

# 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. 19% USt.*

Frank Seidel  
Wustermarkerstr.7d  
14656 Brieselang  
Tel.0162/6803449

# *Berliner Dampfer-Buffet*

## *Kleine Happen*

*Gewürzgurkentopf*

*Boulette mit Mostrich*

*Kleine Hähnchenkeulen mit Rosmarin*

## *Salate*

*Omas Kartoffelsalat*

*Gemischter Salat mit Dressing*

*Nudelsalat mit Lauch und Schinken*

## *Warme Speisen*

*Berliner Currywurst mit Ketchup*

*Kasselerbraten mit Sauerkraut, Schwarzbiersauce und Petersilienkartoffeln*

## *Dessert*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*21,50 € pro Person*

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

*Gesamtpreis von 27,00 € pro Person*

# *Fischers Fritze*

## *Frisch aus dem Suppentopf*

*Fischsofjanĳa mit Stulle*

## *Vorspeisen und Salate*

*Kartoffelsalat wie bei Oma*

*Krautsalat mit Schrotpeffer*

*Matjesfilet mit Hausfrauensauce*

*Bratheringe und Rollmöpfe im Zwiebelsud*

*Verschiedene Blattsalate mit Mostrich-Dressing*

*Heringssalat mit Apfel, Kartoffeln und Rote Bete*

*Aus dem Havelland Räucherfisch mit Gravedsauce und Meerrettich*

*Allerlei Brotsorten mit Butter und Meersalz*

## *Frisch aus der Pfanne*

*Gebratenes Lachsfilet mit Crevetten,*

*Fenchelgemüse und tomatisierten Schwenk Kartoffeln*

## *Süßes geht immer*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Berliner Luft mit Waldmeistersirup*

*27,00 € pro Person*

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

*Gesamtpreis von 32,50 € pro Person*

# *Käpt´n Buffet*

## *Frisch aus dem Suppentopf*

*Kartoffel-Lauchsuppe mit Hackfleisch*

## *Vorspeisen und Salate*

*Kartoffelsalat wie bei Oma*

*Kleine Bouletten und Schnitzel*

*Bauernsülze mit Remouladensauce*

*Räucherfisch mit Gravedsauce und Meerrettich*

*Heringssalat mit Apfel, Kartoffeln und Rote Bete*

## *Frisch aus der Röhre*

*Geschmorgter Rinderbraten in Portweinsauce mit Apfelrotkraut und Spätzle*

## *Vom Holzbrett*

*Verschiedene Brotsorten und Butter*

*Käseauswahl mit Oliven und Gartengemüse*

## *Dessert*

*Frisches Obst mit Minze im Teelicht*

*Auswahl von Götterspeisen mit Vanillesauce*

*33,00 € pro Person*

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

*Gesamtpreis von 38,50 € pro Person*

# Pasta, Pasta, Pasta

## Antipasti und Salate

Dreierlei Paprika mit Salbei

Mariniertes und gebratenes Gemüse:

Zucchini mit Oliven und frischen Kräutern

Auberginen mit Datteltomaten und Rosmarin

Schinken und Wurstsorten aus Italien mit Oliven

Thunfischsalat mit Bohnen, roten Zwiebeln und Pimentos

Mozzarellakugeln mit Rispenntomaten und Basilikum Pesto

Römer Salat mit Brotroutons, Dressing und Parmesankäse

## Pasta

Pasta mit dreierlei Saucen:

Salsa di Pomodoro, Pesto Verde und

Sugo di casalingo (Feines Rinderragout mit Gemüse)

