



## RED STAR CATERING BERLIN



# Sortiment

Übersicht ausgewählter Gerichte aus unserem  
Sortiment.

[www.redstarcatering.de](http://www.redstarcatering.de)  
[info@redstarcatering.de](mailto:info@redstarcatering.de)

Tel. 030 / 68818713

## SUPPEN

Linsen-Kokos Süsspchen .....	2,50 €
Kartoffel-Steinpilz-Süsspchen .....	2,50 €
Tom Kha Gai Suppe mit Hähnchen .....	2,60 €
Rote Bete Suppe mit Äpfeln und Ingwer .....	2,50 €
Karotten-Ingwer-Süsspchen .....	2,30 €
Linseneintopf mit Würstchen .....	3,10 €
Spinatsüsspchen mit Pinienkernen, Kirschtomaten Knoblauch-Croûtons .....	2,80 €
Süßkartoffelsüsspchen .....	2,30 €

### Kalte Suppen

Paprikagazpacho an Blätterteigstange .....	2,40 €
Kalte Gurkensuppe an Rahm .....	2,30 €

## WARME

### HAUPTSPEISEN ab 20 Personen

#### Fisch

Lachsfilet in einer Weißwein-Limettensauce.....	8,50 €
Gratiniertes Kabeljaufilet mit Kräuterpesto .....	7,20 €
Steinbeisserfilet mit Macadamiakruste an Orangen-Sauce.....	9,30 €

#### Fleischgerichte

Jungschweinmedaillons in Rotwein-Jus.....	7,60 €
gebackene mediterrane Hähnchenbrust gefüllt mit Chorizo.....	5,80 €
Mit Gorgonzola gefülltes Schweinefilet .....	7,50 €
Pfefferrahmgeschnetztes vom Rind mit rosa Champignons.....	7,80 €
Rinder-Gulasch .....	7,30 €
Gschnetztes vom Schweinefilet "Züricher Art" .....	6,50 €
Gschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce .....	6,60 €

#### Veggie & Vegan

Mediterrane Gemüselasagne .....	5,80 €
Linsenbraten mit Pistazien .....	7,50 €
veganes Moussaka .....	6,90 €
veganer Nussbraten .....	7,90 €

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Marinierte Kräuterkartoffeln .....	2,20 €
Kartoffelgratin .....	2,50 €
Kartoffel-Sellerie-Stampf .....	2,10 €
Parisienne Kartoffeln .....	2,00 €
Pastinakenpüree .....	2,20 €
Kartoffelklöße napiert mit Semmelbutter .....	2,30 €
Rosmarinkartoffeln .....	2,30 €
Bandnudeln .....	2,50 €
Böhmische Knödel .....	2,30 €
Kartoffel-Thymian-Gratin .....	3,20 €
Herzoginkartoffeln .....	2,40 €
Basmati- Wildreis .....	2,00 €

## GEMÜSEBEILAGEN

Wirsing in Rahm .....	2,30 €
Apfelrotkohl .....	1,80 €
Kaiserschoten .....	2,90 €
Glasierte Möhrchen .....	2,20 €
Bayrisch Kraut .....	2,00 €



Prinzess-Bohnen .....	2,30 €
mediterrane Gemüse-Pfanne .....	2,40 €
Apfel-Linsengemüse .....	2,60 €
Rahm-Champignons .....	2,50 €
Ratatouille .....	2,80 €

## ANTI PASTI

Melonenschiffchen mit Serranoschinken.....	2,50 €
Caprese ( Mozzarella-Tomatenspießchen mit Basilikumpesto) .....	2,70 €
Gegrilltes, in Olivenöl eingelegtes Gemüse aus Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze .....	2,90 €

## FINGERFOOD

### verschiedene bunte Miniburger

„Klassisch“ .....	2,20 €
„pulled chicken, pork, beef“ .....	2,20 €
„Veggie“ .....	2,20 €
„Vegan“ .....	2,20 €

### Mini-Wraps & Crêpes-Rolls

Mediterrane Wraps .....	1,90 €
Wraps gefüllt mit Hähnchencurry .....	2,00 €
Creperolls mit Spinat-Räucherlachs Füllung .....	2,00 €
Crêpe-Rolls mit Ziegenfrischkäse .....	2,00 €

