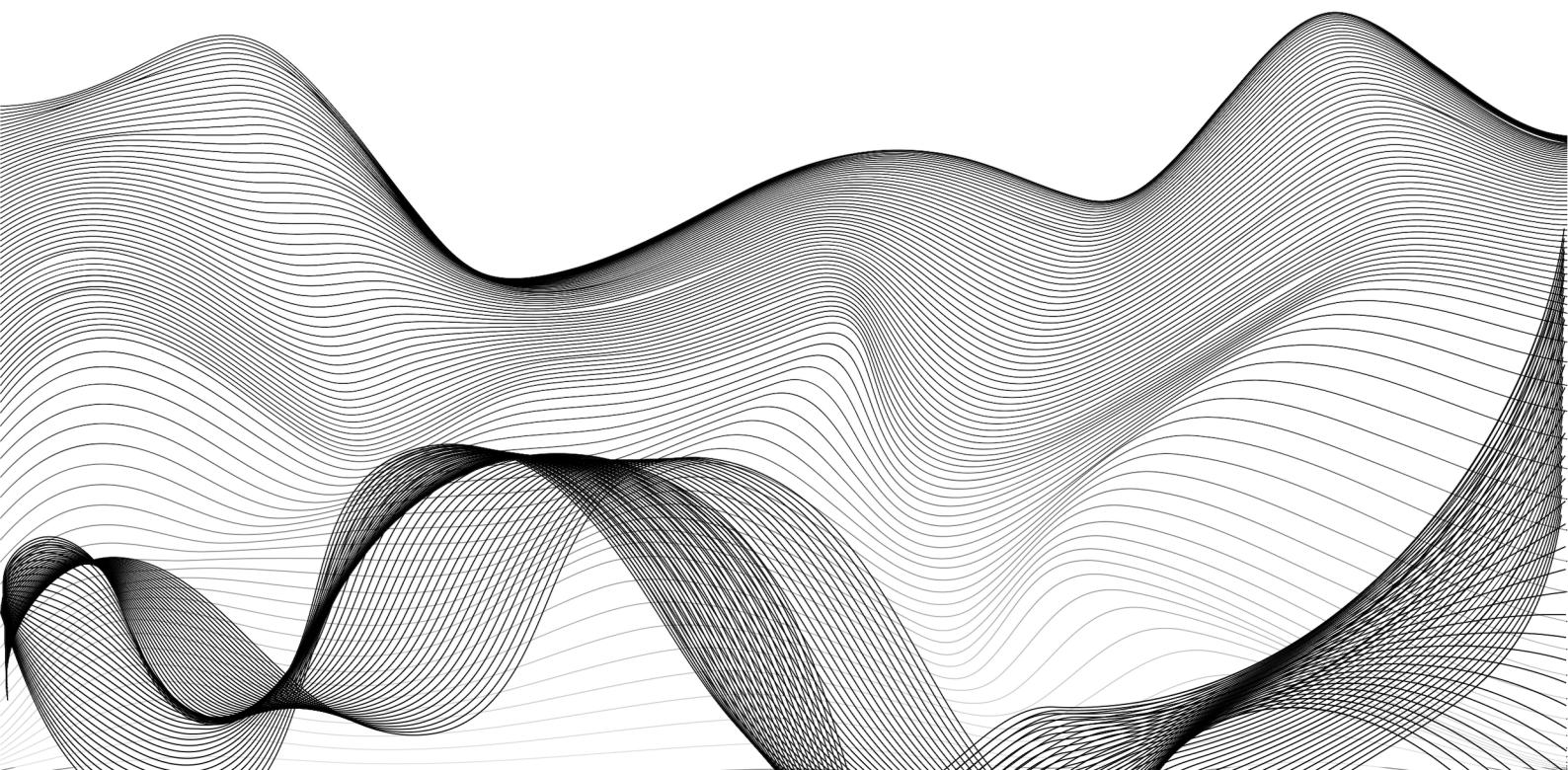




KULINARIK -  
PORTFOLIO

2024

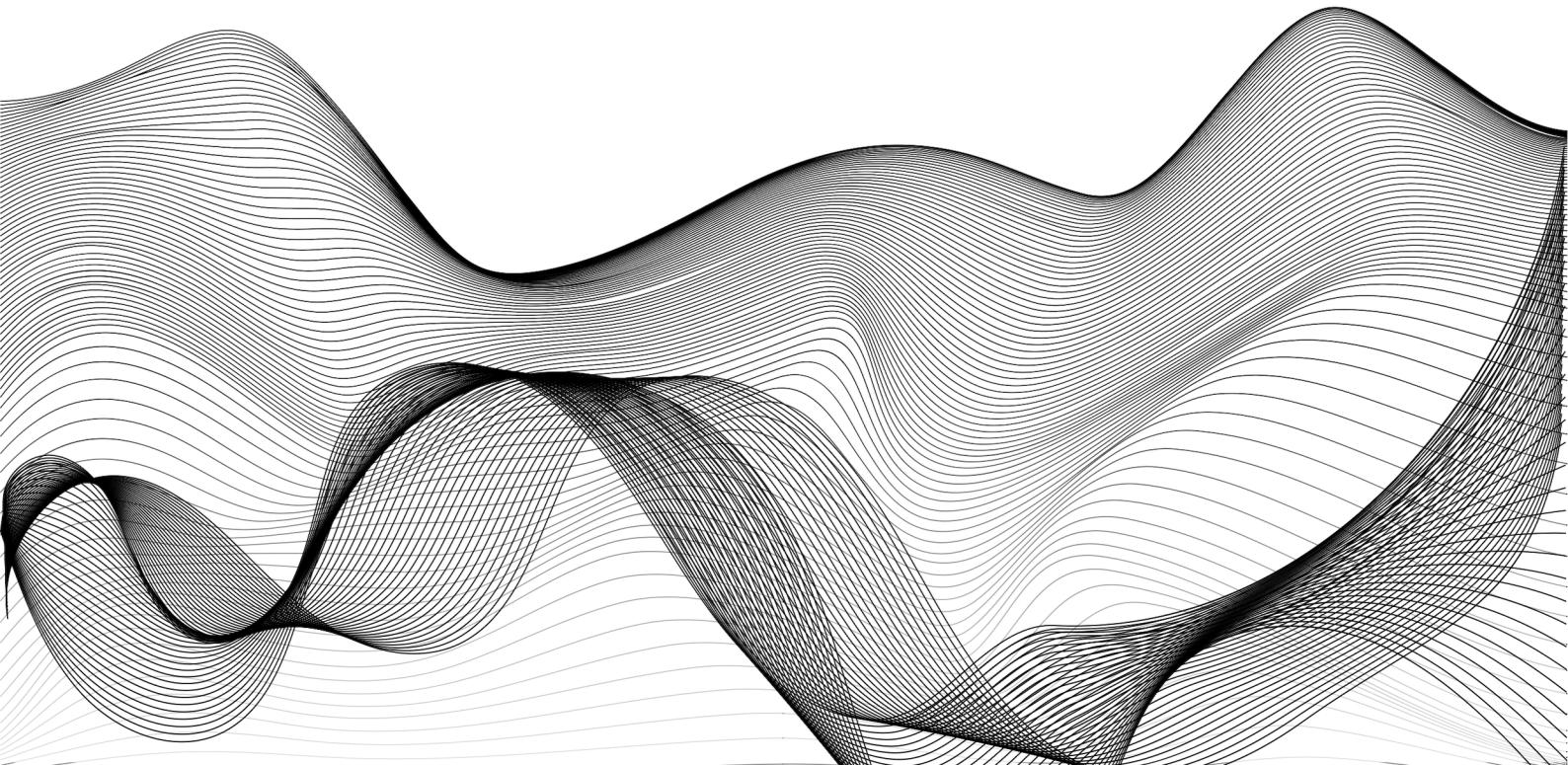




**,Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach:  
man nehme von allem nur das Beste‘**  
**Oscar Wilde**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir freuen uns über Ihre Anfrage.  
Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen einige  
Buffetvorschläge zusammengestellt.

Wir legen bei allen unseren Speisen großen Wert auf  
Regionalität, Saisonalität und Frische.



# UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

## BROT UND BUTTER

- ∅ BROTAUSWAHL AUS DER LANDBÄCKEREI MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE & GESALZENER BUTTER

## SALATWERKSTATT

- ∅ GEGRILLTES ANTIPASTI Z.B. ZUCCHINI, AUBERGINE, KIRSCHTOMATEN RUCOLA, FELDSALAT, EINGELEGTES & GEFÜLLTES GEMÜSE, CEREALIEN FRUCHTIGE ESSIGE & VERSCHIEDENE ÖLE
- ∅ MARKTSALAT MIT RAUKE & WEIßEM BALSAMICO-DRESSING
- ∅ HÄHNCHEN-CURRY-SALAT MIT BEEREN & KNACKIGEM STAUDENSELLERIE

