



Wir übernehmen für Sie  
organisatorisch und  
kulinarisch Events  
jeder Art



Wir stellen auf Wunsch  
Geschirr zur Verfügung



Sämtliche warmen Speisen  
werden in einem attraktiven  
Warmhaltegerät von WMF geliefert.



Alle in unserer Preisliste  
aufgeführten Preise sind Nettopreise zuzüglich  
der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen  
Mehrwertsteuer (derzeit 7 % bzw. 19 % )



Die in der Liste aufgeführten Speisen sollen nur  
Anregungen und Vorschläge sein.  
Wir sind jederzeit gerne bereit ,Ihre persönlichen Wünsche  
und Zusammenstellungen zu berücksichtigen.  
Die aktuelle Allergen- und Konservierungsmittelliste finden  
Sie im Anhang. Da wir in unserer Küche die Buffets alle  
selbst herstellen ,wissen wir genau , was wo enthalten ist.  
Wir kochen auf Wunsch auch gluten - oder laktosefrei  
2022

# ***KALT WARMES FINGERFOOD BUFFET***

**Fingerfoodlöffel**  
**gefüllt mit**  
**Krabben<sup>A2</sup> ,Käsecreme <sup>A7</sup>**  
\*

**Canapes**  
**A1,A3,A7**  
**belegt mit**  
**Käse <sup>A7</sup> ,Salami <sup>3</sup>**  
**gekochtem Schinken<sup>10</sup>**  
**Roastbeef, Lachsschinken<sup>3</sup>**  
\*

**Gemüsespieße**  
**Gefüllte kleine Paprika mit Käse**  
**Verschiedene Oliven<sup>7</sup>**  
\*

**kleine warme Hähnchenspieße**  
**kleine Partyfrikadellen <sup>A1,A3</sup>**  
**kleine Schnitzel <sup>A1,A3</sup>**  
**gefüllte Blätterteigpasteten <sup>A1,A3</sup>**  
**Pflaumen im Speckmantel <sup>3,6</sup>**  
**kleine Fleischspieße**  
**Fischspieße <sup>A4</sup>**  
**Zwiebelkuchen <sup>A1,A3,A7</sup>,**  
**verschiedene Dipsaucen**  
\*

**kleine Partygläser**  
**gefüllt mit**  
**verschiedenen Süßspeisen <sup>A3,A7</sup>**  
\*

**Käsekugel <sup>1,A7</sup>**

pro Person € 28,90

## **Grill - Catering für besten BBQ Genuss**

### **Live Barbecue vor Ort gegrillt**

**Norwegisches Lachsfilet mit Knoblauch - Zitronenbutter**  
**Salmspieß , Garnelenspieß**

\*

**Thüringer Rostbratwurst**  
**Krakauer**

\*

**Barbecuesteak**  
**Mariniertes Schweinelummersteak**  
**Rindermedaillons**  
**verschiedene BBQ Saucen**

\*

**Hähnchenbrust in Curry mariniert**  
**Yakitori Spieße**  
**Sate Hähnchenspieße**  
**Erdnussauce**

\*

**Vegetarische Beilagen vom Grill**  
**Mediterraner Gemüsespieß**  
**Mini Kartoffelspieß mit Aioli Dip**  
**Folienkartoffeln mit Kräuterquark**

\*

**gemischte Antipastischalen**  
**Cocktail - Tomatenspieß mit Mozzarellakugeln**  
**Mediterraner Salat mit Pinienkernen Kräutercroutons**  
**Honig - Senf - Dressing**  
**Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse**  
**Holländischer Staudenselleriesalat mit Ananas**

\*

**Partybrötchen mit Kräuterbutter**

\*

**in kleinen Partygläsern**  
**Pannacotta mit Himbeeren , Raffaellocreme ,Apfeltrifle**

\*

**37,00 € pro Person für 4 Stunden**  
**jede weitere Stunde 40,00 € Personalkosten**

## **Buffet Exquisit**

Orangengravedlachs  
gemischte Makrelenstücke,Forellenfilet  
Fingerfoodlöffel gefüllt mit Krabben und Lachs <sup>A2,A4,</sup>  
verschiedene Dipsaucen

