

Buffets

exklusiv kreiert

Niedersachsen Buffet

Käsevariation mit Landkäse und Schmalz
Zwiebelfleisch Mettgut Mettbällchen
Niedersächsische Wurstauswahl
Sauerfleisch
Schweinebraten
Kasseler Braten
Geräucherter Bauernschinken
Gekochter Schinken gefüllt mit Spargel
Hähnchenkeule
Eier auf Remoulade
Weißkrautsalat
Porree-Mais-Salat
Bratrollmöpse
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 Sahnebeerrettich
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
Schweinebratenaufschliff
Kasseler Aufschliff
Geräucherter Lachs mit Sahne Meerrettich
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-Buffet
-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 Sahne Meerrettich

Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse

Ciabatta, Brotauswahl, Butter

Italienischer Bauernsalat mit Schafskäse

Grüner Nudelsalat mit Essig, Öl und Knoblauch

Meeresfrütesalat

Tiramisu

(a, c, d, e, g, h, i, j, k)

Italienisches Buffet II

(ab 35 Personen)

Schweinemedaillon auf Ratatouille Gemüse

mit Bandnuedeln 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 Sahne Meerrettich

Käseplatte mit französischem Rohmilchkäse

Ciabatta, Brotauswahl, Butter

Italienischer Bauernsalat mit Schafskäse

Grüner Nudelsalat mit Essig, Öl und Knoblauch

Meeresfrütesalat

Tiramisu

(a, c, d, e, g, h, i, j, k, n)

Preis auf Anfrage

Preis pro Person zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Stand 2026