
Rustikales Buffet

ab 80 Personen

VORSPEISE

Roastbeef an Kräuter-Meerrettich-Creme

Lachsrollchen – Aufgerollte Pfannkuchen mit Lachs

Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse

Auberginenrollchen

SALATE

Kartoffelsalat von der jungen Kartoffel - Essig Öl

Klassischer Nudelsalat

Rohkostplatte mit zwei verschiedenen Dressings
und hausgemachte Snackbrötchen

WARME HAUPTSPESIE

Grillschinken aus dem Ofen

Schmorrippchen mit Mango-Cilli-Dip

Wiener Zwiebelrostbraten an feiner Zwiebel-Sauce

Vegetarische Kräutertörtchen

Kleine Serviettenknödel mit frischen Kräutern

Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und frischen Kräutern

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

GEMÜSE

Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Pariser Möhren,
geschwenkte Paprika) mit Sauce Hollandaise

Speckbohnen

Geschwenkte Champignons

DESSERT

Bayerische Creme

Frischer Obstsalat

Erdbeerquark

BROTBEILAGE

Gemischter Brot- und Brötchenkorb und Butter-Kräuterbutter

Preis pro Person: 28,65 € incl. 7 % MwSt. *

Preis pro Person: 31,86 € incl. 19 % MwSt. *

Pasta Selektion

ab 20 Personen

VORSPEISE

G artenfrische Rohkostsalate
der Saison mit erlesenen Dressings

G emischte Antipasti-Platte
mit Spezialitäten der Saison

WARMER HAUPTGANG

C annelloni mit Fleischfüllung

L achs-Lasagne mit Blattspinat

S paghetti „Bolognese“

mit reinem Rinderhack

H ausgemachte Bandnudeln

an Steinpilz-Pistazien-Sauce

SALATE

*T*omatensalat mit Mozzarella

und frischem Basilikum

H irtensalat mit Oliven und Schafskäse

L auchsalat mit frischer Ananas

DESSERT

C appuccino Creme

F rischer Obstsalat an Limetten-Honig-Sauce

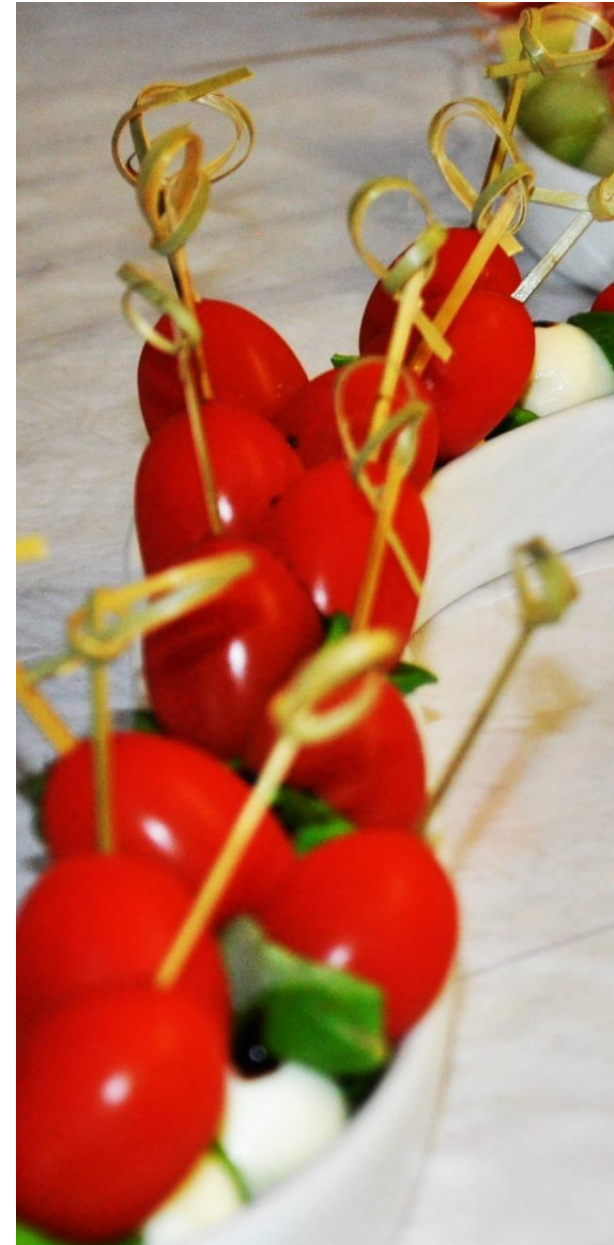
*Preis pro Person: 24,60 € incl. 7 % MwSt.**