Sommerrolle mit Mango, Lachs und Quinoa.....	3,20 €
Sommerrolle mit Hähnchen, Cashewkernen und Ingwer .....	3,10 €
Vegetarische Sommerrolle .....	2,80 €

Schweinefilet-Medallions im Parmesankörbchen.....	2,40 €
Hähnchensaté mit einer Sweet-Chillisaucе .....	2,00 €
Mini-Schnitzel mit Zitrone.....	2,20 €
spanische Albondigas ( Rindfleisch-Bällchen).....	1,80 €
Mini-Tortilla mit Gemüse und Chorizo.....	2,10 €
Avocadoplätzchen mit einem Guacamole-Mousse- Topping .....	2,00 €
Matjestatar auf Pumpernickel .....	2,30 €
Geräucherte Entenbrust auf Feigen-Bruschetta .....	2,50 €
Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken umhüllt .....	2,50 €
Tandoori-Hähnchenspieß mit Obst .....	1,80 €
Berliner Boulette .....	2,20 €

### Spieß oder Röllchen

Tandoori-Hähnchen-Spieß mit Obst .....	2,30 €
Roastbeef-Röllchen mit Thunfischcreme und Kapernäpfel.....	2,30 €
Salsiccia-Spieß mit getrockneter Tomate und Oliven .....	2,60 €

### Aus dem Gläschen

Lammsaté an Hummusdip .....	2,50 €
Flusskrebs-Salat mit Sprossen und Limone.....	2,00 €
Mariniertes Kalbfleisch auf Thunfisch-Mousse .....	2,60 €
Pulled-Pork mit gelbem Rettich auf Paprikacreme.....	2,80 €
Kabeljau und Chorizo auf Kartoffelcreme.....	2,70 €

## SALATE IM GLÄSCHEN

Griechischer Bauernsalat .....	2,70 €
Mediterraner Nudelsalat .....	2,80 €
Tomatensalat .....	2,10 €
Bulgursalat im Glas .....	2,50 €
Couscoussalat mit Ziegenfrischkäse .....	2,30 €



Italienischer Schichtsalat .....	2,20 €
Blattsalate mit Tomaten-Vinaigrette .....	2,50 €
Schwarzer Linsensalat mit Räucherlachsstreifen .....	2,70 €
Toskanischer Bohnensalat mit knusprigen Salbeiblättern .....	2,50 €
Glasnudelsalat mit Sprossen und asiatischem Gemüse .....	2,50 €
Seealgensalat an Garnelen.....	3,10 €

## CANAPÉS BELEGT MIT

Salamivariationen .....	2,20 €
Französischer Weichkäse .....	1,90 €
Serranoschinken.....	1,70 €
Schnittkäse .....	1,50 €
Räucherlachs .....	1,80 €
Schweinebraten.....	1,70 €
Pfefferschinken.....	1,50 €
Tomate auf Kräuterkäse .....	1,40 €

## DESSERTS

### Hmmm...Schokolade

Schokoküchlein im Glas .....	2,40 €
Schokoladentiramisu .....	2,30 €
Mousse von der dunklen Schokolade mit Sahnehäubchen.....	2,30 €
Frischer Obstsalat mit Limonenjoghurt .....	2,30 €

### Fruchtig-Süß

Tiramisu.....	2,30 €
Vanille-Panna Cotta mit Himbeer-Rosmarintopping .....	2,30 €
Creme Catalana .....	2,20 €
Fruchtgrütze mit Bourbonvanillie .....	2,20 €
Panna Cotta mit Mangopüree.....	2,50 €
Mascarponecreme mit Himbeerpüree.....	2,30 €
Rosmarin-Pana-Cotta mit kandierten Pistazien .....	2,50 €
Rot und Schwarz (Rote Grütze an Schokoladencreme).....	2,50 €

### Classics

Panna Cotta mit Waldbeer-Topping.....	2,30 €
Geschichtetes Milchreisdessert mit Maracuja.....	2,30 €
Crème Brûlée.....	3,00 €

### Viele Vitamine

Im Cocktailglas.....	2,20 €
Auf der Platte .....	2,20 €

### Fingerfood

Granatapfel-Bites .....	1,80 €
Crepes-Rolles mit Himbeercreme und Pistazienkrokant .....	2,10 €
New York-Cheesecake.....	2,50 €



