



## Katalog Catering-Food 2025

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



1

*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 ggf. Privat- oder Firmenkunden betrifft.

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

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

**Mindestmengen:** Büffets, 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 Buffet? 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 Buffet 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

3

**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 Perlmuttlöffel, 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** herhaft, wunderbar dekoriert

Preis pro Stück **4,50 €**

### **Fleisch**

Luftgetrockneter Schinken, Gürkchen  
Fenchelsalami, getrocknete Tomaten  
Pastrami, würziges Rindfleisch im Kräutermantel, Kapernfrucht  
Spianata Calabria, 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, marinierte 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-Pâté, 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 3Teile geschnitten**

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

Schoko-Sahne/ Himbeer-Limette 16 Stück,

Obsttorte, 12 Stück

Stück 3,90 €

pro Stück 3,90 €

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-Brotchen, 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 Birnenpalten, 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

6

### **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 Schweinfleisch, 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 Bratwurstsalat mit Staudensellerie, Radieschen, Balsamico, Blattpetersilie  
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

8



## 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 Hähnchenbrust, Kirschtomaten, geröstete Erdnüsse, Petersilie  
Bulgur Salat in scharfem Tomaten-Sugo, sizilianischer Blattpetersilie  
Couscous-Salat „Oriental“ mit Paprika, Karotten und typisch orientalischen Gewürzen  
Coles Law herhaftes Weißkraut, Karotten, grünem Paprika, in Rahmsoße, dazu kleine Hackbällchen  
Eiersalat „Italia“ mit Tomaten, Senfgurken, Schnittlauch, cremigen Dressing  
Grüne Salate, Avocado-Würfel, Erdbeerscheiben, Sanddorndressing  
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 Hähnchen-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, herhaft

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 herhaftes 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-Hähnersuppe 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!

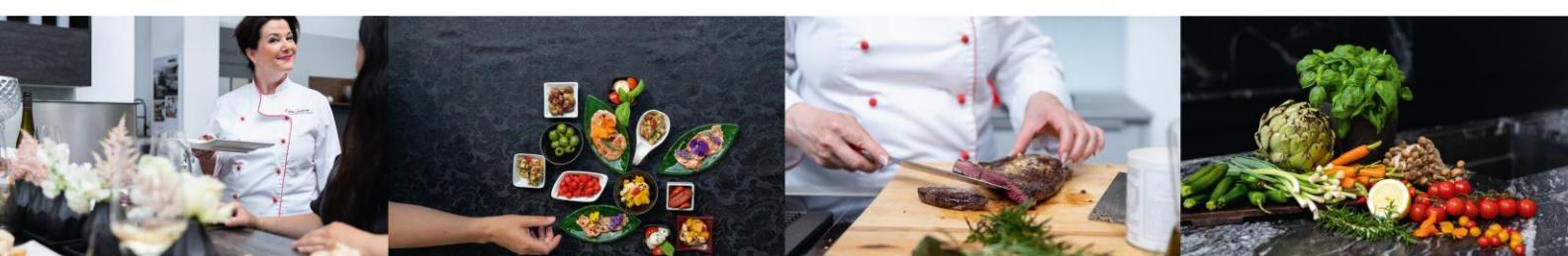
Harzer Käse von Käse Lehmann, Friséosalat, Apfel, Marinade aus Apfelsaft, Bio-Apfelessig, Zwiebel, Essig, Öl,  
Pfeffer, Salz

**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, Schokolierte 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, Eclaire

oooooooooooo

Glutenfreier Schokokuss, Schlagsahne

Französischer Charme mit Crème de Cassis Likör

Crème fresh, Vanilleschote, schwarze Johannisbeeren, Krokant aus Pinienkeren 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-Zitronencrème, frische Himbeere

