



Rustikale Bierrunde

Kalte Speisen

Rustikale Wurstplatte (Leber- und Blutwurst, Sülze, Bierknacker, Fleischwurst) mit Radieschen
Zwiebelmett mit frischen Zwiebelringen
Frikadellen mit Senf
Kartoffelsalat nach Hausfrauenart
Käsehappen
Brotkorb
Schmalz & Butter

Warme Speisen

Krustenbraten am Stück (mild gepökelt)
Sauerkraut
Kartoffelpüree

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Personen
Pro Pers. 12,90 €

Partytime

Kalte Speisen

Partyschnitzelchen & Frikadellchen mit Senf
Schinkenröllchen mit Spargel
Matjesfilet mit frischen Zwiebelringen
Nudelsalat nach Hausfrauenart
Krautsalat
Kleines Käsebrett
Brotkorb
Kräuterbutter

Warme Speisen

Chili con Carne mit Butterreis

Dessert

Obstsalat mit Sahne

ab 15 Personen
Pro Pers. 12,90 €



Schlemmerbuffet

Kalte Speisen

Gemischte Schinkenplatte mit Gervaisbirne
Hähnchenschnitzel im Mandelmantel & Früchten
Roastbeef mit Mixedpickles & Remoulade
Edle Rauchfischplatte (Rauch- & Gravedlachs, Forelle, Aal) mit Sahnemeerrettich
Waldorf-Astoria-Salat
Geflügelsalat mit Ananas
Große Käseauswahl mit Trauben
Brotkorb
Butter & Kräuterbutter

Warme Speisen

Geschnetzeltes Züricher Art mit Butterspätzle
Bunte Salatplatte mit zweierlei Dressing

Dessert

Mousse au Chocolat

ab 20 Personen, pro Person 18,90 €

Buffet Italia

Kalte Speisen

Parmaschinken an Melone
Antipasti misto della casa
(eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten, Champignons usw.)
Caprese (Tomaten, Basilikum, Mozzarella) mit schwarzem Pfeffer
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Frutti di Mare (Meeresfrüchtesalat)
Pikanter Nudelsalat „Stefano“
Käseauswahl mit Feigen
Brotkorb
Butter & Kräuterbutter

Warme Speisen

Gegrillte Hähnchenbrust auf Schmortomaten mit Bandnudeln
Bunte Salatplatte mit Cocktaildressing

Dessert

Tiramisu
ab 20 Personen, pro Pers. 19,50 €



Bayrische Brotzeit

Kalte Speisen

Bratenplatte „Bavaria“ (Schweinsbraten, Schwarzschenken, Bierknacker) mit Senf
Mett mit Zwiebeln
Krautsalat mit Kümmel
Bayrischer Käse
Bauernbrot & Laugenbrezeln
Butter & Schmalz

Warme Speisen

Weißwürste mit süßem Senf
Leberkäs
Speckkartoffelsalat

Dessert

Vanillecreme mit Weichselkirschen

ab 15 Personen, pro Pers. 14,90 €

Buffet Bosphorus

Kalte Speisen

Sigara Böreği (Gerollte (Blätter-)Teigtaschen)
Köfte (Türkische Fleischbällchen)
Cacık (Joghurt mit Gurken und Knoblauch)
Kısır (Salat mit Bulgur / Weizengries)
Salatplatte mit Käse & Oliven
Pide (Türkisches Fladenbrot)

Warme Speisen

Mercemek Çorbası (Rote Linsensuppe)
Şiş Kebab (Grillspieße vom Lamm oder Kalb)
Pilav (Türkischer Reis)

Dessert

Kadayıf (Süße gebackene Nudeln)
Fırında Sütlaç (Leicht überbackener Milchreis)

ab 20 Personen, Preis pro Pers. 16,50 €



Gaumenkitzel

Fingerfood-Häppchen nach Saison bzw. Wunsch z.B.

Antipasti-Spießchen auf Bruschetta
Geräucherte Gänsebrust an Waldpilz-Linsensalat
Koriander-Garnele mit gebackenem Ei
Falafel (Kichererbsenbällchen) auf Ingwerquark
Mini-Wrap mit dreierlei mariniertem Hähnchenfleisch gefüllt
Lachskonfekt
Sandwich-Happen z.B. mit Tomate Mozzarella, Thunfisch-Ei, Pute-Ananas
Pikante Hackfleischbällchen im Glas
Parmesanomelette mit Rucola und Parmaschinken
Kleine Dessertauswahl im Glas, z.B. Limetten-Mousse, Tiramisu, Beerenschaum
Mini-Kuchenhappen

Preis Pro Pers. nach Saison und Auswahl.

Brunch

Kalte Speisen

Marmelade, Honig, Quark, Joghurt, Müsli
Große Lachsplatte mit Sahnemeerrettich & Honig-Senfsauce
Schinkenbrett
Aufschnittplatte
3 Salate Ihrer Wahl
Käseauswahl
Gemischte Brötchen & Brotkorb
Butter

Warme Speisen

Rühreier
Rinderbrühe mit Gemüsewürfelchen
Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Weißweinsauce
Butterspätzle
Salate der Saison mit Joghurtdressing
Schweinerückenbraten unter der Kräuterkruste
SpeckböhnchenKartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolat
Obstsalat mit Sahne
Hausgemachter Blechkuchen

ab 20 Personen, pro Pers. 18,50 €



Hochzeitsbuffet

ab 35 Personen

Kalte Speisen

Große Fischplatte „Nordland“ (Aal, Rauch- & Gravedlachs, Forelle) mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsoauce

Schinken-Spargelröllchen

Ganzer Puter garniert mit exotischen Früchten und Currysauce

Kalbsmedaillons mit Champignonköpfen

3 Salate Ihrer Wahl

Internationales Käsebrett mit Trauben & Feigen

Gemischter Brotkorb

Butter

Warme Speisen

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit hausgemachtem Eierstich

Rinderfilet im Ganzen gebraten

Dijonsenfsoauce

Romanescoröschen

Nusskartoffeln

Gebratenes Zanderfilet an Safran-Pernodsauce

Blattspinat

Korinthenreis

Dessert

Kir-Royal-Creme mit Beerenfrüchten

Tropischer Obstsalat mit Minzsahne

ab 20 Personen, pro Pers. 29,50 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Rufen Sie unseren Partyservice an: 0203 3095-109
Wir freuen uns!