## SUPPEN

Köpenicker Hochzeitssuppe.....	2,90 €
Waldpilzsuppe .....	3,00 €
Blumenkohl-Curry-Süppchen.....	3,20 €
Sellerieschaum-Süppchen .....	2,50 €
Tomatencremesüppchen .....	2,30 €
Pikante Gulaschsuppe .....	3,60 €

## WARME HAUPTSPEISEN

### Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel- Karottengemüse .....	10,50 €
In Butter geschwenktes Forellenfilet .....	8,60 €

### Fleischgerichte

Schweinelendchen auf Rahmchampis .....	7,40 €
Dreierlei Braten an Rotweinjus (Rind, Schwein, Kasseler) .....	6,80 €
Lamm-Braten an Rotwein-Jus.....	9,00 €
In Rotwein geschmortes Onglet (Nierenzapfen).....	6,10 €
Krustenbraten vom Schwein.....	6,40 €
Rindergulasch mit Preiselbeeren.....	7,90 €

### Veggie & Vegan

Mediterrane Gemüselasagne .....	5,80 €
Spargel-Walnuss-Lasagne .....	7,50 €
Kichererbsen-Cashew-Curry .....	5,90 €

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

ab 20 Personen

Marinierte Kräuterkartoffeln .....	2,20 €
Kartoffelgratin .....	2,50 €
Kartoffel-Sellerie-Stampf .....	2,10 €
Parisienne Kartoffeln .....	2,00 €
Gnocchi .....	2,20 €
Kartoffelklöße napiert mit Semmelbutter .....	2,30 €
Rosmarinkartoffeln .....	2,30 €
Butter-Spätzle .....	2,50 €
Böhmische Knödel .....	2,30 €
Kartoffel-Thymian-Gratin .....	3,20 €
Petersilien-Kartoffeln .....	2,40 €
Basmati- Wildreis .....	2,00 €

## GEMÜSEBEILAGEN

Wirsing in Rahm .....	2,30 €
Apfelrotkohl .....	1,80 €
Kaiserschoten .....	2,90 €
Glasierte Möhrchen .....	2,20 €
Bayrisch Kraut .....	2,00 €
Spitzkohl in Sauerrahm .....	2,30 €
Tomatisierte Bohnen .....	2,40 €
Apfel-Linsengemüse .....	2,60 €
Pilzgemüse .....	2,50 €
Gemüsevariationen .....	2,20 €
Speckböhnchen.....	2,30 €



## AUF PLATTE ANGERICHTET

Kalte Bratenplatte .....	3,00 €
Auswahl an Schinken und Salami aus aller Welt .....	3,10 €
Spezialitäten aus Fluss und Meer .....	4,50 €
Käsevariationen vom Brett, mit Obst und Nüssen.....	3,30 €
Aufschnittplatte vom Wild.....	5,40 €
Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce.....	4,70 €
Variation von geräuchertem Fisch.....	3,90 €



## SALATE IM GLÄSCHEN

Griechischer Bauernsalat .....	2,70 €
Mediterraner Nudelsalat .....	2,80 €
Tomatensalat .....	2,10 €
Bulgursalat im Glas .....	2,50 €
Couscoussalat mit Ziegenfrischkäse .....	2,30 €
Italienischer Schichtsalat .....	2,20 €
Blattsalate mit Tomaten-Vinaigrette .....	2,50 €
Schwarzer Linsensalat mit Räucherlachsstreifen .....	2,70 €
Toskanischer Bohnensalat mit knusprigen Salbeiblättern .....	2,50 €
Rotkrautsalat mit Cranberry-Dressing .....	2,50 €
Seealgensalat an Garnelen.....	3,10 €

## BEILAGEN

Reichhaltige Brot- und Baguettauswahl.....	1,00 €
Kräuterbutter .....	0,70 €

## DESSERTS

### Hmmm...Schokolade

Schokoküchlein im Glas .....	2,40 €
Schokoladentiramisu .....	2,30 €
Mousse von der dunklen Schokolade mit Sahnehäubchen.....	2,30 €
Mousse von der weißen Schokolade an Himbeeren .....	2,30 €

### Fruchtig-Süß

Macarons.....	2,30 €
Tiramisu vom Apfel.....	2,30 €
Weißer Schoko-Kokos-Creme mit Amarena-Kirschen .....	2,30 €
Aprikosen-Schichtdessert im Glas.....	2,20 €
Fruchtgrütze mit Bourbonvanillie .....	2,20 €
Mangopüree mit Pistazien & Vanillecreme.....	2,70 €



