

Buffet I

Buffet Kiel ab 30 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 15,70	€ 16,80
*Heiße Braten:		
Pragerschinken, Spanferkelschinken und Königsputenbrust im Chafing Dish angerichtet.		
*Salate:		
Speckkartoffelsalat, Weißkrautsalat, Coleslawsalat, Mediterraner Nudelsalat, Remoulade und Senf		
*Fischplatte:		
Räucherlachs, Nordseekrabben & Nordseekrabbensalat Makrele natur, Pfeffermakrele, echte Matjesfilets, Kieler Sprotten dazu Meerrettichsahne		
*Käsebrett:		
mit nat. und intern. Käsesorten		
*Dessert		
Tiramisu u. Obstsalat Sevilla		
*Butterteller		
* Brotkorb		
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot und Partysonne		

Buffet Hamburg ab 40 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 18,50	€ 19,80
*Vorspeise:		
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spießchen Parmaschinken mit Honigmelone		
*Heiße Braten:		
Jungschweintrüben, Königsputenbrust und Kräuter Lammkeule im Chafing Dish angerichtet.		
*Beilagen:		
Kartoffelgratin & Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl und Möhrchen)		
*Salate:		
Weißkrautsalat, Pellkartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat, Remoulade und Senf		
*Fischplatte:		
Räucherlachs, Nordseekrabben, Geräucherte Forellenfilets Spinatpastetchen mit Kabeljau Meerrettichsahne		
*Käsebrett:		
mit nat. und intern. Käsesorten		
*Dessert		
Tiramisu, Mousse au Chocolate Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce		
*Butterteller		
*Rustikaler Brotkorb		
mit Weizen- Zwiebel- Roggenmeterbrot und kleinen Partybrötchen		

Buffet Lübeck ab 20 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 14,77	€ 15,80
*Heiße Braten:		
Kasseler im Blätterteig und und Königsputenbrust im Chafing Dish angerichtet.		
*Salate:		
Coleslaw Krautsalat, Pellkartoffelsalat, Remoulade und Senf		
*Fingerfood:		
Spinattörtchen mit Flusskrebs, Räucherlachsconfekt, Spinatpastetchen mit Kabeljau und Mediterrane Hähnchen Nuggets		
*Käsebrett:		
mit nat. und intern. Käsesorten		
*Dessert		
Rote Grütze mit Vanille Soße		
*Butterteller		
*Brotkorb		
mit Weizen- Zwiebelmeterbrot und Partysonne		

Buffet Bremen: ab 30 Personen	Netto	Brutto
Pro Person	€ 18,50	€ 19,80
* Vorspeise:		
Tomaten- Mozzarella- Basil. Spießchen Parmaschinken mit Honigmelone		
* Heiße Braten:		
Kasseler im Blätterteig und Königsputenbrust im Chafing Dish angerichtet.		
* Warme Beilagen:		
Kartoffelgratin und Kaisergemüse		
* Salate:		
Coleslaw Krautsalat, Pellkartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat, Remoulade und Senf		
*Fingerfood:		
Spinattörtchen mit Flusskrebse, Räucherlachsconfekt, Spinatpastetchen mit Kabeljau und Räucherlachsrouladen und Quiche mix		
* Dessert		
Rote Grütze mit Vanille Soße und Mousse au Chocolate		
* Butterteller		
* Brotkorb		
mit Weizenmeterbrot, Zwiebelmeterbrot und Partysonne		

Brutto Preise enthalten 7% MwSt.