\*

gemischte Antipastiplatte  
gefüllte Paprika mit Käse <sup>A7</sup>  
gebratene Auberginen ,Zucchini und Paprika  
verschiedene Oliven <sup>7</sup>

Melone mit Schwarzwälder Schinken <sup>3</sup>  
Cocktailtomatenspieße mit Mozarellakugeln <sup>A7</sup>

\*

Hähnchenbrust Mailänder Art  
mit Tomaten und Käse überbacken <sup>A7</sup>

\*

Geschnetzeltes Züricher Art  
mit Champignons <sup>A1,A6,A9,</sup>

\*

Schweinemedallions im Speckmantel <sup>3</sup>  
Pfeffersauce <sup>A1,A9</sup>

\*

kleine Fleischspieße süß oder pikant zubereitet

\*

gefüllte überbackene Kartoffeln <sup>A7</sup>  
Kartoffelgratin <sup>A1,A7</sup>  
Bunte Nudeln <sup>A1,A3,A7</sup>

\*

Italienische Gemüsepfanne Milano

\*

Bunter Salat  
Honig - Senf - Dressing <sup>2 A1,A3,A7,A10</sup>

\*

verschiedene Dessertvariationen <sup>A3,A7</sup>

\*

Käseplatte <sup>1,A7</sup>  
Partybrötchen mit Kräuterbutter <sup>A1,A3,A7</sup>

ab 20 Personen pro. Person € 42,50

# Warmes Buffet 1

**Krustenbraten <sup>3</sup>**

**mit Zwiebelsahnesauce überbackene Schweineschnitzel <sup>A1,A3,A7</sup>**

**Gegrillter Spießbraten**

**mit Paprikasahne überbackene Hähnchenbrust <sup>A1,A7</sup>**

**Senf <sup>A10</sup> und Pfeffersauce <sup>A1,A7,A9</sup>**

**kleine ganze Bratkartoffeln<sup>3</sup> in der Pfanne**

**Kartoffelgratin**

**Butterspätzle**

<sup>A1,A3,A7</sup>

\*

**Bunter Salat in einer großen Salatmuschel**

**Honig – Senf - Dressing <sup>2A1,A3,A7,A10</sup>**

**Speckkrautsalat <sup>3</sup>**

\*

**Partybrötchen mit Kräuterbutter**

<sup>A1,A3,A7</sup>

\*

**Internationale Käsespezialitäten <sup>1,A7</sup>**

**auf dem Holzbrett**

**garniert mit Weintrauben**

\*

**ab 20 Personen pro. Person 25,80 €**

# ***WARMES BUFFET 2***

***LACHSFILET <sup>A4</sup>IN KRÄUTERSAUCE <sup>A1,A7</sup>***

***PFEFFERSENFKRUSTENBRATEN <sup>A1,A3,A4,A10</sup>***

***ÜBERBACKENE SCHWEINEMEDAILLONS  
MIT  
BRESSOSAUCE <sup>A1,A7</sup>***

***ÜBERBACKENE HÄHNCHENBRUST HAWAII  
<sup>1,A1,A7</sup>***

***KLEINE GANZE BRATKARTOFFELN <sup>3</sup>IN DER  
PFANNE  
BUTTERSPÄTZLE <sup>A1,A3,A7</sup>  
BUTTERREIS <sup>A7</sup>***

***\****

***BUNTER SALAT IN EINER GROSSEN  
SALATMUSCHEL  
Dressing <sup>2A1,A3,A7,A10</sup>***

***\****

***VERSCHIEDENE KLEINE  
DESSERTGLÄSER <sup>A1,A3,A7</sup>***

***\****

***AB 20 PERSONEN PRO. PERSON 25,80 €***

# ***MEXIKANISCHES PARTY BUFFET***

## ***Kalte Wraps*** A1

gefüllt mit  
verschiedenen Füllungen A3,A7

\*

## ***Partysuppe*** A7

Nach Ihren Wünschen zubereitet  
Zum Beispiel Rinderhackfleisch -  
Lauchsuppe A2  
oder Ofensuppe mit Paprika ,ErbSEN  
Champignons oder Gyrossuppe