Avocadocreme mit Himbeerpüree.....	2,30 €
Birnen-Passionsfrucht-Mus mit Schokoladencreme .....	2,50 €
Rot und Schwarz (Rote Grütze an Schokoladencreme).....	2,50 €

**Classics**

Panna Cotta mit Waldbeer-Topping.....	2,30 €
Geschichtetes Milchreisdessert mit Maracuja.....	2,30 €
Crème Brûlée.....	3,00 €

**Viele Vitamine**

Im Cocktailglas.....	2,20 €
Auf der Platte .....	2,20 €

**Fingerfood**

Granatapfel-Bites .....	1,80 €
Crepes-Rolles mit Himbeercreme und Pistazienkrokant .....	2,10 €
Auswahl an süßen Lollies (Himbeer-Balsamico, Schwarzwälder-Kirsch, Maracuja, Kokos-Creme-brûlée, New York-Cheesecake, Cappuccino, Williams-Christ-Birne .....	2,00 €



## SUPPEN

Thailändisches Kokossüppchen an einem Garnelen-Zitronengrasspieß .....	3,80 €
Süppchen von Karotten, Orangen und Ingwer .....	3,50 €
Hummercremesuppe mit Räucherlachsstreifen.....	4,80 €
Klare Ochsenschwanzsuppe .....	5,70 €

## WARME HAUPTSPEISEN

### Fisch

gegrilltes Lachsfiletauf Fenchel-Safrangemüse .....	11,00 €
Black-Tiger-Garnele auf Mungo-Sprossen und Hummerschaum .....	16,50 €

### Fleischgerichte

In Salzkruste gebackenes Roastbeef .....	13,10 €
Involtini a la Saltimbocca (Kalbsrouladen) in Sahnesauce.....	10,60 €
Gebackene Maispoularde.....	12,20 €
Lammkarree unter der Kräuterkruste auf Balsamicozwiebeln.....	19,80 €
Filet vom Kalb gefüllt mit Lachsfarce .....	17,30 €
Gefüllte Geflügelroulade .....	10,50 €
Zitronen-Safran Poularde .....	12,20 €
Zarte Hirschroulade.....	12,60 €
Geschmorte Kalbsbäckchen an Portweinsauce .....	15,00 €

### Veggie

Vegetarische Maultaschen .....	7,60 €
Couscous-Ziegenkäse Rouladen .....	7,80 €

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Kartoffeln .....	2,50 €
Macairekartoffeln.....	3,10 €
Marinierte Kräuterkartoffeln .....	2,20 €
Kartoffelgratin .....	2,50 €
Kartoffel-Sellerie-Stampf .....	2,10 €
Parisienne Kartoffeln .....	2,00 €
Pastinakenpüree .....	2,20 €
Kartoffelklöße napiert mit Semmelbutter .....	2,30 €
Rosmarinkartoffeln .....	2,30 €
Bandnudeln .....	2,50 €
Serviettenknödel .....	2,90 €
Kartoffel-Thymian-Gratin .....	3,20 €
Herzoginkartoffeln .....	2,40 €
Safran Reis.....	2,60 €

## GEMÜSEBEILAGEN

Petersilien-Wurzelgemüse.....	3,60 €
Wirsing in Rahm .....	2,30 €
Apfelrotkohl .....	1,80 €
Kaiserschoten .....	2,90 €
Glasierte Möhrchen .....	2,20 €
Bayrisch Kraut .....	2,00 €
Spitzkohl in Sauerrahm .....	2,30 €
tomatisierte Bohnen .....	2,40 €
Apfel-Linsengemüse .....	2,60 €
Artischocken-Böden .....	2,30 €
Pilzgemüse .....	2,50 €



Gemüsevariationen .....	2,20 €
Speckböhnchen.....	2,30 €

## ANTI PASTI

Vitello-Tonnato .....	4,30 €
Balsamico-Perlzwiebeln .....	3,20 €
Carpaccio vom Angus Rinderfilet.....	6,10 €

