

Buffets

exklusiv kreiert

Niedersachsen Buffet

Käsevariation mit Landkäse und Schmalz
Zwiebelfleisch Mettgut Mettbällchen
Niedersächsische Wurstausswahl
Sauerfleisch
Schweinebraten
Kasseler Braten
Geräucherter Bauernschinken
Gekochter Schinken gefüllt mit Spargel
Hähnchenkeule
Eier auf Remoulade
Weißkrautsalat
Porree-Mais-Salat
Bratrollmöpfe
Matjesfilet
Rauchfischauswahl
Butter
Deftiger Brotkorb
(a, c, d, e, g, h, i, j, k)

Schlemmerbuffet

(ab 30 Personen)

Putenbrust

oder

Schweinebraten
mit Kartoffelgratin

Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Mandeln
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Forellenfilets wachholdergeräuchert
Pochierter Lachs mit Kräutern und Pfeffer
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Gebeizter Lachs mit Schwedensauce
Rauchfischhäppchen raffiniert gewürzt
Eier auf Senf-Kräuter-Schinken-Creme
Käsevariation
Putenbällchen auf Zucchini-Plätzchen
Pfirsich gefüllt mit Frischkäse
Griechischer Hirtensalat
Geflügelsalat mit Curcuma
Butter
Brot-/Brötchenkorb
(a, c, d, e, g, h, i, j, k, n)

Preis auf Anfrage

Preis pro Person zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Stand 2026

Buffets

exklusiv kreiert

Festtagsbuffet

Hähnchenbrustfilet mit Früchten
Käsevariation
Roher Schinken auf Melone
Mettbällchen
Schweinebratenaufschnitt
Kasseler Aufschnitt
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Rauchfischauswahl mit Forellenfilet
Früchte gefüllt mit Frischkäse
Teufelssalat
Porree-Mais-Salat
Italienischer Bauernsalat
Butter
Brot-/Brötchenkorb
(a, c, d, e, g, h, i, j, k)

Anatolisches Buffet

Oliven-und Dipauswahl
Eisbergsalat mit Tomate und Gurke
Schafskäse mit Olivenöl und Schalotten
Hausgemachtes Fladenbrot und Ciabatta

Hauptgang-Buffer

-vor Ort in der Pfanne zubereitet-

Frische Ofenkartoffeln mit Rosmarin verfeinert
Lammragout mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Pfannengemüse mit Minichampignons
Geflügelstreifen (Hähnchen/ Pute) mit Kreuzkümmel
Koriander und Hausgewürzen
Bulgur und Reis
(a, c, d, e, g, h, i, j, k, n)

Preis auf Anfrage

Buffets

exklusiv kreiert

Italienisches Buffet I

(ab 45 Personen)

Vor Ort in der Pfanne gebratener Lachs mit Zitronensauce,
Blattspinat und grünen Nudeln
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce
mit Ratatouille Gemüse
Kartoffelgratin
Lammrückenfilets mit grünen Bohnen
Speck und Zwiebeln
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Auberginen mit Schafskäse und Tomaten überbacken
Mettgefüllte Auberginen mit Käse überbacken
Italienischer Luftgetrockneter Schinken an geeister Honigmelone
Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons pikant eingelegt
Eier auf Senf-Kräuter-Schinken-Creme
Vitello Tonato
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse
Ciabatta, Brotauswahl, Butter
Italienischer Bauernsalat mit Schafskäse
Grüner Nudelsalat mit Essig, Öl und Knoblauch
Meeresfrüchtesalat
Tiramisu
(a, c, d, e, g, h, i, j, k)

Italienisches Buffet II

(ab 35 Personen)

Schweinemedallion auf Ratatouille Gemüse
mit Bandnudeln und Sahnesauce
Lammkeule mit Kräutersauce
Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Auberginen mit Schafskäse und Tomaten überbacken
Mettgefüllte Auberginen mit Käse überbacken
Italienischer luftgetrockneter Schinken an geeister Honigmelone
Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons pikant eingelegt
Eier auf Senf-Kräuter-Schinken-Creme
Vitello Tonato
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Pochierter Lachs mit Kräutern und Pfeffer
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse
Ciabatta, Brotauswahl, Butter
Italienischer Bauernsalat mit Schafskäse
Grüner Nudelsalat mit Essig, Öl und Knoblauch
Meeresfrüchtesalat
Tiramisu
(a, c, d, e, g, h, i, j, k, n)

Preis auf Anfrage

Preis pro Person zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Stand 2026