



Fingerfood und Häppchen

Belegtes

Canapés belegt u. a. mit: Schinken, Wurst, Salami, Käse. 1,85 €/ St.

Laugengebäck

Mini-Laugengebäck mit Salz 0,85 €/ St.

Fisch

Wrap gefüllt mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola 1,40 €/ St.

Vollkornbrot-Taler mit Räucherforelle und Meerrettichcreme 1,40 €/ St.

Fleisch

Mini-Bouletten mit Senf 0,85 €/ St.

Mini-Schnitzel Wiener Art mit Limetten-Dip 1,55 €/ St.

Huhn

Saté-Spieß vom Huhn mit Asia-Dip 1,50 €/ St.

Hähnchenschenkel mit BBQ-Dip 1,30 €/ St.

Vegetarisch

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto 1,20 €/ St.

Wrap gefüllt mit geschmortem Paprika, Frischkäse und Rucola 1,80 €/ St.

Zucchini-Pralinen mit Orientalischer-Creme und Sprossen 1,20 €/ St.

Quiches gefüllt mit Lauch und Käse 0,85 €/ St.

Sweets

Mini-Macarons *verschiedene Sorten* 1,20 €/ St.

Obstspieß mit Schokoladenstreifen 1,85 €/ St.

Baby-Donuts *verschiedene Sorten* 0,65 €/ St.

Mini-Cupcakes *verschiedene Sorten* 1,45 €/ St.

Mini-Cremeschnitte 0,95 €/ St.

Wir empfehlen, z.B. für einen Empfang 5-6 Teile pro Gast.

Natürlich sind auch weitere Wünsche möglich, bitte sprechen Sie uns einfach an!!

Diese Angebote gelten bei einer Mindestabnahme von 20 Teilen pro Sorte.

Alle Preise sind inkl. 7% USt.



KLEINES
MATROSEN FRÜHSTÜCK

Ofenfrische Brötchen
mit
Wurst-, Käse- und Schinken-
Aufschnitt,
Honig und Marmelade
Nusscreme und Butter
zzgl.
Kaffee und Tee

7,00 € pro Person

+ 2,00 € p.P. für Kaffee und Tee

+ 3,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 12,50 € pro Person



Bootsmann-Frühstück

Ofenfrische Brötchen und Croissant
mit
Wurst-, Käse- und Schinken-Aufschnitt,
Honig und Marmelade sowie
Nusscreme und Butter

Wurstsalat

Räucherlachs mit Meerrettich und Zitrone

Rohkostgemüse mit Kräuterquark

Gekochte Eier

Müsli, Cornflakes und Milch

Fruchtjogurts

Obst

zzgl.

Kaffee und Tee

13,00 € pro Person

+ 2,00 € p.P. für Kaffee und Tee

+ 4,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 19,50 € pro Person



Berliner Dampfer-Buffet

Kleene Happen

Gewürzgurken

Bouletten mit Senf

Würzige Hähnchenkeulen mit Dip

Salate und Co.

Nudelsalat mit Lauch und Schinken

Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Kresse

Gemischter Salat mit Dressing

Brotkorb mit Butter und Schmalz

Heißes aus Töpfen und Pfannen

Kasslerbraten serviert mit Malzbiersauce,

Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Nachtisch

Rotegrütze mit Vanille-Sauce

21,50 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 27,00 € pro Person



American Burger-Bufferet

Salatauswahl "Querbeet"

Caesar-Salat mit Parmesan und Croutons

Sam's Cole Slaw-Salat mit Brunnenkresse

Kartoffelchips mit Guacamole-Dip

Frisch vom Grill

Haus- und Handgemachte 100% Rindfleisch-Burger

für Vegetarier:

marinierter und gegrillter Halloumikäse mit Grillgemüse

im gerösteten Sesambrot

Burger Topping

Knackiger Salat, frische Tomaten, eingelegte Gurken,

Zwiebelringe, Peperoni, gegrillter Bacon, Käse,

Saucen, Dips und Gewürzmajonäse

sowie

Country Kartoffeln mit Sauercreme

Süßes geht immer. . .

