

Sie erwarten Gäste, die bestens bewirtet werden möchten – ohne selbst in der Küche zu stehen?

Ob mit Kunden, Kollegen, Mitarbeitern oder Freunden: Wir sorgen für den passenden kulinarischen Rahmen.

Taufe, Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer besonderer Anlass – wir bieten Ihnen für jedes Fest den richtigen lukullischen Vorschlag.

Genießen Sie unbeschwert, wir kümmern uns um den Rest. 🍴🍷



Fingerfood

- . Sandwichhappen
- . Mini-Pizzen
- . Roastbeefröllchen mit grünen Bohnen
- . Paprikafrikadellen
- . Schinkenröllchen mit Spargel
- . Croissants mit Würstchen
- . Hähnchen süß-sauer



Vegetarische Auswahl

- . Spieße mit Kirschtomaten & Mozzarella
- . Lauch- & Zwiebelkuchen
- . Toasts mit Pesto, Tomaten & Parmesan
- . Pumpernickel mit Roquefortcreme
- . Frühlingsröllchen mit Gemüse



Preis: 4,00 € pro Person (4 Sorten)



Canapés – Belegte Weißbrotrondellen

- . Ungarische Pfeffersalami
- . Roher Schinken
- . Kasseler
- . Roastbeef
- . Forellenfilet
- . Räucherlachs
- . Blauschimmelkäse
- . Camembert
- . Schafskäse mit Pumpernickel



Vegetarische Canapés (z. B.)

- . Radieschencreme
- . Selleriecreme



Preis: 1,80 € pro Stück (gemischte Auswahl)



Mindestbestellung: 20 Stück



Suppen oder Eintöpfe

Suppen

- . Kürbissuppe mit Geflügelklößchen *
- . Geflügelcremesuppe mit Klößchen
- . Kartoffelsuppe mit Gemüse und Speck
- . Lachscremesuppe mit Spinatklößchen
- . Mexikanische Linsensuppe mit Paprikawurst
- . Spinaterbsensuppe mit Geflügelklößchen

*je nach Saison



Preis: 2,50 € pro Person

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Bauernbrot



Preis: 3,00 € pro Person

Vegetarische Suppen

- . Blumenkohlcremesuppe
- . Broccolicremesuppe
- . Pikante Tomatensuppe mit Nudeln
- . Zucchini cremesuppe mit Croutons
- . Waldpilzrahmsuppe mit Gemüserauten



Preis: 2,50 € pro Person

Deftige Eintöpfe

- . Gemüse Eintopf
- . Linseneintopf
- . Erbseneintopf
- . Bohneneintopf

(jeweils mit Fleisch- oder Wursteinlage)



Preis: 3,00 € pro Person



Salatvariationen

Mit Fleisch/Fisch

- Broccoli-Schinken-Käse-Salat
- Kartoffelsalat mit Speck
- Nudelsalat mit Wurst & Erbsen
- Rindfleischsalat, pikant gewürzt
- Geflügelsalat „Hawaii“
- Paprika-Putensalat
- Reissalat mit Geflügel & Curry
- Meeresfrüchtesalat
- Heringssalat (rot oder weiß)
- Shrimpssalat mit Früchten
- Thunfischsalat
- Tortellini-Shrimpssalat

Vegetarisch

- Champignon-Eiersalat
- Griechischer Salat
- Käse-Selleriesalat
- Bunter Kartoffelsalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Waldorf-Apfelsalat mit Walnüssen



Hauptgerichte

Vom Geflügel

- Poulardenbrust mit Blattspinat gefüllt
- Hähnchenbrust auf Paprikagemüse
- Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten

Vom Schwein

- Schnitzelpfanne mit Käse-Sahnesauce überbacken
- Gewürz-Kräuterbraten
- Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt

Vom Kalb

- Kalbsbraten mit frischen Champignons
- Kalbsragout in Tomaten-Zucchini-sauce
- Kalbshaxenfleisch auf frischem Gemüse

Vom Rind

- Tafelspitz mit grüner Sauce
- Gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
- Kleine gefüllte Rinderrouladen

Mit Pasta

- Lachs-Lasagne mit Blattspinat & Hummersauce
- Bunte Tortellini mit Schinken-Käsesauce
- Gemüse- oder Hackfleischlasagne



Riesenpfanne – Attraktion für Gartenpartys

Herzhaft

- Bauernpfanne mit Wurstsorten, Speck, Champignons, Zwiebeln & Bratkartoffeln
- Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln & Kraut + Fladenbrot
- Schweinerückensteak mit Gemüse & Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Kräuter-Schweinenackensteaks mit Zwiebeln, Tomaten, Speck, Knoblauch + Bratkartoffeln
- Hähnchenbrust mit Nudeln & frischem Saisongemüse
- Verschiedene Fischarten mit Reis & Gemüsewürfeln

Vegetarisch

- Gemüsepfanne mit Champignons & Kartoffeln



Preis: 18,00 – 25,00 €

je nach Auswahl & Menü pro Person



Für die Riesenpfanne: ab 25 Personen, max. 2 Gerichte gleichzeitig.



Zusatzkosten: Gas pauschal 10 €,

Personal pro Stunde 15,00 €.

Büffetvorschlag Nr. 1

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Fleischklößchen

Melonenwürfel mit rohen Schinken

Schweinebraten mit Semmelklößen und Gemüse

oder

Rinderrouladen mit Rosenkohlgemüse und Kartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 16,50 €

für beide Hauptgerichte 20,50 € pro Person

Buffetvorschlag Nr. 2

Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Frischer Salat der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Schweinegeschnetzeltes mit Pilssauce

Butterspätzle und Saisongemüse

oder

Rinderbraten

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Variation von

Zweierlei Mousse mit Früchten der Saison

Brot, Brötchen und Butter

pro Person 18,50 €

für beide Hauptgerichte 22,50 € pro Person

Büffetvorschlag Nr. 3

Schinkenröllchen mit Spargel

Tafelspitz mit Sahnemeerrettich

Frischer Salat der Saison

Mit verschiedenen Dressing

Kalbshaxenfleisch auf einem Gemüsebett

mit Bandnudeln

Schweinerückenbraten mit Pfeffersauce

Gemüsebeilage und Kartoffelgratin

Käseauswahl mit frischem Obst

Buttermilchmousse und Schokoladenmousse

Brot, Brötchen und Butter

pro Person 20,50 €

für beide Hauptgerichte 24,50 € pro Person

Büffetvorschlag Nr. 4

Roastbeefrölchen mit frischen Böhnchen

Bunter Gartensalat mit Tomaten, Gurken, Radieschen und
Zucchini mit verschiedenen Dressings

Schweinelende mit Pilssauce Kartoffelgratin und Gemüse der
Saison mit Käse überbacken

oder

Rinderhüftgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Zwiebeln, Rote Bete
und Gurkenstreifen in pikanter Sauce mit Butterreis

Käseauswahl mit frischen Obst

Schoko- und Mango Mousse mit Obstsalat

Brot, Brötchen und Butter

pro Person 22,50 €

für beide Hauptgerichte 26,50 € pro Person