## VERSCHIEDENE FINGERFOODS

### Auf die Hand

Pumpnickeltaler unter eine Frischkäsecreme und Parmaschinken .....	3,00 €
Crêpe-Roll vom Hummer an Salsa Picante.....	3,20 €
Thunfischtatar auf Mango-Avocadosalat, serviert im Weckgläschen .....	8,20 €
Jacobsmuscheln auf Kräuterricotta und Paprikacreme .....	8,60 €
Smörrebröd mit Rehrückenfilet .....	6,10 €
Gebeizter Lachs mit rotem Zwiebelkonfit.....	3,30 €
Kalbsfleisch auf Pumpnickel und einem Topping aus gebeiztem Eigelb .....	4,60 €
Auswahl an pikanten Lollis und Crispi Cones (Poularde, Räucherlachs, Black Tiger, Gänseleber, Tramezzini, Frischkäse, Landschinken, Ziegenkäse) .....	3,20 €



## SALAT IM GLÄSCHEN

Griechischer Bauernsalat .....	2,70 €
Mediterraner Nudelsalat .....	2,80 €
Tomatensalat .....	2,10 €
Bulgursalat im Glas .....	2,50 €
Couscoussalat mit Ziegenfrischkäse .....	2,30 €
Italienischer Schichtsalat .....	2,20 €
Blattsalate mit Tomaten-Vinaigrette .....	2,50 €
Schwarzer Linsensalat mit Räucherlachsstreifen .....	2,70 €
Toskanischer Bohnensalat mit knusprigen Salbeiblättern .....	2,50 €
Rotkrautsalat mit Cranberry-Dressing .....	2,50 €
Seealgensalat an Garnelen.....	3,10 €

## GOURMETHÄPPCHEN

### belegt mit

Räucherkäse .....	2,70 €
Geräucherte Entenbrust.....	2,90 €
Roastbeef Rosa .....	3,30 €
Parmaschinken .....	3,20 €
Forellenfilet.....	2,90 €
Schweinefilet.....	2,90 €
Chambellsalami .....	3,10 €

## DESSERTS

### Exquisit

Erdbeer Tiramisu .....	2,30 €
Apfelstrudel mit Vanilleschaum.....	5,40 €
Obstarrangements an Schokobrunnen (ab 50 Portionen buchbar) .....	5,00 €
Petit Fours .....	2,60 €

### Hmmm...Schokolade

Schokoküchlein im Glas .....	2,40 €
Schokoladentiramisu .....	2,30 €
Mousse von der dunklen Schokolade mit Sahnehäubchen.....	2,30 €
Mousse von der weißen Schokolade an Himbeer-Coulis .....	2,30 €
Schoki-Lasagne.....	2,30 €

### Fruchtig-Süß

.Crème brûlée à la maison .....	2,50 €
Tiramisu .....	2,30 €
Weißer Schoko-Kokos-Creme mit Amarena-Kirschen .....	2,30 €
Aprikosen-Schichtdessert im Glas.....	2,20 €
Fruchtgrütze mit Bourbonvanillie .....	2,20 €
Mangopüree mit Pistazien & Vanillecreme .....	2,70 €
Avocado-creme mit Himbeerpüree.....	2,30 €
Birnen-Passionsfrucht-Mus mit Schokoladencreme .....	2,50 €
Rot und Schwarz (Rote Grütze an Schokoladencreme).....	2,50 €

### Classics

Panna Cotta mit Waldbeer-Topping.....	2,30 €
Geschichtetes Milchreisdessert .....	2,30 €
Crème Brûlée.....	3,00 €

### Viele Vitamine

Im Cocktailglas.....	2,20 €
Auf der Platte .....	2,20 €



## VOM GRILL

Bratwurst vom Wild .....	2,50 €
Berliner Boulette.....	2,00
Barbecue Spareribs.....	4,40 €
Marinierte Nackensteaks.....	2,80 €
Frische Bratwurst.....	1,90 €
Lachsfilet auf Gemüsebett .....	8,00 €
Glasierter BBQ-Hähnchenspieß .....	3,30 €
Gefüllte Filetmedaillons .....	4,80 €
Burger „Klassisch“.....	5,90 €
Merguez Würstchen.....	2,50 €
Gegrillte Zucchini .....	3,60 €
Mediterraner Gemüsespieß .....	5,40 €
Pulled Pork Sandwiches .....	6,70 €

