

# BUFFET STANDARD

## VORSPEISE

Antipasti-Variation mit mariniertem Gemüse und Oliven  
Salatbuffet mit Rohkost und angemachte Salaten  
Caprese mit Tomaten und Mozerella

## HAUPTGANG

Schweinefilet in Pilzrahmsauce  
Hähnchenbrust vom Grill  
Rotbarschfilet  
Grillgemüse  
Prinzessbohnen  
Kräuterkartoffeln  
Kroketten  
Pasta mit Basilikum-Pesto

## DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

**33,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# BUFFET KOMFORT

## VORSPEISE

Tagessuppe der Saison  
Büffelmozzarella mit halbgetrockneten Tomaten  
Antipasti-Variation mit mariniertem Gemüse  
Salatbuffet mit Rohkost und angemachten Salaten

## HAUPTGANG

Schweinefilet in Pilzrahmsauce  
gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat  
Zanderfilet mit Weißweinsauce  
mediterranes Ofengemüse  
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise  
Rosmarinkartoffeln  
Kroketten  
Pasta mit Sonnenblumenkernen und rotem Pesto

## DESSERT

Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

**39,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# BUFFET PREMIUM

## VORSPEISE

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Balsamico  
Büffelmozzarella mit halbgetrockneten Tomaten  
Antipasti-Variation mit mariniertem Gemüse  
Salatbuffet mit Rohkost und angemachten Salaten

## HAUPTGANG

Kalbsrücken mit Chimichurri  
Orangen-Hähnchenbrust »sous vide«  
Doraden-Filet in Zitronenöl  
Röstgemüse  
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise  
Kräuterkartoffeln  
Kroketten  
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter

## DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Mousse au Chocolat mit Beeren  
Tiramisu mit Cantuccini

**44,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# GRILLBUFFET

## SALATE

Kichererbsen-Schwarzbohnen-Salat mit Wasabischaum  
Salat vom gerösteten Blumenkohl mit Edamame  
»Omas« Kartoffelsalat  
Mediterraner Nudelsalat  
Ofenfrisches Baguette mit Tomatensalsa und Aioli

## HAUPTGANG

Halloumi  
Schweinenackensteaks  
Marinierte Putensteaks  
Rosa gegrilltes Flanksteak  
Flammlachs mit Honig und Sojasauce  
Zweierlei Kräuterbutter

Grillgemüse, Champignons, Grüner Spargel,  
Zuckermais, Kartoffelchen mit Kräuterquark  
Verschiedene Grillsaucen

## DESSERT

Panna Cotta mit Beeren  
Obstsalat

**44,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# SAISONALES BUFFET

## JANUAR-FEBRUAR

### VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings  
Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven  
ofenfrisches Baguette

### SUPPE

Apfel-Selleriecremesuppe mit Sesamöl

### HAUPTGANG

Sous vide gegarter Wildschweinbraten mit Preiselbeerjus  
Kabeljau mit Wildkräuterkruste mit Beurre blanc  
gefüllte Pasta der Saison mit Gemüse Julienne (vegetarisch)

Schwarzwurzelgemüse im Rahm  
geschwenkter Butter-Spitzkohl  
gebackener Rosenkohl mit Panko

Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel  
Ofenkartoffeln mit Radieschen

### DESSERT

Tiramisu mit Espresso und Kakao

**39,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# SAISONALES BUFFET

## MÄRZ-APRIL

### VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings  
Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven  
ofenfrisches Baguette

### SUPPE

Pilzcremesuppe mit Morcheln

### HAUPTGANG

Kalbrücken am Stück gegart mit Zitronen-Kräutersauce  
Meerbarbe in Limonenöl  
gefüllte Pasta der Saison mit Bärlauch (vegetarisch)

buntes Ofengemüse  
Blattspinat mit Kichererbsen  
gegrillter Chinakohl

Pastinaken-Püree mit Cashewkernen  
gebackene Kartoffelchen

### DESSERT

Orangen-Mascarpone mit Rhabarber

**39,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# SAISONALES BUFFET

MAI-JUNI

## VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings  
Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven  
ofenfrisches Baguette