## FINGERFOOD

- ∅ QUICHE LORRAINE MIT SPECKWÜRFELN, ZWIEBELN & BERGKÄSE
- ∅ ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE AUF GEGRILLTEM SPARGELSALAT
- ∅ WRAP MIT RÄUCHERLACHS & FRISCHKÄSE AUF FELDSALAT & POMMERY-SENF-SAUCE
- ∅ ROTE BEETE MIT BERGLINSEN & SÜßKARTOFFELCREME MIT CURRY-GARNELE

## HAUPTSPEISEN

- ∅ ANGERÄUCHERTES SCHWEINEFILET MIT PORTWEINSAUCE & KIRSCHTOMATENGEMÜSE, DAZU GEBACKENE ROSMARINKARTOFFELN
- ∅ GEBRATENER ZANDER, MIT LIMETTEN-SAUCE & GARTENGEMÜSE DAZU KARTOFFEL-MINZ-PÜREE
- ∅ MAISHÄHNCHEN MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, ANISPFEFFER-SAUCE & MEDITERRANEM MARKTGEMÜSE, DAZU BASMATIREIS

## VEGETARISCH

- ∅ KÜRBIS-RAGOUT MIT FETA-NUSS-PESTO & GEBRATENE AUSTERNPILZE, DAZU FUSILLI TRICOLORE

## DESSERTS

- ∅ ERDBEER-TIRAMISU MIT MASCARPONE & AMARETTINI
- ∅ KLEINER OBSTSPIEß
- ∅ ORANGEN-PANNA-COTTA MIT PFIRSICH-RAGOUT
- ∅ DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE MIT WALDBEEREN

Preis pro Person (ab 25 Personen)

39,95 €

## **BROT UND BUTTER**

- ∅ BROTAUSWAHL AUS DER LANDBÄCKEREI MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE & GESALZENER BUTTER
- ∅ OLIVENBROT, ZWIEBELBROT & VERSCHIEDENE KRÄUTERBUTTER
- ∅ SNACKPLATTE MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN, MAILÄNDER SALAMI & VERSCHIEDENEM KÄSE

## **SALATWERKSTATT**

- ∅ GEGRILLTES ANTIPASTI Z.B. ZUCCHINI, AUBERGINE, KIRSCHTOMATEN RUCOLA, FELDSALAT, EINGELEGTES & GEFÜLLTES GEMÜSE, CEREALIEN FRUCHTIGE ESSIGE & VERSCHIEDENE ÖLE
- ∅ MELONEN-GURKENSALAT MIT GRÜNEM SPARGEL, MANDELN & MINZE
- ∅ STAUDENSELLERIESALAT MIT APFEL, BEEREN & RADICCHIO AN FALAFEL- BÄLLCHEN

## **FINGERFOOD**

- ∅ HACKBÄLLCHEN-SPIEß MIT GETROCKNETER TOMATE & OLIVE
- ∅ ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE AUF GEGRILLTEM SPARGELSALAT
- ∅ HÄHNCHEN-COUSCOUS-CUBE AUF FELDSALAT
- ∅ SÜBKARTOFFEL-QUICHE MIT ROSA ZWIEBELN & SOJABOHNNEN

## **HAUPTSPEISEN**

- ∅ GESCHMORTE WILDENTEN MIT KNOBLAUCH, STECKRÜBEN-WIRSING-GEMÜSE MIT WÜRZIGER MANDELBUTTER & FEIGENSAUCE, DAZU ROTEN-BETE-COUSCOUS
- ∅ SCHOLLENRÖLLCHEN AN ZITRONENTHYMIANSAUCE & ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE MIT OLIVEN, DAZU AVOCADO-RISOTTO

## **ROTISSEUR**

- ∅ ROSENSTÜCK VOM KALB AN GRÜNER PFEFFERRAHM-SAUCE & LÄNDLICHEM MARKT-GEMÜSE, DAZU SPINATKNÖDEL

## **VEGETARISCH**

- ∅ TIKKA-MASALA-CURRY MIT PILZEN, SCHOTEN & INGWER, DAZU DUFTREIS

## **DESSERTS**

- ∅ KALTER HUND MIT SCHOKOLADENKARAMELL
- ∅ POPCORN-FLAVOUR-MOUSSE MIT VANILLE, BUTTERMILCH & MANGO
- ∅ SCHMANKELCREME MIT MOHN-RICOTTA & ERDBEEREN
- ∅ OBST-BOWL MIT GRIECHISCHEM JOGHURT & HONIG

