

Berliner Buffets

Buffet „Alt-Berlin“

Mini-Rinderbouletten mit Senf & Gürkchen
Berliner Kartoffelsalat mit Apfel & Schnittlauch
Matjes Häppchen
Harzer Käse-Brett
Schokoladenpudding

pro Person 23,40 €

dazu wählbar:

Berliner Currywurst mit pikanter Currysauce

dann insgesamt pro Person 25,90 €

Buffet „Neu-Berlin“

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken & Schafskäse
Grüner Salat mit Kräuter-Honig-Dressing
Zwiebelkuchen
Wurstplatte mit luftgetrockneten Spezialitäten
Käseplatte mit Rohmilchkäse von Ziege, Schaf & Kuh mit
selbstgebackenem Brot
Mini-Schokoladen-Gugelhupf

pro Person 26,90 €

Inklusive 4,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck.
Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- € Lieferpauschale. Alle Preise in Euro und inkl. 19 % MwSt.

Buffet Mediterran

Wie das Klima so die Küche...

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten & Basilikum

Artischocken-Crostini

Tomaten-Rosmarin-Muffin mit Parmaschinken

marinierte Oliven

Warme Speisen

Hackbraten mit Oliven-Zitronen-Püree

Rigatoni mit mediterranem Gemüse

Dessert & Käse

Mandeltarte

Camembert mit Pfeffer-Zwetschgen

Immer dabei: selbstgebackenes Brot

pro Person 30,90 €

Inklusive 4,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck.
Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- € Lieferpauschale. Alle Preise in Euro und inkl. 19 % MwSt.

Sommer auf der Spree

Schmeckt auch bei Regen, Wind & Schnee...

Vorspeisen

Ziegenkäse-Quiche mit Paprika

Quiche Lorraine

Ofengemüsesalat

scharfe Rinder-Hackbällchen

Bresaola-Salat

(luftgetrocknetes & mariniertes Rindfleisch
mit Rucola & Pistazien)

Warme Speisen

Kalbsragout in Pilz-Sherryrahm & Schupfnudeln

Kräuter-Senf- Zander mit Kartoffeln & Avocado

Dessert & Käse

Maracuja-Mousse

Grana Padano mit frisch gebackenem Oliven-Ciabatta & Trauben

pro Person 36,40 €

Inklusive 4,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck.
Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- € Lieferpauschale. Alle Preise in Euro und inkl. 19 % MwSt.

Brunch Buffet

Da geht die Sonne auf...

Hefezopf mit Orangenmarmelade

Mandelkringel

Gekochte Bio-Frühstückseier

Graved Lachs

Kleiner Fischteller

(Rollmops, Heringssalat & geräucherte Forellenfilets)

Wurstbrett

(luftgetrocknete Spezialitäten)

Käsebrett

(Rohmilchspezialitäten von Kuh & Ziege)

Lammwürstchen mit Kartoffelsalat

Tomaten-Büffel-Mozzarella-Salat

Zitronen-Rosmarin-Gugelhupf

Butter & Frischkäse

Immer dabei ist der Brotkorb mit Croissants, frischen Brötchen,
Brezeln & dunklem Bauernbrot

pro Person 31,40 €

Inklusive 4,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck.
Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- € Lieferpauschale. Alle Preise in Euro und inkl. 19 % MwSt.

Fingerfood

Die Häppchen zum Secco...

Fingerfood „Matrose“

Minibouletten mit Senf

Kartoffelsalat mit Äpfeln & Schnittlauch im Glas

Mini-Obst-Törtchen mit frischen Früchten

pro Person 12,60 €

Fingerfood „Smutje“

Englische Sandwiches mit Mohn & Lachs,

Salami & Rucola und Gurke-Ei-Kresse

Betrunkene Pflaumen im Speckmantel

Schwarzwälder Gügli

pro Person 14,40 €

Fingerfood „Kapitän“

Aufstrich „Liptauer Art“ mit Sauerteigbrot

Blunzen-Apfel-Häppchen

Kalbsfrikadellen mit Thunfischcreme & Kapernbeeren

Olivenbaguette mit Grana Padano gespickt

pro Person 16,90 €

Inklusive 2,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck.
Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- € Lieferpauschale. Alle Preise in Euro und inkl. 19 % MwSt.