Caramel-Panna Cotta, Früchte der Saison

Kokos-Panna Cotta mit Ananasbüree

Ricotta-Honigcreme mit Pistazien

Heidelbeer-Mascarpone-Creme mit gerösteten Cashewnüssen

Mangoschaum, Amaretti

Feinste Schokocreme mit Sauerkirschen

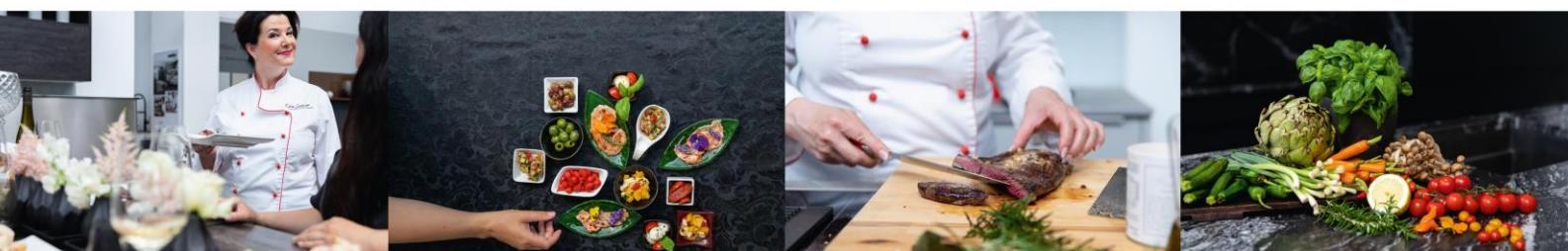
Apfel,-Kirsch,-Pflaumen Crumble mit Tonkabohne, auf Wunsch dazu warme Weinschaumcreme / auch vegan  
Obstplatte als Fingerfood mit Spießern

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)

13

### Edler Fisch

Lachscarpaccio in Sushi Qualität, rosa Pfeffer, Dill

Thunfisch-Tatar in Sushi Qualität, Zitronensaft, frische Kräuter

### Dessert

Matcha-Cheesecake mit pochierten Birnen

Butterkekse, 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 Pinienkeren 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 Anrichtetells 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, confirte 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

15

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-Buffet**

**Getränke**

Ingwer-Wasser, Blutorangensaft

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Teevariationen

Smoothie serviert in Gläschen mit Strohhalm, auf Tablett mit Eiszwürfeln

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 Fruchtpüree

Obstspieße

**Preis pro Person: ab 29,00 €**

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





## Buffet „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

17

### Wurst, Käse, Salate

Wurstspezialitäten, dünn aufgeschnitten

Käseplatte mit Spezialitäten von Käse Lehmann Leipzig

Frisches Mett

Käse-Wurtsalat

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

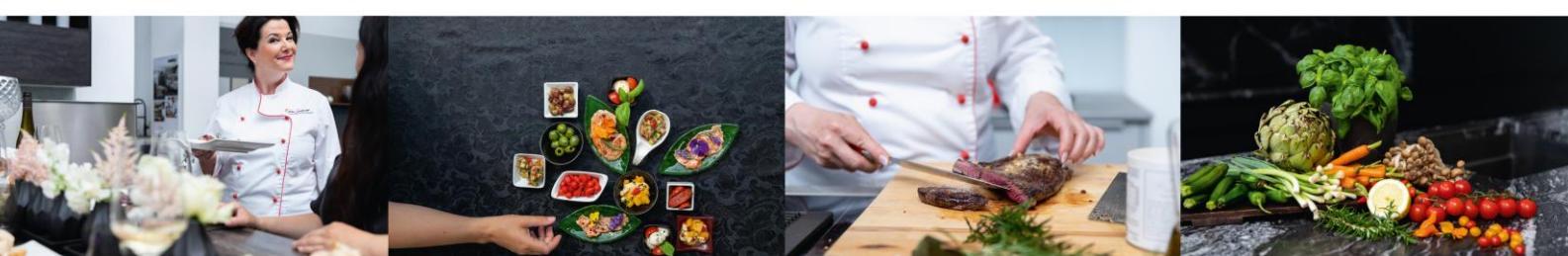
Obstplatte als Fingerfood

### 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 Gemüesticks

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 Hähnchen mit Mango, typischen Gewürzen, Kokosmilch, dazu gebratener bunter Reis