Schokoladen- und Blaubeer-Muffins

und

Bunte Donuts

22,50 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 28,00 € pro Person

*Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent,
empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 50 Gäste, zu eine Pauschale von 165,00 €
sowie ab 50 Gäste, einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.*



Pasta Basta-**Buffet**

Antipasti und Salate

Mariniertes und gebratenes Gemüse:

Zucchini mit Oliven und frischen Kräutern,
Auberginen mit Datteltomaten und Rosmarin

sowie

dreierlei Paprika mit Salbei

Italienische Schinken- und Wurstsorten mit Oliven

Mozzarellakugeln mit Rispen Tomaten, Basilikum und Olivenöl

Römer-Salat mit Brotcroutons, Joghurtdressing und Parmesan

Thunfischsalat mit Bohnen, rote Zwiebeln und Pimentos

Pasta

Pasta mit dreierlei Saucen:

Salsa di Pomodoro, Pesto Verde

sowie

Sugo di casalingo

(Feines Rinderragout mit Gemüse)

Brot und Co

Focaccia mit Gewürz-Olivenöl und Salz

Süßes geht immer. . .

Vanille Panna Cotta mit Fruchtmark

Crema di Ricotta mit Amarettinis und Heidelbeeren

23,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 28,50 € pro Person



Oktoberfest

Vorspeisen & Salate

Cremiger Obazda mit Frühlingszwiebeln

Kleine Fleischpflanzerl mit scharfem Senf

Eisbeinsülze mit Remouladensauce

Wurstsalat mit Alpenkäse und roten Zwiebeln

Bayerischer Weißkrautsalat

Radisalat mit Apfel und Schnittlauch

Brotstation

Brezeln und Brot serviert mit

Kräuterquark, Griebenschmalz

und Salz

Heißes aus Töpfen und Pfannen

Weißwurst im Zwiebelsud mit süßem Senf

Ofenfrischer Leberkäse serviert mit
lauwarmen Kartoffelsalat

Dessert

Mohn-Creme mit Heidelbeeren

Apfelstrudel mit Vanillesauce

26,50 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 32,00 € pro Person



Fischers Fritze

Vorspeisen und Salate

Brathering und Rollmops

Matjes mit Hausfrauensause

Räucherfisch-Platte mit Meerrettich und Zitrone

Heringssalat mit Rote Bete

Blattsalat-Mix mit Senf-Dressing

Kartoffelsalat mit Apfel und Radieschen

Krautsalat mit Schrot Pfeffer

Brotkorb mit Butter, Öle und Salz

Heißes aus Töpfen und Pfannen

Leicht gebeiztes und gebratenes Fjordlachsfilet

serviert auf Fenchel-Tomaten-Gemüse,

Salzkartoffeln und Zitrone

Süßes geht immer. . .

Kardamom Panna Cotta mit Fruchtmark

Beerengrütze und Vanillesauce

27,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 32,50 € pro Person



BBQ Grillbuffet

Vorspeisen

Gurkensalat mit Koriander und Schalotten

Römersalat mit Dressing, Parmesan und Croutons

Pasta-Salat mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Rucola

Krautsalat mit Schrot Pfeffer

Frisch vom Grill

Rostbratwürste und Merguez

Marinierte Schweine- und Geflügelsteaks

Halloumikäse mit Thymian und Orange

Beilagen und Co.

Riesenfanne mit Kartoffeln und Gemüse

Verschiedene Saucen, Chutneys und Dips

Brotkorb mit Olivenöl und Salz

Sweets

Zitronengras Panna Cotta mit Mangomark

Beerenkompott mit Vanillesauce

29,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 34,50 € pro Person

*Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent,
empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 40 Gäste, zu eine Pauschale von 165,00 €
sowie ab 40 Gäste, einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.*