## ***Tacos***

Tacoschalen zum Selberfüllen  
mit  
Chili con carne vom Rind  
In kleinen Schüsseln Tomatenwürfel,  
Mais,  
Zwiebelwürfel, Reibkäse A7, Salatstreifen

## ***Mexikanische Burritos***

gefüllt  
mit  
Hähnchenbrust, Zwiebeln, Champignons,  
Speck, Käse und Tomaten 3,A3,

## ***überbackene Baguettebrötchen zubereitet***

mit  
Hackfleisch ,Paprika und Käse  
A1,A3,A7

pro Person € 24,80

# ***Frühstücksbuffet***

*verschiedene Marmeladen*

*Honig*

*frische Früchteplatte*

\*

*Räucherlachsplatte<sub>A4</sub>*

*Sahnemeerrettich<sub>6,A7</sub>*

\*

*Bunte Aufschnittplatte*

*mit*

*gekochtem Schinken<sub>10</sub>*

*Schwarzwälder Schinken<sup>3</sup>*

*Frischwurst*

*Salami<sup>3</sup>*

*Zwiebelmett<sup>3</sup>*

*Kalbsleberwurst*

\*

*Käseaufschnittplatte*

*reichhaltige Käseauswahl<sub>1,A7</sub>*

\*

*Rührei<sub>A3</sub> zubereitet mit Speck<sup>3</sup> und Schnittlauch*

\*

*verschiedene Brötchen*

*Buttercroissant*

*Laugenbretzel*

*dazu*

*Landbutter*

<sub>1,A1,A3,A7</sub>

*ab 20 Personen pro .Person 16,80 €*



# Brunch

verschiedene Marmeladen, Honig  
mehrere Sorten Müsli <sup>A8</sup>, Joghurt <sup>A7</sup>  
frische Früchte

\*

Buttercroissant, Baguette, verschiedene Brötchen  
dazu

Landbutter <sup>A1,A3,A7</sup>

\*

Wurstspezialitäten <sup>10</sup>  
reichhaltige Käseauswahl <sup>1,A7</sup>

Räucherlachs <sup>A4</sup>

Räucherforellen <sup>A4</sup> mit verschiedenen Dips <sup>2,A1,A3,A7</sup>

\*

Rühreier zubereitet <sup>A3</sup> mit Speck <sup>3</sup> und Schnittlauch

\*

.....  
Krustenbraten mit deftigen Soßen <sup>A1,A9</sup>

gefüllte überbackene Kartoffeln <sup>1,A7</sup>

Putenbraten mit Champignons

Schupfnudeln <sup>A1,A3,A7</sup>

\*

verschiedene Salate mit Hausdressing <sup>2,A1,A3,A7,A10</sup>

\*

zum Abschluß

verschiedene kleine Desserts in kleinen Gläsern <sup>A3,A7</sup>

\*

ab 20 Personen pro Person 31,80 Euro

# ***RHEINISCHES BUFFET***

## ***Auf Holzplatten***

*kleine Frikadellen garniert A1,A3,A10  
Hähnchenkeulen garniert mit Früchten 1*

## ***Rheinische Schlachtplatte***

*Blut- und Leberwurst  
Fleischwurst, Mett im Steintopf  
Kassler, Frankfurter Schinkenmettwurst  
³10,A1,*

## ***im Steintopf***

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Sahnesauce  
Äpfel, Zwiebel, Gurke 2,A1,A3,A7*

## ***Prager Schinken***

*Warmer Kartoffelsalat  
Speck-Krautsalat ³*

## ***Dessert***

*Rote Grütze mit Vanillesauce 1,A1,A3,A7*

## ***Internationale Käseplatte***

*Harzer , Mainzer 1,A7*

## ***Partybrötchen***

*Salzbrezel, Laugenbrötchen,  
Laugenstangen  
Kräuterbutter A1,A3,A7*

*pro Person € 26,80*

# ***BAYRISCHES BUFFET***

**Nürnberger  
Rostbratwürstchen<sup>3</sup>  
Gegrillte Schweinehaxe  
Leberkäse <sup>3</sup>  
Weisswürstchen <sup>3</sup>  
Kassler <sup>3</sup>  
süßer Senf <sup>A10</sup>**