## BEILAGEN

Folienkartoffel .....	2,30 €
Kräuterkartoffeln auf Spieß .....	2,50 €
Brot/ Baguette/ Partybrötchen .....	1,00 €
Butter, Knoblauchbutter & Kräuterbutter .....	0,60 €

## DIPS & SAUCEN

Sour Cream .....	0,90 €
Barbecue Dip .....	0,90 €
Paprika-Walnuss Paste .....	1,00 €
Ananas-Chutney .....	1,10 €
Mango-Chutney .....	1,10 €
Aioli .....	0,90 €
Guacamole .....	0,90 €
Tapenade .....	1,00 €
Honig-Senf-Creme .....	0,80 €

## SALATE IM MINI-GLÄSCHEN

Amerikanischer Coleslaw .....	1,80 €
Blattsalate mit Tomaten-Vinaigrette .....	1,80 €
Grillgemüse-Salat .....	2,50 €
mediterraner Kartoffelsalat.....	2,10 €
Barbecue Schichtsalat .....	2,30 €
Griechischer Bauernsalat .....	2,30 €
Mediterraner Nudelsalat .....	2,40 €
Tomatensalat .....	1,80 €
Bulgursalat im Glas .....	2,20 €
Couscoussalat mit Ziegenfrischkäse .....	2,30 €
Italienischer Schichtsalat .....	2,20 €
Schwarzer Linsensalat mit Räucherlachsstreifen .....	2,50 €



## VEGANES BUFFET



## VEGANES BUFFET

### **Suppen**

Pastinaken-Samt-Süppchen

Mangold-Kokos-Süppchen

### **Salate**

mediterranerer Kartoffelsalat

Cous-Cous-Salat mit Kichererbsen und frischer Minze

sommerliche Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings

Schopska Salat

### **Vorspeisen**

marinierte Oliven

panierte Sellerie-Schnitzel

Platten mit gegrilltem Gemüse (Antipasti)

Auberginen-Röllchen mit Kapern-Äpfeln

Vegane Albondigas (Gemüsebällchen) in Salsa Roja

### **warm**

Ratatoille-Auflauf

veganer Nussbraten mit Selleriepüree  
und Pak Choi Gemüse

Kartoffel-Möhren-Pfanne mit Ruccola

dazu reichen wir eine vegane Brotwahl mit verschiedenen Dips

### **Dessert**

Kokos-Pana-Cotta mit Waldbeeren

Crème Brûlée von Tonka-Bohne



## **komplette Buffets (Auswahl)**

### **solides Buffet**

- Kartoffel-Steinpilzsüppchen mit frischen Gartenkräutern
- Berliner Kartoffelsalat
- Pastasalat mit frischem Gemüse
- bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- hausgemachte Boulettchen
- Käsebrett mit frischem Obst und Feigensenf
- Schinkenaufschnittplatte

#### Warmenteil

- Gefüllter Putenbraten, Kräuter-Jus, mediterranes Pfannengemüse und Servierttenknöde
- Dessert
- hausgemachte Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Brotauswahl mit hausgemachter Kräuter- Butter

**Preis ab 20 Personen 21,90 € pro Person**

### **internationales Buffet**

- Tomaten-Orangensüppchen mit frischem Basilikum
- hausgemachte Antipasti vom gegrilltem Gemüse
- eingelegte Oliven
- Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
- marinierter Schafskäse mit Cantaloupemelone auf Feldsalat
- kleine Mini-Schnitzel mit Limonen-Spalte
- Albondigas (spanische Rindfleischbällchen)
- mediterraner Kartoffelsalat mit Ruccola und Cherrytomaten
- Cous-Cous-Salat mit frischer Minze, getrockneten Aprikosen und Pistazien
- Pastasalat mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten und Mozzarella

#### Warmenteil

- Ratatouille-Auflauf, gratiniert mit Schafskäse
- gefülltes Jungschweinfilet in Rotwein-Jus, mit glasierten Vichy-Karotten und Spätzle

#### Dessert

- Panna Cotta mit Waldbeeren

Brotauswahl mit hausgemachter Kräuterbutter

**Preis ab 20 Personen 28,90 € pro Person**

### **mediterranes Buffet**

- sommerliche Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressing
- Antipasti-Platte vom gegrillten mediterranem Gemüse
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern
- Albondigas ( spanische Rindfleisch-Bällchen ) mit hausgemachter Salsa
- Mozzarellaspießchen mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
- Pastasalat mit Krauter-Pesto und gerösteten Pinienkernen
- Käsebrett mit frischem Obst
- Schinken und Edelsalamiaufschnittplatte