### Vegetarisch

Frische Gemüse-Maultaschen

Vegetarische Teigtäschle mit einer herhaft-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

19

#### 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 Petersiliengartoffeln

Hähnchenbrustfilet „Crunchy“

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

#### Süßes

Rhabarber-Tiramisu

Mango-Schaum, Cantuccini

Himbeertraum, Joghurt, Holunderblüten sirup, 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 Virgin, 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

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

Baguette Variation

### Warmes

Filoteig-Küchlein mit Spinat und Feta

20

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



**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 Büffets 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

Dinkelmürbeteig, Speck, Zwiebel, Eier, Käse, frische Kräuter

21

#### 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

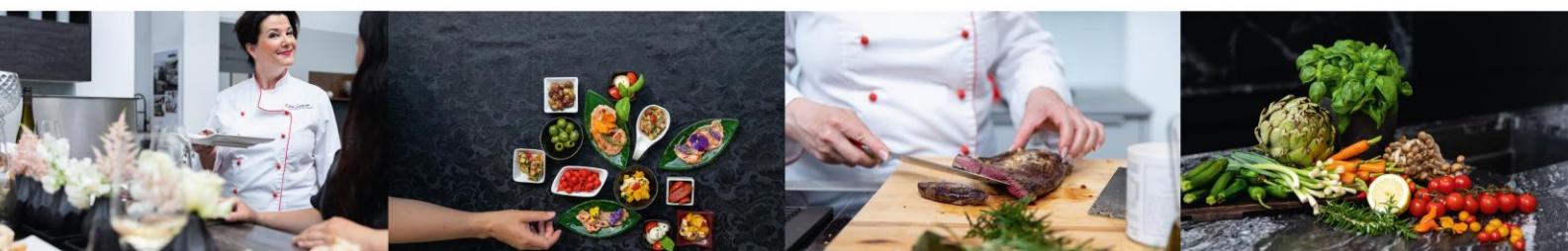
#### Sauerkirsch-Schaum, Amaretti

**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 Büffets 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

Weiße und blaue Trauben, feine rote Zwiebelringe, Brotwürfel mit Olivenöl im Ofen gebacken, Schwarzwälder Schinken, Walnusskerne, 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

22

#### 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

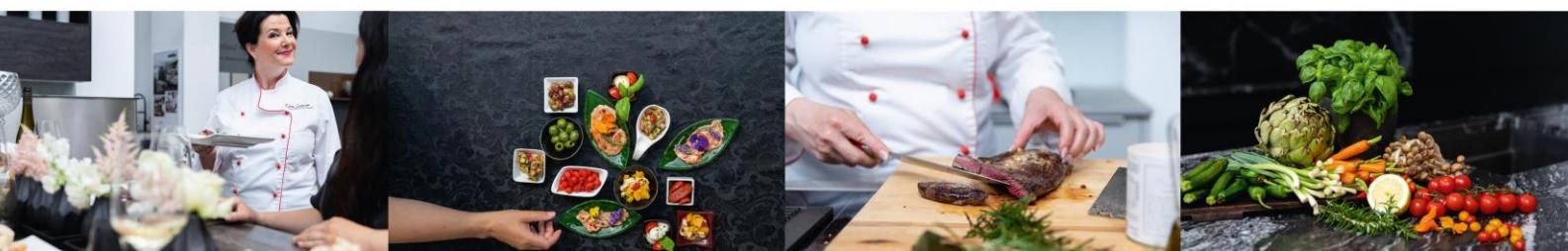
#### Verschleiertes Bauernmädchen

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, Pinienkeren

### 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-Hähnchenstreifen, frische Kräuter

23

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, Pumpernickel 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 Büffets 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 Hirsepflanze mit grünem Spargel, Brokkoli, getrocknete Tomaten, Kreuzkümmel, Sesam  
Thai-Hähnchen mit Kokosmilch, Reisnudeln, Koriander, Chili  
Wirsingrolle mit Reis, Quinoa, Pilzen und Pecorino  
Tafelspitz, Kartoffeln, Gemüsebett