\*

**Sauerkraut  
Kartoffelpüree <sup>A7</sup>  
warmer Kartoffelsalat <sup>3</sup>  
Speckkrautsalat <sup>3</sup>**

\*

**Internationale Käseplatte  
Obatzerkäse  
Handkäse <sup>1,A7</sup>**

\*

**Partybrötchen  
Laugenbrezel  
Laugenstangen  
Kräuterbutter**

<sup>A1,A3,A7</sup>

**ab 20 Personen**

pro Person € 24,90

# *Mediterranes Buffet*

Gemischte Antipasti Platte  
mit  
gefüllter Paprika mit Käse <sub>A7</sub>  
gefüllte Cocktailtomaten mit Käse <sub>A7</sub>  
gebratene Zucchini und Auberginen  
eingelegter Paprika und Oliven <sub>9</sub>

\*

Bunter Salat in einer großen Salatmuschel <sub>2,A1,A3,A7</sub>  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumdressing

\*

*Hähnchen - Saltimbocca alla Romana*  
( *kleine Medaillons mit Salbei und Schinken<sup>2</sup> gebraten* )  
*Spanferkelbraten mit Kerbelsauce* <sub>A1,A9</sub>  
Hähnchenbrust mediterran mit Paprika und Zucchini <sub>A1A3</sub>

\*

Ratatouille Gemüsepfanne

\*

kleine ganze Rosmarinkartoffeln in der Pfanne  
verschieden Teigwaren , gefüllte Tortellini <sub>A1,A3,A7</sub>  
Tomatenbasilikumsauce <sub>A1</sub>

\*

Tiramisu <sub>A1,A3,A7</sub>  
Pannacotta mit Himbeeren <sub>A7</sub>

ab 20 Personen pro .Person € 28,50

# ***ITALIENISCHES BUFFET***

## **Gemischte Antipastiplatte**

Melone mit Schinken<sup>3</sup>  
Tomaten mit Mozzarella und  
Basilikum

\*

## **Ruccolasalat, Feldsalat**

Kräutercroutons  
Honig – Senf Dressing<sup>2</sup><sub>A1,A3,A7</sub>

\*

## **Lachsfilet** <sub>A4</sub>

**in**

**Kräutersauce** <sub>A1,A7</sub>

**Piccata alla Milanese** <sub>A1,A3,</sub>

**Hähnchen - Saltimbocca**<sup>2</sup>

**Cannelonis, Lasagne**

**Tortellini, Ravioli**

**Bandnudeln** <sub>A1,A3,A7</sub>

**Tomatensauce mit Basilikum**

**Käsesahnesauce** <sub>1,A1,A7</sub>

\*

## **Verschiedene kleine**

**Dessertgläser** <sub>A3,A7</sub>

**ab 20 Personen pro . Person**

**€ 28,50**

# CANAPES

mit echtem Lachs garniert mit Sahnemeerrettich  
 mit Räucheraal garniert mit Kräuterei  
 mit Forellenfilet garniert mit  
 Preiselbeersahnemeerrettich  
 mit Grönlandkrabben garniert mit Ei und Dill  
 mit Roastbeef garniert mit Cornichons  
 mit rohem Schinken garniert mit Mixed Pickles  
 mit gekochtem Schinken garniert mit Mixed  
 Pickles  
 mit Lachsschinken garniert mit Spargel  
 mit Käsecreme garniert mit Weintrauben  
 mit Tortenbrie garniert mit Salzbrezeln

pro Stück € 2,30

3,9,A1, A3,A4,A7

## 1/2 Brötchen

oder eine Scheibe Pariser Brot rustikal

A1,A3,A7

garniert mit

Zwiebelmettwurst<sup>2</sup> Kassler<sup>2</sup>rohemSchinken<sup>2</sup>  
 gekochtem Schinken <sup>10</sup>  
 Frischwurst <sup>10</sup>, Salami <sup>2</sup>,  
 Holländer Käse ,Schweizer Käse,<sup>1,A7</sup>  
 Räucherlachs ,Matjesfilet <sup>6,A4</sup>