#### Warmenteil

- Wildlachsfilet auf Karotten-Fenchelgemüse mit Safransauce und Wildreis
- Ochsenbäckchen in Rotwein-Jus mit Prinzess-Bohnen und Kartoffel-Sellerie-Püree

#### Dessert

- Frischer Obstsalat, aromatisiert mit Amaretto
- mousse au chocolat

Brotauswahl mit hausgemachter Kräuterbutter und Olive-Tapenade

**Preis ab 20 Personen 33,90 € pro Person**



## vom Grill

### mediterranes Grill-Buffer

bestehend aus :

- Garnelenspieße mit Ajoli
- marinierte Hähnchenbrustfilets
- Schweinenackensteaks (mediterrane Art)
- Lammkoteletts mit frischem Rosmarin
- Thüringer Rostbratwurst
- Merguezwürstchen (Rind)
- Wildlachs Filet im Kräuter-Aroma-Päckchen vegetarisch
- gebutterte Maiskolben
- gegrillte Gemüsespieße
- Haloumi-Grillkäse
- Grillkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark dazu
- verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
- hausgemachter mediterraner Kartoffelsalat
- Schopskasalat
- Cous-Cous Salat mit frischer Minze, getrockneten Aprikosen und Pistazien
- bunter Pasta-Salat mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen

Zu dem Buffet reichen wir Ihnen :

Stangenbaguette, Ciabatta, Kräuterbutter, diverse hausgemachte Grillsaucen und Senf.

#### das Angebot beinhaltet :

- zwei Servicekräfte für den Grill für je 3h
- Auf - und Abbau
- Dekoration und Tischdecken für das Buffet
- 2 Große Edelstahl Holzkohlegrills, Grillzubehör, Kohle
- 1 Pavillon für Grills und Buffet

Preis ab 20 Personen 29,90 € pro Person

### Grill-Buffer (US-Westernstyle)

bestehend aus :

- Chickensteaks in Honig-Senf-Marinade
  - Holzfallersteaks im Westernstyle (Schwein)
  - Rinderhüftsteaks
  - Burger inkl. Speck, Salat, Tomate, Käse und Burgerbrötchen
  - Spare Ribs in Honig-Whisky-Marinade
  - gebutterte Maiskolben
  - gegrilltes Gemüse
  - Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- dazu reichen wir in Buffetform folgende Beilagen :
- American Cole Slaw
  - Caesar's Salat mit Parmesan und Croutons
  - amerikanischer Kartoffel-Salat

dazu Knoblauchbrot mit hausgemachter Kräuterbutter, diverse amerikanische Grillsaucen und Senf

#### das Angebot beinhaltet :

- zwei Servicekräfte für den Grill für je 3h
- Auf - und Abbau
- Dekoration und Tischdecken für das Buffet
- 2 Große Edelstahl Holzkohlegrills, Grillzubehör, Kohle
- 1 Pavillon für Grills und Buffet

Natürlich sind alle Grill-Buffer auch kombinierbar tauschen sie einfach Komponenten aus...

Preis ab 20 Personen 29,90 € pro Person



## VERSCHIEDENE ITALIENISCHE GERICHTE FRISCH ZUBEREITET

Zu allen Gerichten wird frisch geriebener Grana-Padano gereicht

Pasta Caprese (Fusilli an Pesto Rosso, Kirschtomaten, Mozzarella und Pinienkernen) .....	8,30 €
Pasta mit Hähnchen (Farfalle an Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Minze und Rucola) .....	9,50 €
Pasta Rinderfilet (Penne an Rinderfilet, Gemüse und Rotwein-Jus) .....	11,40 €
Pasta All'Arabiatta (Penne an Tomatensauce, Chili, Basilikum und Knoblauch) .....	9,00 €
Pasta Crema Funghi (Fusilli an Pilzen, Weißwein und Sahne) .....	8,30 €
Pasta Scampi an Spinat (Fusilli an Garnelen, Baby-Spinat, und Basilikum-Pesto) .....	11,40 €
Hirsch trifft Pasta (Penne an Hirschrücken, Steinpilzen und Rotwein-Jus) .....	11,40 €