*Preis pro Person: 27,30 € incl. 19 % MwSt.**

WARMER HAUPTGANG

*Preis pro Person: 17,40 € incl. 7% MwSt.**

*Preis pro Person: 19,35 € incl. 19 % MwSt.**



Nur das Beste für Ihre Gäste

ab 40 Personen

VORSPEISE

G emischte Antipasti-Platte
mit Spezialitäten der Saison

V itello Tonnato

P etit Fours Pizza mit glasierter Birne
und Camembertkäse

R inderfleischsalat in Gurkenbechern

P armesan-Nestchen mit Krabbensalat

SALATE

G artenfrische Rohkostsalate
der Saison mit erlesenen Dressings

dazu reichen wir Ihnen

hausgemachte Snackbrötchen

G yrossalat in Pfannkuchen-Beutelchen

M editerraner Nudelsalat mit Rucola

„Pomegranates-Salat“ (Granatapfelkerne)
in Gläsern serviert

WARMER HAUPTSPESIE

G efülltes Schweinefilet mit feiner
Frischkäsefüllung an Orangen-Sauce

S altimbocca (gebratene Kalbsschnitzel
mit Parmesan und Salbei)

G efülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat
und Feta in weißer Sesampanade

an Kokos-Mascarpone-Sauce

G ebratenes Lachsforellenfilet

an Apfel-Paprika-Gulasch

W alnuss Kartoffelchen/Rosmarinkartoffel

H ausgemachte Bandnudeln

S peckbohnen

Waldpilze-Ragout

DESSERT

H imbeerschmand

F ranzösische Lavendel-Crème

Kleine Obsttörtchen

Preis pro Person: 33,90 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 37,65 € incl. 19 % MwSt.*

WARMER HAUPTSPESIE

Pro Person: 25,05 € incl. 7 % MwSt.*

Pro Person: 27,90 € incl. 19 % MwSt.*





Klassiker lebt

ab 30 Personen

VORSPEISE

*V*ariationen von frischen Blattsalaten

*K*räuter-Dressing

und Zitronen-Balsamico-Dressing

*G*emischte Antipasti-Platte

mit Spezialitäten der Saison

*H*onigmelonen Sticks mit Lachsschinken

*K*artoffelsalat (aus Jungkartoffeln)

mit frischen Gurken auf hausgemachtem

Kräuter-Joghurt-Dressing

*D*eftiger Heringsalat

SUPPE

*Z*ucchini-suppe mit italienischen Kräutern

WARME HAUPTSPEISE

*M*inirouladen gefüllt mit Speck,

Zwiebeln und Gurken

*P*utengeschnetzeltes „Florenz“

*B*urgunder Schweinebraten

mit einer herzhaften Zwiebelsauce

*R*eispfanne mit Garnelen und Edelfischen

*B*roccoli-Blumenkohl mit zerlassener Butter

*O*fenkartoffeln

DESSERT

*M*ousse au chocolat

*F*rischer Obstsalat

mit sahniger Vanille-Sauce

Preis pro Person: 25,95 € incl. 7 % MwSt. *

Preis pro Person: 28,80 € incl. 19 % MwSt. *



Griechisches Buffet

ab 40 Personen

VORSPEISE

Frische Blattsalate vom Markt
Tomaten-Dressing und Zitronen-Basilikum-Dressing
dazu reichen wir hausgemachte Snackbrötchen
Grüne Peperoni gefüllt mit Käse
Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
Gefüllte Weintraubenblätter

SUPPE

„Juvarlakia“ mit Hackbällchen

WARME HAUPTSPESI

Moussaka (Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch)
„Souvlaki“ (Schweinelende-Spießchen)
„Befteki“ (gefüllte Frikadellen mit Schafs/Feta-Käse)
Geschnetztes „Athen“ nach Gyros Art mit Zwiebeln
Oregano Ofenkartoffel/Gedämpfter Olivenreis
„Briami“ (Ofengemüse griechische Art)

SALATE

„Choriatiki“ (Griechischer Bauernsalat)
Frisch gehobelter Krautsalat
Aromatischer Tomatensalat

DESSERT

„Lettas“ griechisches „Ekmek“ in Gläser
Pistazienjoghurt mit Honigfeigen

BROTBEILAGE

Ofenfrisches Pita-Brot mit Knoblauch, Tsatsiki

Preis pro Person: 28,65 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 31,80 € incl. 19 % MwSt.*

WARME HAUPTSPESI

Preis pro Person: 19,95 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 22,20 € incl. 19 % MwSt.*