pro Stück € 2,50

## Backwaren

zu unseren Buffets liefern wir stets frische und  
 ausgesuchte Backwaren - **auch sonntags !**

kleine Sesambrötchen <sup>A11</sup>,Mohnbrötchen

Mehrkornbrötchen, Bäckerbrötchen

Mehrkornhaferbrötchen

Laugenzopf, Laugenbrezeln ,Laugenbrötchen

Laugenstangen - Pariser Baguette

Partybrötchen - Ciabattabrot, <sup>A1,A3,A7</sup>,

Mischpreis

pro Person € 2,80

Brötchen

pro Stück € 0,80

Pariser Brot

pro Stück € 3,50

## Käse

Internationale Käsespezialitäten

auf dem Holzbrett

garniert mit Weintrauben

Laugenbretzeln

(ab 10 Personen)<sup>1,A7</sup>

pro Person € 7,80

**Porzellan  
Hutschenreuther**

Menüteller	je Teil € 0,30
Mittelteller	je Teil € 0,30
Suppentasse	je Teil € 0,30
Kaffeetasse	je Teil € 0,30
Untertassen	je Teil € 0,30
Zuckerstreuer	je Teil € 0,30
Milchgießer	je Teil € 0,30
Dessertschälchen	je Teil € 0,30
Tortenplatte	je Teil € 1,45
Schüsseln	je Teil € 1,45

Sektschale	je Teil € 0,30
Sektflöte	je Teil € 0,30
Weinglas	je Teil € 0,30
Sherryglas	je Teil € 0,30
Cognacschwenker	je Teil € 0,30
Longdrinkglas	je Teil € 0,30
Whiskytumbler	je Teil € 0,30

Sektkühler, Wasserkühler	je Teil € 1,80
Pilstulpe	je Teil € 0,30
Altbierbecher	je Teil € 0,30
Kölschstangen	je Teil € 0,30
Schnapsgläser	je Teil € 0,30
Wasserglas	je Teil € 0,30
Glasaschenbecher	je Teil € 0,30
Kerzenleuchter groß	je Teil € 8,50

**Besteck Gala**

Besteck Edelstahl	je Teil € 0,30
Hummergabel	je Teil € 0,80
Austerngabeln	je Teil € 1,00
Vorlegebesteck	je Teil € 1,00
Sauciere(Silber)	je Teil € 3,50
Schüssel(Silber)	je Teil € 3,50
Fleischplatten(Silber)	je Teil € 3,50
Große Platten	je Teil € 6,50
Kaffeekanne	je Teil € 1,90
Große Holzplatten	je Teil € 6,50
Tranchierbesteck	je Teil € 6,00
Schneidebrett	je Teil € 3,50

**Geräte**

Warmhaltegerät WMF (Chafing dish)	je Teil € 18,00
Gas Pilz Heizstrahler	je Teil € 29,60
Gasflaschen Befüllung	pro Fl. € 28,00

Kaffeemaschine 6ltr	je Teil € 18,00
Große Salatmuschel	je Teil € 8,50
Friteuse	je Teil € 46,00
Gasbrenner	je Teil € 12,80
Lavasteingrill	je Teil € 28,00
Holzkohlengrill	je Teil € 18,00
Riesenpfanne	je Teil € 30,00