Bayrisches Buffet

Vorspeisen & Salate

Cremiger Obazda mit Frühlingszwiebeln

Kleine Fleischpflanzerl mit scharfem Senf

Eisbeinsülze mit Remouladensauce

Wurstsalat mit Alpenkäse und rote Zwiebeln

Bayerischer Weißkrautsalat

Radisalat mit Apfel und Schnittlauch

Kartoffelsalat mit Gurke

Brotstation

Brezeln und Brot serviert mit

Kräuterquark, Griebenschmalz

und Salz

Heißes aus Töpfen und Pfannen

Weißwurst im Zwiebelsud mit süßem Senf

Schweinebraten serviert mit Rieslingkraut,
Knödel und Malzbiersauce

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zweschkenröster

Mohn-Creme mit Heidelbeeren

29,50 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 35,00 € pro Person



Käpt'n Buffet

Heiße Suppe

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Schnittlauch

Vorspeisen und Salate

Mini-Bouletten und Landjäger mit Senf

Bauernsülze mit Koriander-Majonäse

Räucherfisch-Platte mit Meerrettich und Zitrone

Heringssalat mit Rote Bete

Blattsalat-Mix mit Himbeer-Dressing

Kartoffelsalat mit Apfel und Radieschen

Wassermelone mit Schafskäse,
Olivenöl und Blüten

Brotkorb mit Butter, Öle und Salz

Heißes aus Töpfen und Pfannen

Sanft geschmorter Rinderbraten

serviert mit buntem Gemüse der Saison

und Butterspätzle

Süßes geht immer. . .

Kirschgrütze mit Vanillesauce

Obstsalat in Gewürzsud

33,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 38,50 € pro Person



Das große Grillbuffet

Vorspeisen

Wassermelone, Schafskäse und Blüten

Gurkensalat mit Koriander und Ingwer

Blattsalat-Mix mit Dressing, Sprossen und Croutons

Pasta-Salat mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Rucola

Krautsalat mit Schrot Pfeffer

Frisch vom Grill

Rostbratwürste und Merguez

Steaks vom Rind und Schwein

marinierte Geflügelsteaks

Halloumikäse mit Thymian und Orange

Beilagen und Co.

Gemüse und Kartoffeln aus der Riesenpfanne mit Kräutern

verschiedene Saucen, Chutneys,
Dips und Kräuterbutter

Brotstation mit Olivenöl und Salz

Sweets

Crème brûlée mit Pernod-Beeren

Mango-Mousse mit Nusscrumble

37,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 42,50 € pro Person

*Für einen reibungslosen Ablauf und ein gelungenes Grillevent,
empfehlen wir einen Grillkoch für bis zu 40 Gäste, zu eine Pauschale von 165,00 €
sowie ab 40 Gäste, einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.*



Gans oder Ente?!

Brust oder Keule. . .

Geschmorte Gänsebraten serviert mit
Gewürz-Rotkraut, Grünkohl, Klößen
und Glühweinsauce

21,50 € pro Person

Ente gut alles gut. . .

Halbe geschmorte Ente serviert mit
Gewürz-Rotkraut, Grünkohl, Klößen
und Glühweinsauce

19,50 € pro Person

Dessert

Bratapfel gefüllt mit Rum-Rosin und Marzipan
serviert mit Vanillesauce

6,50 € pro Person

*zzgl. eine Geschirr- und
Servicepauschale von 2,50 € p.P.*



Weihnachts-Buffer

Suppe

Kürbis-Ingwer-Creme-Suppe mit
Zimt-Croutons

Vorspeisen und Salate

Wildpastete mit Preiselbeeren

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce

Waldorfsalat mit gerösteten Walnüssen

Kartoffelsalat mit Apfel, Lauch und Kresse

Tomaten-Salat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

Romana Salat mit frischen Feigen, Orange und Dressing

Auswahl von Oliven

Brotkorb mit Butter, Öl und Salz

Heißes aus Töpfen und Pfannen

Geschmorte Gänsekeule und Brust serviert mit Klößen,
Gewürz-Rotkraut, Grünkohl und Glühweinsauce

Käse und Co.

Auswahl von Käse mit Früchten und Nüsse

Dessert

Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce

36,00 € pro Person

+ 5,50 € p.P. Geschirr- und Servicepauschale

Gesamtpreis von 41,50 € pro Person