## Brot und Co

Italienisches Brot mit Olivenöl und Meersalz

## Dessert

Vanille Panna Cotta mit Fruchtmark

Crema di Ricotta mit Amarettinis und Beeren

23,00 € pro Person

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

Gesamtpreis von 28,50 € pro Person

# Bayrisches Buffet

## Vorspeisen

*Obazda mit Laugenkonfekt*

*Fleischpflanzerl mit scharfen Senf*

*Warmer Bauernsalat mit frischen Gartenkräutern*

*Aufgeschnittener Rudi mit Meersalz und groben Pfeffer*

*Wurstsalat mit Appenzeller Käse, Zwiebeln und Gewürzgurke*

## Frisch aus Topf und Ofen

*Schweinshaxe*

*Weißwürste im Wurzelsud mit süßem Senf*

*Schweinebraten und Leberkäse mit Kraut, Schwarzbiersauce und Semmelknödel*

## Brotkorb

*Bretzeln und Brot*

*Schmalz und Schmand im Töpfchen*

## Dessert

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

*Aufgeschlagene Weißbiercreme mit Heidelbeersauce*

*29,50 € pro Person*

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

*Gesamtpreis von 35,00 € pro Person*

# BBQ Grillbuffet

## Vorspeisen

Krautsalat mit Schrotpeffer

Gurkensalat mit Koriander und roten Zwiebeln

Pasta Salat mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Rucola

Römersalat mit zweierlei Dressings Parmesan und Croutons

## Frisch vom Grill

Rostbratwürste und Merguez

Halloumikäse mit Thymian und Orangen

Marinierte Schweine- und Geflügelsteaks

## Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln

Brotkorb mit Olivenöl und Meersalz

Verschiedene Dips, Chutneys und Saucen

Grillgemüse aus der Pfanne mit frischen Gartenkräutern

## Dessert

Beerenkompott mit Vanillesauce

Zitronengras Panna Cotta mit Mangomark

29,00 € pro Person

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

Gesamtpreis von 34.50 € pro Person

Zuzüglich ein Grillkoch bis 40 Personen zu einer Pauschale von 165,00 €

sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.

# Das große Grillbuffet

## Vorspeisen

Gurkensalat mit Koriander und Ingwer  
Wassermelone mit Schafskäse und Blüten  
Krautsalat mit Schrot Pfeffer und Cranberrys  
Blattsalate mit Dressing, Sprossen und Croutons  
Pasta-Salat mit Tomaten, Balsamico-Zwiebeln und Rucola

## Frisch vom Grill

Marinierte Geflügelsteaks  
Steaks vom Rind und Schwein  
Rostbratwürstchen und Merguez  
Halloumikäse mit Thymian und Orangen

## Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln  
Brotkorb mit Olivenöl und Meersalz  
Verschiedene Dips, Chutneys und Saucen  
Grillgemüse aus der Pfanne mit frischen Gartenkräutern

## Dessert

Mangocreme mit Nusscrumble  
Mousse au chocolate mit gebrannten Mandeln

**37,00 € pro Person**

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

Gesamtpreis von 42.50 € pro Person

Zuzüglich ein Grillkoch bis 40 Personen zu einer Pauschale von 165,00 €

sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.

Frank Seidel  
Wustermarkerstr.7d  
14656 Brieselang  
Tel.0162/6803449



# *American Burger Buffet*

## *Salatauswahl "Querbeet"*

*Coleslaw-Salat mit Brunnenkresse*

*Caesar-Salat mit Parmesan und Croutons*

## *Frisch vom Grill*

*Hausgemachte 100% Rindfleisch Burger*

*für Vegetarier:*

*marinierter und gegrillter Halloumi Käse mit Grillgemüse*

*im geröstetem Sesambrot*

## *Burger Topping*

*Knackige Salate, frische Tomaten, eingelegte Gurken,*

*Zwiebelringe, Peperoni, gegrillter Bacon, Käse, Saucen, Dips und Gewürz-Mayonnaise*

## *Süßes geht immer...*

*Schokoladen-Blaubeer-Muffins*

*und Bunte Donuts*

*22,50 € pro Person*

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

*Gesamtpreis von 28,00 € pro Person*

Zuzüglich ein Grillkoch bis 40 Personen zu einer Pauschale von 165,00 €

sowie ab 40 Personen einen zweiten Grillkoch zu 145,00 € Pauschal.