Menü / Taufe / Frühjahr / Abi Ball Buffet / Konfirmation

Frühjahrs Buffet 2010 :

ab 20 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 16,63	€ 17,80

- *Vorspeise & Suppe:
Tomaten Mozzarella Platte
Cremesuppe von Frühlingslauch
mit frischen Kräutern
- *Braten & warme Beilagen
Lammkeule & Spanferkelkeule mit Est-
ragon-Senf-Soße
Kaisergemüse und
Bohnen im Speckmantel
Kartoffel Rösti
- *Salat:
Mediterraner Nudelsalat
- *Lachsplatte:
Geräucherter Bornholmer Lachs
mit Sahnemeerrettich
- *Dessert:
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Abi Ball I 2010 :

ab 80 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 11,80	€ 12,62

- * Vorspeise:
Gebratene Hähnchenschenkel
Partyfrikadellen
Hähnchen Nuggets
Kleine Schinkensterne
- * Braten:
Königsputenbrust
Burgunderschinken
- * Beilagen
Kartoffelgratin
Kaisergemüse
Weißkrautsalat
Remoulade
Baguette Meterbrote
- * Dessert:
Tiramisu
Mousse au Chocolate

Abi Ball I 2010 :

ab 80 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 11,80	€ 12,62

- * Vorspeise:
Gebratene Hähnchenschenkel
Partyfrikadellen
Hähnchen Nuggets
Quiche Mix
- * Braten:
Königsputenbrust
Burgunderschinken
- * Beilagen
Kartoffelgratin
Kaisergemüse
Weißkrautsalat
Remoulade
Baguette Meterbrote
- * Dessert:
Tiramisu
Mousse au Chocolate

Buffet Konfirmation / Taufe I::

ab 20 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 18,50	€ 19,80

- * Vorspeise:
Tomaten Mozzarella Basilikum Spießchen
- * Broccolisuppe
- * Rinderfiletspitzen in Sahnesauce,
dazu Kaisergemüse
(Brokkoli, Möhrchen, Blumenkohl),
Reis und Kartoffelgratin
- * Italienische Salatplatte inkl. Dressing
- * Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet Konfirmation / Taufe II:

ab 20 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 16,64	€ 17,80

- * Vorspeise:
gemischte Antipasti
- * Spargelcremesuppe
- * Putenrahmgeschnetztes
Prinzessbohnen in Butter geschwenkt
und Reis
- * Italienische Salatplatte inkl. Dressing
- * Mousse au Chocolate

Buffet Konfirmation / Taufe III:

ab 20 Personen	Pro Person	Netto	Brutto
		€ 17,57	€ 18,80

- * Vorspeise:
Parmaschinken mit Honigmelone
- * Championcremesuppe
- * Züricher Geschnetztes vom Bio-Kalb
mit Züricher Rösti
- * Italienische Salatplatte inkl. Dressing
- * Dessert Tiramisu

Menü	Ein- heit	netto	brutto
ab 15 Personen			
Barbarie Entenbrust in Orangensauce mit Broccoli und Butterspätzle	Pers.	€ 13,83	€ 14,80
Grüne Bandnudeln mit Schinken Sah- nesauce	Pers.	€ 5,42	€ 5,80
Grünkohl Kohlwurst, Kasseler, Röst- kartoffeln	Pers.	€ 9,16	€ 9,80
Putengeschnetztes mit Reis und frischem Salat	Pers.	€ 9,16	€ 9,80
Rinderfiletspitzen in Sahnesauce, Kaisergemüse (Brokkoli, Möhrchen, Blumenkohl, Reis und Kartoffelgratin	Pers.	€ 12,90	€ 13,80
Schweinefilet in Pfefferrahm, Leipziger Allerlei, Reis und Butterspätzle	Pers.	€ 11,50	€ 12,30
Schweinschaxe Sauerkraut und Pürree	Pers.	€ 7,29	€ 7,80
Seelachsfilet mit Dillrahmsauce, Reis, Kartoffel-Kroketten und Blattspinat	Pers.	€ 12,90	€ 13,80

Brutto Preise enthalten 7 und 19% MwSt.

