta, Zimtkürbis, feine Rotkohlstreifen

Knusprige Gänsebrust

hausgemachter Apfelrotkohl, knackiger Rosenkohl mit Semmelbröseln, geschmorter Chicorée, Thüringer Klöße und Mini-Knödelino

Knusprig, gebratene Fischfilets, Kartoffelstampf mit Tomaten und Oliven

Pappardelle al Cinghiale- Weihnachtspasta mit Wildschweinragout, breite Bandnudeln mit Butter angerichtet, das Ragout richten wir extra an, damit sich jeder selbst bedienen kann

Vegetarisch

Teigtaschen „Schlutzer“ Südtiroler Art

In einem zarten Roggen- & Kartoffelteigmantel mit, würzige Füllung aus Blattspinat & Hartkäse, dazu eine leichte Sahne- Kräuter Sauce

Vegan

Riesenravioli mit Artischocken gefüllt

Süßes

Warmer Bratapfel gefüllt mit Mandeln und Rosinen in Weißwein gegart, dazu Vanilleschaum

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, warm

Glühwein-Tiramisu mit Schokoladen Biskuit

Preis pro Person: 95,00 €

Die Preise verstehen sich **rein netto zzgl.** gesetzlicher Mehrwertsteuer.