Mariniert 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

24

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 Auberginenauflauf 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





## Buffet 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

25

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 Zauberwürz

### Dessert

#### Schokoladen Profiterol

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

#### Weiße 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 Buffet selbst zusammenstellen.*

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





## Buffet 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

26

Mediterranes Zitronenhuhn

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

### Oder

Südamerikanisches Hähnchen

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 Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.*

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





## Buffet Gesund durch Genuss

### Kaltes

Kabeljau- Rhabarber-Ceviche- dass etwas andere Ceviche

Frisches Kabeljaufiile 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

27

### 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

**Vorzugsreis 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 Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.*

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





## Buffet 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, Pinienkerne, 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 Auberginenuflauf 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

**Vorzugsreis 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.





**Buffet „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

29

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

FISCH

Reis, mariniert Rotkohl mit Apfeldressing, Möhren mit Sesam, Minze und Ingwer, Edamame, Avocado, Brokkoli-Rohkost, rote Bete aus dem Ofen, roh mariniert 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

30

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.

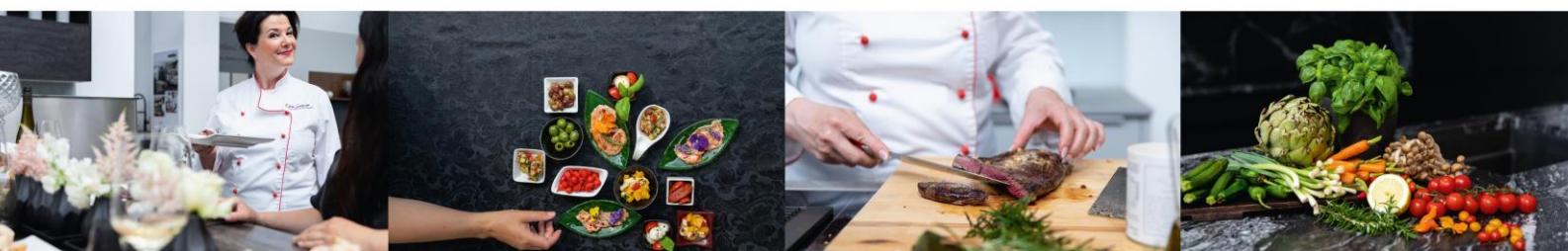
**Grilleur/in vor Ort: ab 250,00 €**, je nach Personenzahl

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.





## Grillbüffet „Barbecue“

Bitte wählen Sie die Speisen selbst aus. Es sind nicht alle Komponenten im Büffet 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, mariniertem roten 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 Apfelstückchen

**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 Hackfleischtaler 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  
 Zucchiniröllchen gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse  
 Melone-Minze-Grillkäse-Spieß

### Vegetarisch & vegan

Gebratene Maniok- glutenfrei, dazu 7- Kräuterdipp, auf Wunsch lactosefrei  
 Gebackene Süßkartoffeln  
 Gegrillter, mit Zitrusolivenöl marinerter 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 Blattpetersilie  
 Gemüse aus dem Ofen wie Zucchini, Sellerie, rote Bete  
 Zucchiniröllchen 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

**Vorzugsreis 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** dabeihaben, 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.





## Buffet 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

34

#### 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 Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.*

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





## Buffet 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, Holunderblütsirup, Rohzucker, 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

35

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 Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.*

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





## Buffet 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

36

Quiche Lorraine, französische Tarte aus Mürbeteig, herhaft 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.