Gemütlicher Abend 1

ab 20 Personen

VORSPEISE

Gefüllte Blätterteigtaschen gefüllt mit Blattspinat und Käse

Mini Geflügelspieße mit frischem Gemüse

Kleine Käsesticks mit verschiedenen Früchten

Zarte Partyschnitzel mit kleinen Zitronenecken

SALATE

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei und Gurke verfeinert

Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Karotten

Frischgehobelter Weißkrautsalat

SUPPE

Deftiger Gyrossuppe mit Paprika

BROTBEILAGE

Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 20,70 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 22,95 € incl. 19 % MwSt.*



Gemütlicher Abend 2

Wir liefern 7 Teilchen pro Person

ab 10 Personen

Gefüllte Champignons mit Frischkäse

Gyrossalat in Pfannkuchen

Tomaten-Mozzarella-Schwarze Oliven-Basilikum Spieße

Marinierte Garnelenspieße

Kraut-Röllchen gedämpft und gefüllt mit Hähnchenfleisch

Spanische Chorizzospieße

Datteln oder Pflaumen in Speckmänteln

Tomaten-Bruschetta

Pikante Käsesticks mit Obstgarnitur

Mini Windbeutelchen mit Mascarpone-Mousse

Preis pro Person: 18,75 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 20,85 € incl. 19 % MwSt.*

Für spätere Stunden

ab 25 Personen

Variation 1

VORSPEISE

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Hähnchenbrust
und Tomate-Mozzarella

Geflügelspießchen mit Mango-Dip

Datteln / Pflaumen in Speckmänteln

Kleine Käsesticks mit verschiedenen Früchten

Zarte Party-Schnitzel mit kleinen Zitronenecken

SALATE

Mediterraner Nudelsalat mit Rucola
und Cocktailtomaten

Jung-Kartoffelsalat mit Ei, Gurken und Radieschen
mit frischen Kräutern verfeinert

Frisch gehobelter Krautsalat

WARME HAUPTSPEISE

Deftige Gyrossuppe mit Paprika
dazu reichen wir Ihnen einen Brotkorb
mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 20,10 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 22,35 € incl. 19 % MwSt.*

ab 30 Person

Variation 2

VORSPEISE

Knackige Salatmischung

Balsamico-Dressing und Joghurt-Kräuter-Dressing

dazu reichen wir Hausgemachten Snack Brötchen

Mini-Hacksteaks mit Gorgonzolamousse

Spieße mit Mozzarella-Cocktailtomaten-schwarzen Oliven

Gyros Salat in Pfannkuchen

Honig-Melonen-Sticks mit Knochenschinken

WARME HAUPTSPEISE

Hausgemachte Lasagne von Rinderhackfleisch

Paella mit Chorizo Wurst und Hähnchenfilet

BROTBEILAGE

Ofenfrisches Ciabatta mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 16,87 € incl. 7% MwSt.*

Preis pro Person: 18,75 € incl. 19% MwSt.*



Familiäres Beisammensein

ab 10 Personen

VORSPEISE

E dle Fischplatte mit
Lachs, Forelle und Garnelen
Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen

WARMER HAUPTSPESSE

Z artes Schweinefilet in Blätterteig serviert in Metaxa Sauce
L achssteaks in Mango-Kokos-Sauce
W alnuss-Kartoffeln
H ausgemachte Bandnudeln
O fengemüse nach „Griechischer Art“, oder Spargel
an Pfannkuchen-Mantel auf Himbeere/Erdbeere-Ketchup
(Saisonbedingt)

DESSERT

C appuccino-Mousse
L avendel-Creme

BROTBEILAGE

H ausgemachte Snackbrötchen
mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 30,30 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 33,75 € incl. 19 % MwSt.*

Frühlingslächeln

ab 20 Personen

VORSPEISE

G rüner Spargelsalat
B alsamico-Honig-Senf-Vinaigrette

WARMER HAUPTSPESSE

S chweinemedaillons an Cognac-Pfeffer-Sauce
H ähnchenbrust gefüllt mit Feta, Bärlauch, Oliven,
getrocknete Tomaten Bärlauch-Rahm-Sauce
R otbarsch in Orangen-Sauce
W eißer Spargel im Omelette-Mantel auf Zitronenschaum
S alzkartoffeln
H ausgemachte Bandnudeln

DESSERT

A ufgeschäumter Erdbeerquark

Preis pro Person: 27,30 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 30,30 € incl. 19 % MwSt.*

WARMER HAUPTSPESSE

Preis pro Person: 21,30 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 23,70 € incl. 19 % MwSt.*

Buffet Klassiker „Art des Hauses“

ab 20 Person

VORSPEISE

Frische Blattsalate vom Markt
Orangen-Dressing und Balsamico-Dressing
Tomate-Mozzarella-Schwarze-Oliven-Spieße
Gefüllte Cherrytomaten mit Feta
Feiner Krautsalat
Nudel-Rucola-Salat