# Tische und Stühle

runde Tische 150 cm	je Teil	€18,00	Dunni Tischdecke in verschiedenen Farben	je m	€ 2,90
Stehtisch	je Teil	€10,00	Dunni Servietten in allen Farben	je Teil	€ 0,50
Bankett Tisch 180 x 80	je Teil	€ 9,50	Dunni Kerzen in allen Farben	je Teil	€ 1,10
Tisch 140 x 60	je Teil	€ 6,90	Stoff Servietten	je Teil	€ 1,40
Polsterstühle	je Teil	€ 3,90	Bierbock	je Teil	€ 2,50
Bankett Stuhl	je Teil	€ 3,90	Bierzapfbesteck , Bierglasträger	je Teil	€ 2,50
Bierzelttisch	je Teil	€ 4,00			
Bierzeltbank	je Teil	€ 4,00	Brot- / Obstkörbe	je Teil	€ 2,50
Gartentisch weiß rund 1 Meter	je Teil	€ 9,70	Lichterkette 10 m bunt	je Teil	€ 8,00
Gartenstuhl weiß	je Teil	€ 2,90	Spültheke 1,50 m	je Teil	€ 20,00
Marktsonnenschirm	je Teil	€17,90	Zapfanlage gekühlt	je Teil	€ 30,00
Stehtisch Überzug in weiß			Kohlensäureflasche	je Teil	€ 18,00
blau , creme, bordeaux	je Teil	€ 8,50	Garderobenständer	je Teil	€ 19,70
Stuhlüberzug Hussen	je Teil	€ 4,80	Kühlanhänger	je Teil	€ 85,00
Schleifen Stuhlhussen in allen Farben	je Teil	€ 1,80	Tischdecken rund	je Teil	€ 12,00
Tischdecke Damast 250 x 140	je Teil	€12,00			



## *Symbol - Übersicht Allergene*

*A1 Glutenthaltiges Getreide Weizen ,Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Erzeugnisse daraus.*

*A 2 Krebstiere und Erzeugnisse daraus.*

*A3 Eier und Erzeugnisse daraus.*

*A4 Fische und Erzeugnisse daraus.*

*A5 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.*

*A6 Soja und Erzeugnisse daraus.*

*A7 Milch und Erzeugnisse daraus.*

*A8 Schalenfrüchte sind Mandeln ,Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und Erzeugnisse daraus.*

*A9 Sellerie und Erzeugnisse daraus.*

*A10 Senf und Erzeugnisse daraus*

*A11 Sesam*

*A12 Schwefeldioxid ( zum Beispiel in Meerrettichsahne )*

*A13 Lupinen*

*A14 Weichtiere ( zum Beispiel Muscheln in der Paella )*

## *Zusatzstoffe*

*1 .Farbstoff ( zum Beispiel in Süßkirschen , Cocktaillkirschen, Cola )*

*2 .Konservierungsstoff ( zum Beispiel in Mayonnaisen , Sauerkonserven )*

*3 .Nitritpökelsalz ( zum Beispiel in Speck, roher Schinken )*

*5. Geschmacksverstärker Würzmischungen*

*6 . geschwefelt ( zum Beispiel in Meerrettichsahne , Rosinen, Kartoffelerzeugnisse )*

*7. geschwärzt ( schwarze Oliven )*

*8.gewachst ( Zitrusfrüchte )*

*9. mit Süßungsmittel / Senf, Cola )*

*10.mit Phosphat ( zum Beispiel in Brühwürste,Kochschinken )*

*11.Koffeinhaltig ( in Cola,Fanta,Moccacremtorte,Kaffee )*

# ***HABEN SIE AUCH AN ALLES GEDACHT ?***

***Diese Checkliste hilft Ihnen weiter:***

*Wann Datum*

*Wann Uhrzeit*

*Personenzahl*

*Ort*

*Räumlichkeiten*

*Gästekreis*

*Einladungen verschicken/anrufen*

*Buffet Bestellung*

*Menü*

*Vorspeise*

*Suppe*

*Hauptgericht*

*Nachtsch*

*Tische*

*Stühle*

*Tischdecken*

*Servietten*

*Tischdekoration( Blumen/Kerzen )*

*Raumdekoration*

*Menükarten*

*Namensschilder*

*Porzellangeschirr*

*Kaffeegeschirr*

*Kaffeekannen*

*Milch, Zucker, Kaffee*

*Bier*

*Aperitifs*

*Wein*

*Sekt*

*Cola, Wasser, Säfte*

*Eis*

*Musik*

*Unterhaltung*

*Bedienung für Getränke und Essen*

*Garderobe*

*Übernachtungsmöglichkeit*