Winterliche Buffet und Menüs

Weihnachtsbuffet Spezial

ab 30 Personen Netto € 19,44 **Brutto € 20,80**

- * Heiß aus dem Rechaud:
Dithm. Gänsekeule, Königsputenbrust
und Schwedischer Jungschweinerücken
- * Beilagen:
Kartoffelgratin, Apfel Rotkohl,
und Cognac Honigsauce
- * Salate:
Coleslawsalat Krautsalat,
Remoulade und Senf
- * Fingerfood:
Quiche mix, Räucherlachsconfekt,
Spinatpastetchen mit Kabeljau,
Medi. Hähnchen Nuggets
- * Käsebrett:
mit nat. und intern. Käsesorten
- * Dessert
Rote Grütze mit Vanille Soße
und Mousse au Chocolate
- * Butterteller
- * Rustikaler Brotkorb
mit Weizen Zwiebel Roggenmeterbrot
und kleinen Partybrötchen

Kleines Weihnachtsbuffet

ab 20 Personen Netto € 12,90 **Brutto € 13,80**

- * Heiß aus dem Rechaud:
Barbarie Entenkeulen und
Kasseler im Blätterteig
- * Beilagen:
Kartoffelgratin, Apfel Rotkohl,
und Cognac Honigsauce
- * Salate:
Coleslawsalat Krautsalat,
Remoulade und Senf
- * Dessert
Rote Grütze mit Vanille Soße
und Mousse au Chocolate

Bayerisches Buffet II:

ab 30 Personen Netto € 13,83 **Brutto € 14,80**

- * Heiße Braten:
Backschinken, Hausg. Bayrischer
Fleischkäs, gebr. Hähnchenkeulen
Gegrillte Schweinshaxen
- * Beilagen:
Kartoffelgratin & Sauerkraut
- * Salate:
bayerischer Kartoffelsalat,
Weißkrautsalat, Remoulade,
mittelscharfer Senf und
Original Süßen Senf (Händlmaier's)
- * Bayerisches Käsebuffet: mit
Trauben und Nüssen garniert
- * Dessert:
frische bayerisch Creme mit
Beerenfrüchten, Apfelstrudel
- * Butterteller
- * Brotkorb
Brezel, Weizen- Zwiebel-
Roggenmeterbrot

Winter Buffet

ab 30 Personen Netto € 19,44 **Brutto € 20,80**

- * Suppe:
Hausgemachte Brokkolicremesuppe
- * warm aus Rechaud:
gebr. Barbarie Entenbrustfilet
gebr. Schweinefiletmedallions
- * Beilagen und Salate:
Kartoffelgratin,
Rahmsauce und Apfelrotkohl
Remoulade u. Senf.
Mediterraner Nudelsalat
Waldorfsalat
- * Fischplatte:
Räucherlachs,
Geräucherte Forellenfilets
Garnelen mit Cocktailsauce
Meerrettichsahne
- * Käsebrett:
mit nat. und intern. Käsesorten
- * Dessert:
Mousse Chocolate u. Tiramisu
- * Butterteller
- * Rustikaler Brotkorb
mit Weizen Zwiebel Roggenmeterbrot
und kleinen Partybrötchen

Winter - Herbst Menüs

	Einheit	netto	brutto
ab 15 Personen			
Barbarie Entenbrust in Orangensauce mit Broccoli und Butterspätzle	Pers.	€ 13,83	€ 14,80
Barbarie Entenbrust mit Klößchen, Cognac Honigsauce und Apfel Rotkohl	Pers.	€ 13,83	€ 14,80
Grünkohl Kohlwurst, Kasseler, Röstkartof- feln	Pers.	€ 9,16	€ 9,80
Rinderfiletspitzen in Sahnesauce, Kaiserge- müse (Brokkoli, Möhrchen, Blumenkohl, Reis und Kartoffelgratin	Pers.	€ 12,90	€ 13,80
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Cognac Honigsauce	Pers.	€ 13,50	€ 14,45
Schweinshaxe, Sauerkraut und Püree	Pers.	€ 7,29	€ 7,80
Rehulasch mit Pfifferlingen, Rosenkohl, Rotkohl, Klöße und Butterspätzle	Pers.	€ 17,57	€ 18,80

Die brutto Preise enthalten 7% MwSt.