## Kinderbuffet

Herhaft Bunte Wurst-Spieße, Tomaten-Mozzarella-Spieße

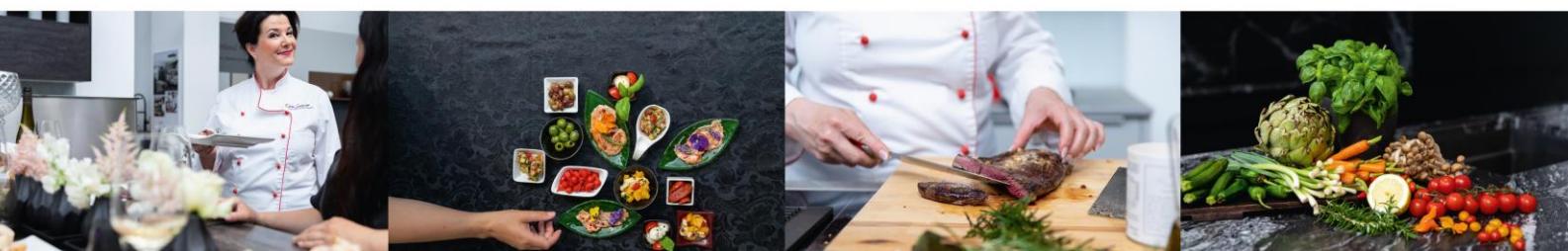
Warmes Kleine Schnitzelchen, dazu Minikartoffeln, Minigemüse

Süße Eierkuchen mit Apfelmus

**Preis pro Kind: 18,00 €**

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

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





## Buffet 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

37

### Warmes

#### Französische Quiche Lorraine

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

#### Schweizer Älplermagronen

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, Perlzwiebeln, 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 Pinienkeren und Mandeln, Kräuter der Provence

#### Italienisches Caramel- Panna Cotta

Frische Obstsalsa

**Vorzugsreis 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 Hähnchen mit Mango, typischen Gewürzen, Kokosmilch, dazu gebratener blunter 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.





## Buffet 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-Buffet als Stehempfang ... danach bedienen Sie sich mit Ihren Gästen an unserem warmen Buffet, 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

39

### Scaloppine al Limone

Dünne Kalbschnitzel 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.





## Buffet 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

40

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 Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen.*

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





## Buffet „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

41

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

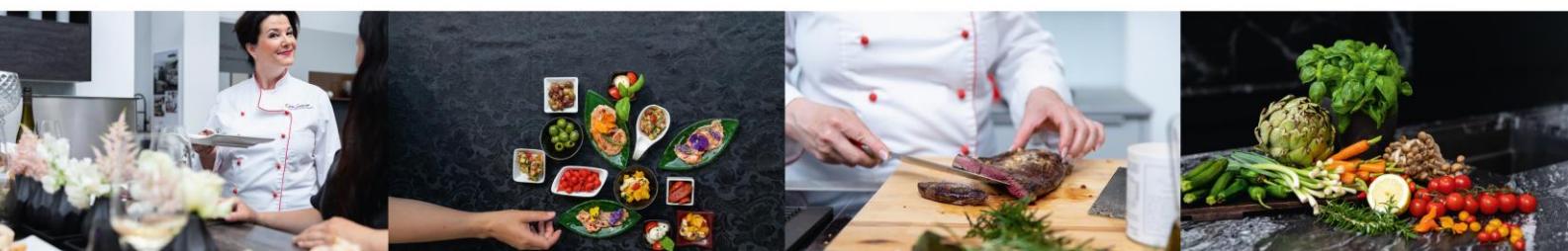
**Vorzugspreis pro Person: ab 59,00 €** / Der Preis gilt, wenn Sie auch Getränke buchen.

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

**Bei Live-Cooking: ab 250 €**

*Sie können aus allen Buffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Buffet 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, karamellisierter Apfel, frischer Meerrettich, Blattpetersilie  
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, geschmarter Chicorée, Thüringer Klöße und Mini-Knödelino

### Vegetarisch

Frische Gemüse-Maultaschen

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

43

### Vegan

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

### Süßes

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

**Preis pro Person: 79,00 €**

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





## Buffet Weihnachten

Vorspeisen auf Wunsch auf den Tischen eingedeckt (wir brauchen dann viel Platz auf den Tischen) oder als Buffet 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 Granatapfledressing

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

44

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.



## Buffet Weihnachten „de luxe“

Die Vorspeisen sind auf Wunsch auf den Tischen eingedeckt (viel Platz auf den Tischen) oder als Buffet 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

45

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 Bandnuodeln 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.

