



## Nordisches Buffet

### Salat- und Brotstation

Grüner Blattsalat / verschiedene Dressings  
Paprika / Gurke / Karotte / Kirschtomaten  
Croûtons / Sonnenblumenkerne / Kürbiskerne  
Mandeln / Leinsamen / Haselnüsse

Baguette / Butter / Olivenöl / Grana Padano

### Vorspeisen

Räucherfischauswahl / Sahnemeerrettich / Honig - Senfsauce  
Gurkensalat / Sauerrahm / Dill / Pumpernickel  
Rote Bete / Ziegenkäse / Walnuss / Wildkräuter  
Confirter Schweinebauch / karamellisierte Birnen / Bohnensalat

### Suppe

Apfel - Selleriesuppe

### Hauptgänge

Gesottener Tafelspitz / Meerrettichsauce / Schnittlauch  
Zanderfilet / Pommery - Senfsauce  
Rahmspitzkohl  
Petersilienkartoffeln  
Buntes Wurzelgemüse  
Kartoffel - Gurkensalat

### Dessert

Hamburger Rote Grütze  
Ofenschlupfer vom Franzbrötchen / Vanillesauce

---

buchbar ab 25 Personen, 51 Euro pro Gast  
für 3 Euro Aufpreis, servieren wir Ihnen die Suppe gern am Platz

Falls Sie oder Ihre Gäste Allergien, Unverträglichkeiten  
oder andere Essgewohnheiten haben, lassen Sie uns diese rechtzeitig wissen.



## Vegetarisches Buffet

### Salat- und Brotstation

Grüner Blattsalat / verschiedene Dressings  
Paprika / Gurke / Karotte / Kirschtomaten  
Croûtons / Sonnenblumenkerne / Kürbiskerne  
Mandeln / Leinsamen / Haselnüsse

Baguette / Butter / Olivenöl / Grana Padano

### Vorspeisen

Marinierte Portobello Pilze / Sesam - Karottensalat  
Geschmorter Kürbis / Fetakäse / Granatapfel / Sprossen  
Gerösteter Blumenkohl / Wildkräuter / Zitronen - Minzjoghurt  
Rote Bete Hummus / Falafel / Edamame

### Suppe

Zitronengrassuppe / Cashewkerne

### Hauptgänge

Süßkartoffelcurry / Paprika / Zuckerschoten  
Pasta / Blattspinat / confierte Tomaten  
Erbsengnocchi / Waldpilze / junger Lauch  
Ofengemüse / Kräuterquark  
Röstkartoffeln  
Gemüsecouscous / Berberitzen

### Dessert

Tapioka - Bananenpudding / Kokos / Erdnuss  
Himbeermousse / weiße Schokolade / Melisse

---

buchbar ab 25 Personen, 53 Euro pro Gast  
für 3 Euro Aufpreis, servieren wir Ihnen die Suppe gern am Platz

Falls Sie oder Ihre Gäste Allergien, Unverträglichkeiten  
oder andere Essgewohnheiten haben, lassen Sie uns diese rechtzeitig wissen.



## Asiatisches Buffet

### Salat- und Brotstation

Grüner Blattsalat / verschiedene Dressings  
Paprika / Gurke / Karotte / Kirschtomaten  
Croûtons / Sonnenblumenkerne / Kürbiskerne  
Mandeln / Leinsamen / Haselnüsse

Baguette / Butter / Olivenöl / Grana Padano

### Vorspeisen

Thai Beef Salat / grüne Papaya / Eisbergsalat / Mungosprossen  
Rohkostsalat / marinerter Tofu / Limette  
Ingwergarnelen / Glasnudelsalat / Edamame  
Gemüse Samosas / Sojajoghurt

### Suppe

Karotten Ingwer Suppe

### Hauptgänge

Maishähnchenbrust / Kokos - Limettensauce / Chili  
Teriyaki Lachs / Frühlingslauch / Sesam  
Wasabi - Kartoffelpüree / Röstzwiebeln  
Wok Gemüse / Bambussprossen  
Basmatireis  
Mie - Nudeln / Erdnusssoße

### Dessert

Kokos - Panna Cotta / Mangochutney  
Quark / Safran / Honig / Melone

---

buchbar ab 25 Personen, 55 Euro pro Gast  
für 3 Euro Aufpreis, servieren wir Ihnen die Suppe gern am Platz

Falls Sie oder Ihre Gäste Allergien, Unverträglichkeiten  
oder andere Essgewohnheiten haben, lassen Sie uns diese rechtzeitig wissen.



## Mediterranes Buffet

### Salat- und Brotstation

Grüner Blattsalat / verschiedene Dressings  
Paprika / Gurke / Karotte / Kirschtomaten  
Croûtons / Sonnenblumenkerne / Kürbiskerne  
Mandeln / Leinsamen / Haselnüsse

Baguette / Butter / Olivenöl / Grana Padano

### Vorspeisen

Griechischer Bauernsalat / Feta Käse / Rote Zwiebeln / Oliven  
Vitello Tonnato / Kapern / Rucola / Zitrone  
Anti Pasti / Kürbiskernpesto / Grana Padano  
Bunter Tomatensalat / gezupfter Büffelmozzarella / Basilikum

### Suppe

Strauchtomatensuppe

### Hauptgänge

Roastbeef, rosa gegart / Thymianjus  
Kabeljau / Safranschaum  
Rosmarinkartoffeln  
Ratatouille  
Zucchini - Austernpilz Gemüse  
Pasta / Zitronensauce / grüner Spargel / confierte Kirschtomaten

### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta / Himbeeren / Pistazien

---

buchbar ab 25 Personen, 57 Euro pro Gast  
für 3 Euro Aufpreis, servieren wir Ihnen die Suppe gern am Platz

Falls Sie oder Ihre Gäste Allergien, Unverträglichkeiten  
oder andere Essgewohnheiten haben, lassen Sie uns diese rechtzeitig wissen.



## Gala Buffet

### Salat- und Brotstation

Grüner Blattsalat / verschiedene Dressings  
Paprika / Gurke / Karotte / Kirschtomaten  
Croûtons / Sonnenblumenkerne / Kürbiskerne  
Mandeln / Leinsamen / Haselnüsse

Baguette / Butter / Olivenöl / Grana Padano

### Vorspeisen

Rosa gegartes Roastbeef / eingelegtes Gemüse / Trüffelmayonnaise  
Ziegenkäse - Lauchquiche / karamellisierte Walnuss / Traubenmelasse  
Confierte Garnelen / Kräuterbutter / Crostini / getrocknete Tomaten  
Burrata / Wildkräuter / Mango

### Suppe

Parmesansuppe / Frühlingslauch

### Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbacke / Zwiebelschmand / Balsamicojus  
Wolfsbarschfilet / Zitronenbutter / Babyspinat  
Geträufeltes Bohnencassoulet  
Kartoffel - Lauchstampf  
glasiertes Marktgemüse  
Süßkartoffelgnocchi / Waldpilze / grüner Spargel

### Dessert

Crème Brûlée / Johannisbeeren  
Mousse au Chocolat / kandierte Haselnüsse

---

buchbar ab 25 Personen, 63 Euro pro Gast  
für 3 Euro Aufpreis, servieren wir Ihnen die Suppe gern am Platz

Falls Sie oder Ihre Gäste Allergien, Unverträglichkeiten  
oder andere Essgewohnheiten haben, lassen Sie uns diese rechtzeitig wissen.