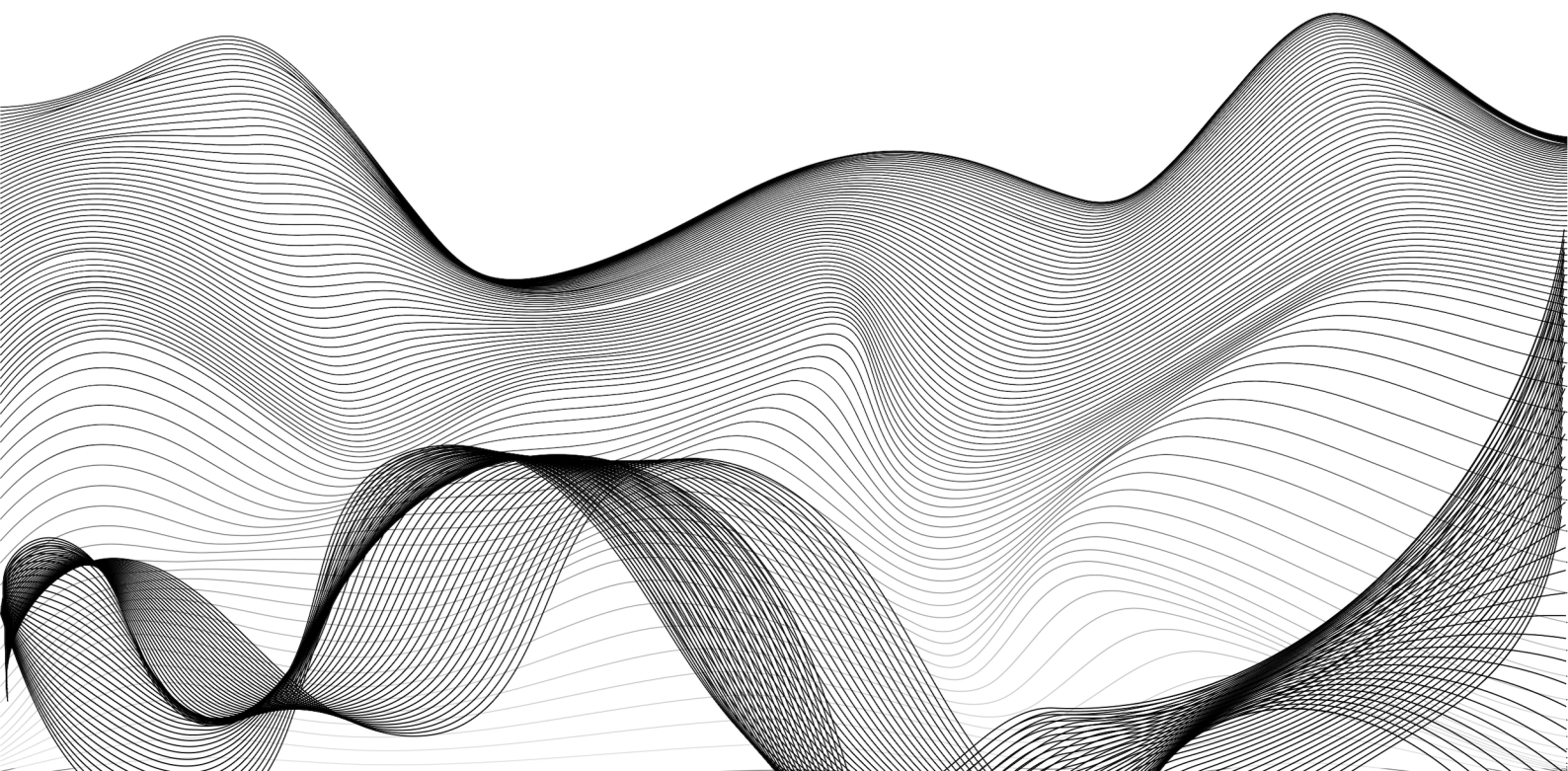




K U L I N A R I K -
P O R T F O L I O

2024

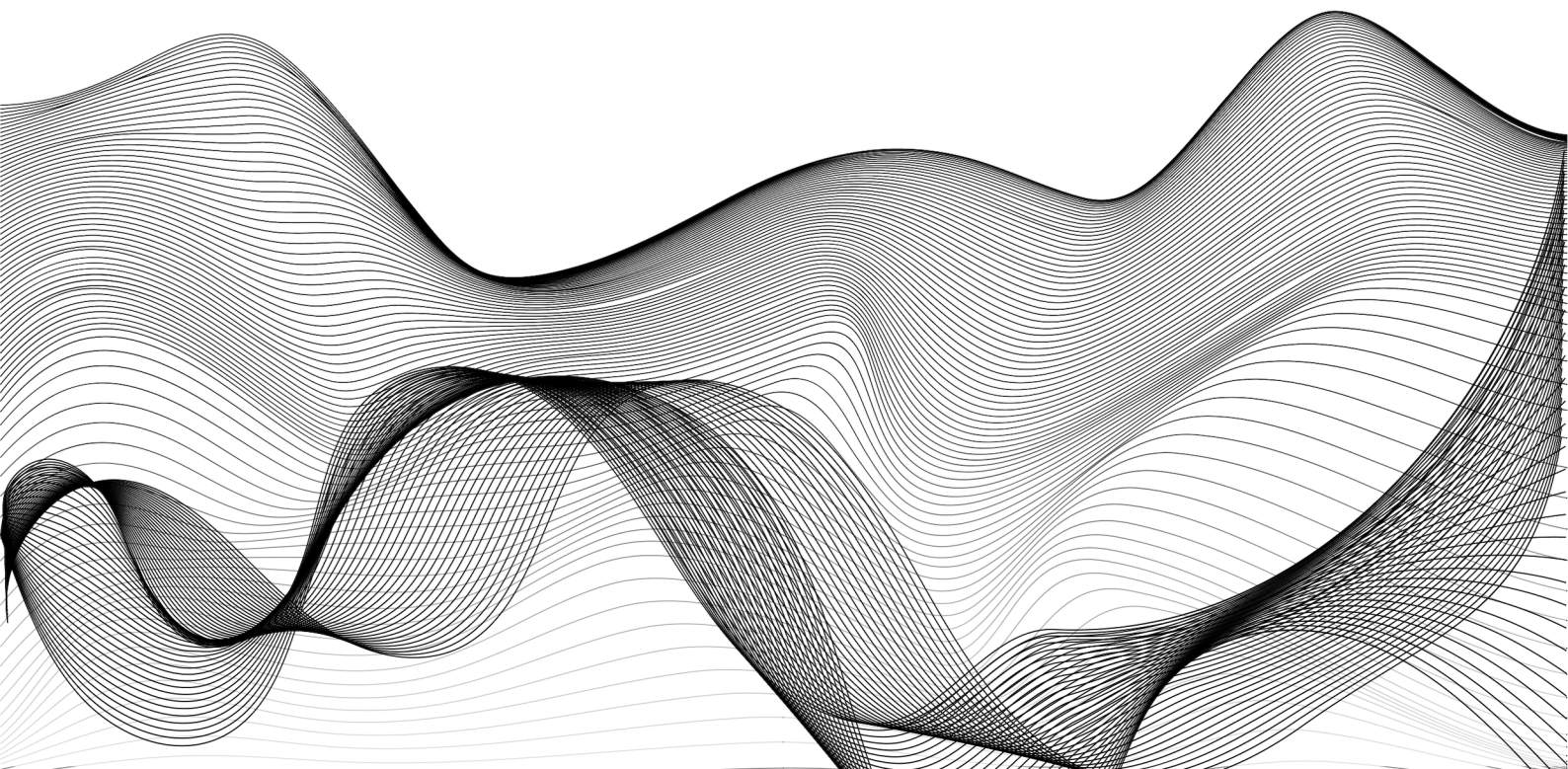




**„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach:
man nehme von allem nur das Beste“
Oscar Wilde**

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

BUFFET I

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 OBSTSPIß
- ✎ 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-SPIß MIT GETROCKNETER TOMATE & OLIVE
- ☞ ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE AUF GEGRILLTEM SPARGELSALAT
- ☞ HÄHNCHEN-COUSCOUS-CUBE AUF FELDSALAT
- ☞ SÜßKARTOFFEL-QUICHE MIT ROSA ZWIEBELN & SOJABOHNEN

HAUPTSPESIEN

- ☞ GESCHMORTE WILDENTE MIT KNOBLAUCH, STECKRÜBEN-WIRSING-GEMÜSE MIT WÜRZIGER MANDELBUTTER & FEIGENSAUCE, DAZU ROTE-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
- ⌘ FOCACCIABROT 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-SENFECREME, CHAMPIGNONS & GETROCKNETER TOMATE
- ⌘ TOMATE-MOZZARELLA-SPIß MIT OLIVE & KRÄUTERPESTO
- ⌘ OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE MIT PINIENKERNEN & BERGKÄSE

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

- ⌘ FLEISCHER-BRATWÜRSTE
- ⌘ ZITRONENGRAS-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

- ⌘ OBSTAUSSWAHL
- ⌘ 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



2024