## BROT UND BUTTER

- ∅ BROTAUSWAHL AUS DER LANDBÄCKEREI MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE & GESALZENER BUTTER
- ∅ FOCACCIA BROT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

## SALATWERKSTATT

- ∅ GEGRILLTES ANTIPASTI Z.B. ZUCCHINI, AUBERGINE, KIRSCHTOMATEN RUCOLA, FELDSALAT, EINGELEGTES & GEFÜLLTES GEMÜSE, CEREALIEN FRUCHTIGE ESSIGE & VERSCHIEDENE ÖLE
- ∅ THAILÄNDISCHER RETTICH-GURKENSALAT MIT MANGO, SCHWARZEM PFEFFER & ENTE
- ∅ MAZEDONISCHER PFEFFERONE-SALAT MIT GURKE, TOMATE, PAPRIKA, OLIVEN & LIMETTE
- ∅ MEDITERRANER PARMESAN-NUDELSALAT MIT RUCOLA & KIRSCHTOMATEN

## FINGERFOOD

- ∅ HÄHNCHEN-LOLLIPOP MIT HONIG-SENFCREME, CHAMPIGNONS & GETROCKNETER TOMATE
- ∅ TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß MIT OLIVE & KRÄUTERPESTO
- ∅ OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE MIT PINIENKERNE & BERGKÄSE

## HAUPTSPEISEN VOM GRILL

- ∅ FLEISCHER-BRATWÜRSTE
- ∅ ZITRONENGGRAS-HÄHNCHEN
- ∅ TERIYAKI-LACHSFORELLE
- ∅ RINDERHÜFTE MIT KORIANDER/ CHILI
- ∅ SCHWEINEFILET IM PARMASCHINKEN-MANTEL MIT SALBEI
- ∅ HALLOUMI-ZUCCHINI-DATTEL-SPIEßE

## BEILAGEN

- ∅ GRILLGEMÜSE MIT MÖHREN, KARTOFFELN, KICHERERBSEN, PASTINAKE, BULGUR & FRISCHER PETERSILIE
- ∅ GEGRILLTER SPARGEL MIT GESCHMOLZENEN KIRSCHTOMATEN
- ∅ GEFÜLLTE KARTOFFELSCHALEN MIT SCHMAND, FRÜHLINGSZWIEBELN & CHEDDAR

## DESSERTS

- ∅ OBSTAUSWAHL
- ∅ GRIECHISCHER JOGURT MIT FRUCHTMOUSSE
- ∅ DUNKLE PRALINENCREME MIT NÜSSEN & MELONENRAGOUT
- ∅ MINI-KÄSEKUCHEN MIT CRUMBLE & ROHRZUCKER

Buchbar ab 25 Personen

Preis pro Person

48,95 €

Für dieses Buffet ist zusätzlich die Buchung eines Grills & Kochs (mindestens 3 Std.) erforderlich.

## BROT UND BUTTER

- ∅ BROTAUSWAHL AUS DER LANDBÄCKEREI MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE & GESALZENER BUTTER

## SALATWERKSTATT

- ∅ GEGRILLTES ANTIPASTI Z.B. ZUCCHINI, AUBERGINE, KIRSCHTOMATEN RUCOLA, FELDSALAT, EINGELEGTES & GEFÜLLTES GEMÜSE, CEREALIEN FRUCHTIGE ESSIGE & VERSCHIEDENE ÖLE
- ∅ MARKTSALAT MIT GURKE, TOMATE, PAPRIKA & WEIßEM BALSAMICO
- ∅ MEDITERRANER PARMESAN-NUDELSALAT

## SUPPE

- ∅ ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE

## HAUPTSPEISEN

- ∅ HÜHNERFRIKASSEE MIT REIS
- ∅ KASSLERBRATEN MIT SAUERKRAUT & ROSMARINKARTOFFELN
- ∅ HÄHNCHENVARIATION MIT GARTENGEMÜSE & HERZOGINKARTOFFELN
- ∅ KARTOFFELGRATIN

## DESSERTS

- ∅ KLEINER OBSTSPIEß
- ∅ DUNKLES SCHOKOMOUSSE MIT WALDBEEREN
- ∅ MASCARPONECREME MIT WEINTRAUBEN & COOKIES

Preis pro Person	(brutto)	36,95 €
------------------	----------	---------

Alle Buffetvorschläge sind individuell anpassbar, Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein auf Sie individuell abgestimmtes Angebot.

Wir freuen uns auf Ihr Event



2 0 2 4