## SUPPE

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Rosa Pfeffer

## HAUPTGANG

Kikok-Hähnchenbrust in Orangensauce  
Schollenfilet »Finkenwerder Art«  
gefüllte Spargelpasta der Saison mit Kirschtomaten (vegetarisch)

gegrillter Spargel mit Dijon-Senfbutter und Lauchzwiebeln  
mediterrane Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten  
gebackener Brokkoli mit Sesam

Gemüsereis mit Safran und feinen Erbsen  
Neue Kartoffeln mit Sauce Hollandaise

## DESSERT

Topfenschaum mit frischen Erdbeeren

**39,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# SAISONALES BUFFET

## JULI-AUGUST

### VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings  
Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven  
ofenfrisches Baguette

### SUPPE

Gurkenkaltschale mit Dill und Crème fraîche

### HAUPTGANG

Schweinefilet-Medaillons in Pfifferling-Rahmsauce  
Buttermakrele Zitronen-Buttersauce  
gefüllte Pasta der Saison mit Blaubeeren und Rucola (vegetarisch)

Ratatouille - klassisch zubereitet  
geschwenkte Vanilletomaten  
Romanesco mit Mandelbutter

Pommes macaire  
Parmesanpolenta

### DESSERT

Mousse au Chocolat mit Waldbeeren

**39,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# SAISONALES BUFFET

## SEPTEMBER-OKTOBER

### VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings  
Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven  
ofenfrisches Baguette

### SUPPE

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kernen und Öl

### HAUPTGANG

Roastbeef am Stück (Sous vide) im Kräutermantel  
Doraden-Filet mit geräucherter Paprika  
gefüllte Pasta der Saison mit Birnen und Pecorino (vegetarisch)

Brokkoli mit Mandelbutter  
Urkarotten mit Waldhonig und Sesam  
Spitzpaprika mit Meersalz und Kräuteröl

Mandel Croquettes  
Orientalischer Couscous mit Berberitzen

### DESSERT

Nuss-Nougat-Creme mit Zwetschgen und Kumquats

**39,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# SAISONALES BUFFET

## NOVEMBER-DEZEMBER

### VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings  
Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven  
ofenfrisches Baguette

### SUPPE

Topinambur-Cremesuppe mit Petersilienöl und Parmesanpopcorn

### HAUPTGANG

Rinderroulade in Rotweinjus  
Lachsfilet mit Honig lackiert  
gefüllte Pasta der Saison mit Steinpilzen (vegetarisch)

Apfelrotkohl

Karotten-Lauch-Gemüse

Rahmwirsing

Schupfnudeln mit Blaumohn

Kartoffelklöße mit Bröselbutter

### DESSERT

Spekulatius-Mousse mit Orangengelee

**39,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# FINGERFOOD-BUFFET

## ITALIENISCH

Pizzen aus dem Steinofen  
Bruschetta -Bites mit aromatischen Tomaten und frischen Basilikum  
bunte Antipasti mit gegrilltem Gemüse, Oliven und Fenchelsalami  
Caprese mit halbtrockneten Tomaten, cremiger Büffelmozzarella und Basilikum  
Crostinis, verfeinert mit cremigem Ricotta und einem Hauch Honig  
Grissini-Stangen  
Tiramisu im Weck-Glas

**33,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

# FINGERFOOD-BUFFET

## NORDISCH

Lachstatar mit Frischkäse auf Knäckebrot  
Rote-Bete-Taler mit Ziegenkäse und Walnusskernen  
Wildkräuter-Salat mit fermentierten Radieschen und roten Zwiebeln  
Erbsensalat mit frischer Minz  
Köttbullar mit Preiselbeeren  
Graved Lachs-Röllchen mit Honig-Dill-Senfsauce  
Blaubeer-Trifle im Weck-Glas

**33,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025

# FINGERFOOD-BUFFET

## FRANZÖSISCH

gemischte Flammkuchen aus dem Ofen  
Variation vom französischen Käse mit Feigensenf  
ofenfrisches Steinofenbaguette mit Meersalzbutter

Lachs-Crêpe-Röllchen

Quiche Lorraine Squares

Mini-Canapes

Mini-Creme-brûlée

Mini-Brioche

**33,00 €**

p. P. zzgl. MwSt.

Stand 01|2025