Preis pro Person: 29,10 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 32,40 € incl. 19 % MwSt.*

SUPPE

Tomatensuppe mit feinen Kartoffelstreifen
und Fetakrümeln

WARMER HAUPTSPESSE

Schweinemedallions in Pfeffersahnesauce
Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade
Spießbraten gefüllt mit Feta & Kreuzkümmel
Kartoffelgratin
Tagliatelle al Limone (Bandnudeln
mit Zitronen-Sauce)
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Preis pro Person: 19,95 € incl. 7% MwSt.*

Preis pro Person: 22,20 € incl. 19% MwSt.*

DESSERT

Herrencreme mit eingelegten Kirschen
und Schokospittern
Frischer Obstsalat
Zitronen-Mousse





Buffet Italia

ab 30 Personen

VORSPEISE

*A*uswahl frischer Blattsalate der Saison

*O*ringen-Ingwer-Dressing

und Balsamico-Dressing dazu reichen

wir hausgemachte Snackbrötchen

*A*ntipasti-Variation

von Tomaten-Bruschetta

*V*itello Tonnato

*C*ocktailpaprika gefüllt mit Frischkäse

Minze-Zitrone-Garnelen-Spieße

*H*onigmelonen mit Knochenschinken-Sticks

*M*editerrane Hähnchenspießchen

WARMER HAUPTSPESIE

*S*caloppine al Fungi

(hauchdünne Naturschnitzel mit Champignons)

*S*altimbocca von Pute

(belegt mit Parmaschinken und Salbei)

*S*chweinemedaillons gefüllt mit feinem

Frischkäse an Orangen-Sauce

*Z*anderfilet auf Blattspinat

*K*räuter-Risotto

*S*chwenkkartoffeln mit Rosmarin

*H*ausgemachte Bandnudeln

BROTBEILAGE

*I*talienisches Brot und Butter

DESSERT

*T*iramisu

*J*oghurt Zitronen-Mousse

*F*rischer Obstsalat

Preis pro Person: 32,25 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 35,85 € incl. 19% MwSt.*

WARMER HAUPTSPESIE

Preis pro Person: 22,95 € 7% incl. MwSt.*

Preis pro Person: 25,50 € 19 % incl. MwSt.*

Buffet "Schnitzel Zauberer"

ab 25 Personen

WARMER HAUPTSPESIE

Schnitzel mit Bernaise-Sauce überbacken

Schnitzel "Wiener Art"

Hähnchenschnitzel Cornflakes-Panade

Naturschnitzel in Zitronensoße

Hawaiischnitzel mit Ananas überbacken

Schnitzel mit Tomate/Mozzarella

À-la-Koch-Sauce und Senf-Ananas-Sauce

Butternudeln

Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Gemüse und Sauce Hollandaise

(Erbsen, Blumenkohl, Broccoli, geschwenkte Paprika)

SALATE

Rohkostplatte der Saison

Joghurt-Dressing und Zitronen-Basilikum-Dressing

dazu reichen wir hausgemachte Snackbrötchen

DESSERT

Götterspeise mit Vanillesauce

Preis pro Person: 23,55 € incl. 7% MwSt.*

Preis pro Person: 26,25 € incl. 19 % MwSt.*

WARMER HAUPTSPESIE

Preis pro Person: 18,75 € incl. 7% MwSt.*

Preis pro Person: 20,85 € incl. 19 % MwSt.*



Kleiner Gästekreis

ab 10 Personen



Variation 1

WARME HAUPTSPEISE

Sahnegeschnitzeltes vom Schwein in Riesling-Sauce

Tabascobraten oder Hähnchenschnitzel

Salzkartoffeln mit Butterflöckchen und frischer Petersilie

Spätzle

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

DESSERT

Götterspeise mit Sahniger Vanillesauce

Preis pro Person: 18,90 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 21,00 € incl. 19 % MwSt.*

Variation 2

WARME HAUPTSPEISE

Gebratene Schweinefiletmedaillons an cremiger Tomatensahnesauce

Hähnchenbrust in Sesammantel gefüllt mit deftigem Fetakäse

Gold gebratene Kartoffelscheiben

Hausgemachte Bandnudeln

SALATE

Schichtsalat: Hering, Kartoffeln, Eier, Zwiebeln

mit cremiger Aioli begleitet

Feiner Nudelsalat an Balsamico Sauce

mit frischem Gemüse verfeinert

DESSERT

Sonnengereifte Weintrauben unter cremiger

Mascarponehaube mit Honignote

Preis pro Person: 22,20 € incl. 7 % MwSt.*

Preis pro Person: 24,75 € incl. 19 % MwSt.*
