

## Berliner Buffets

Det liebte schon der olle Zille...

### Buffet „Alt-Berlin“

Mini-Rinderbouletten mit Senf & Gürkchen  
Berliner Kartoffelsalat mit Apfel & Schnittlauch  
Tomaten-Muffins  
Dattelcreme & Bauernpastete mit selbstgebackenem Brot  
Schokoladengugli

pro Person 20,90 €

### Buffet „Neu-Berlin“

Berliner Currywurst mit Currysauce  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Matjes-Rote-Bete-Salat  
Gemügesticks mit Kräuter-Quark-Dip  
Nudelsalat mit Rindfleischbällchen  
Schinkenplatte mit luftgetrockneten Schinkenspezialitäten  
Käseplatte mit Rohmilchkäse von Ziege, Schaf & Kuh mit  
selbstgebackenem Brot  
Schokoladengugli

pro Person 28,90 €

Inklusive 5,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck. Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- € Lieferpauschale. Alle Preise inkl. 19 % MwSt



## Buffet Mediterran

Wie das Klima so die Küche...

### Vorspeisen

Marinierte Antipasti mit Grissini  
Büffelmozzarella mit sonnengereiften Tomaten & Basilikum  
Zucchini-Frittata\* mit Joghurtsauce  
(\*mit Bio-Eiern)

### Warme Speisen

Paprika-Pasta mit Rauchmandeln  
Lachs-Filet mit jungem Gemüse auf Fenchel-Kartoffel-Püree

### Dessert & Käse

Mandelküchlein  
Kleiner Käseteller mit Feigensenf

Immer dabei: selbstgebackenes Brot

pro Person 28,90 €

Inklusive 5,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck. Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- € Lieferpauschale. Alle Preise inkl. 19 % MwSt



## Sommerbuffet

Schmeckt auch bei Regen, Wind & Schnee...

### Vorspeisen

Panzanella mit Tomaten, Büffelmozzarella & Ciabatta

Ofengemüsesalat

scharfe Hackbällchen

Bresaola-Salat (luftgetrocknetes & mariniertes Rindfleisch  
mit Rucola & Pistazien )

### Warme Speisen

Kalbsragout in Pilz-Sherryrahm & Spätzle

Lachsfilet mit Kapernbutter auf Kartoffelschnee

### Dessert & Käse

Zitronen-Tiramisu

Grana Padano mit frisch gebackenem Oliven-Ciabatta & Trauben

pro Person 34,40

Inklusive 5,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck. Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- € Lieferpauschale. Alle Preise inkl. 19 % MwSt



## Brunch Buffet

Da geht die Sonne auf...

Birchermüsli

Brioche mit Himbeermarmelade

Gekochte Bio-Frühstückseier

Graved Lachs

Kleiner Fischteller  
(Rollmops, Heringssalat & geräucherte Forellenfilets)

Schinkenbrett  
(luftgetrocknete Schinkenspezialitäten)

Käsebrett  
(Rohmilchspezialitäten von Kuh & Ziege)

Orientalischer Linsen-Möhren-Aufstrich mit Gemüsesticks

Tomaten-Büffel-Mozzarella-Salat mit Panzella

Frucht-Gugelhupf

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

pro Person 28,40 €

Inklusive 5,90 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck. Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- €  
Lieferpauschale. Alle Preise 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 12,20 €

### Fingerfood „Smutje“

Englische Sandwich mit Räucherlachs, Salami & Gurke

Betrunkene Pflaumen im Speckmantel

Grana Padano gespickt mit Trauben

pro Person 14,00 €

### Fingerfood „Kapitän“

Melonenkaltschale mit Garnelen

Baguette mit Mandel-Tomaten-Pesto & Schafskäse

Hähnchen mit Mandeln & Oliven

Obstsalat mit Holunderblütensirup

pro Person 15,50 €

+ Mindestbestellmenge/12 Personen +

Inklusive 3,50 € pro Person für Service, Reinigung, Geschirr & Besteck. Bis 200,- € Bestellwert zzgl. 15,- €

Lieferpauschale. Alle Preise inkl. 19 % MwSt

