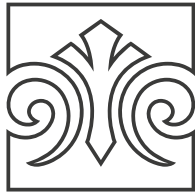


Buffets



Vom Rind

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen

glacierte Möhrchen / kräftige Sauce / Kartoffel-Paprika-Püree

Tafelspitz

Bouillon-Gemüse und Erdapfel / Meerrettich-Sahne-Sauce

Schaukelbug

kräftige Sauce / Rosenkohl / Petersilienkartoffeln

Langsam geschmort und saftig im Geschmack.

Brasato

sanft geschmorter Rinderbraten / würzig-elegante Rotweinsauce

Vom Kalb

Saltimbocca alla Romana

Mini-Roulädchen / Kalbfleisch / Schinken und Salbei

»Spring in den Mund«

Vom Lamm

Zart geschmorter Lammbraten

Pommery-Senfsauce

Vom Brandenburger Lamm.



Vom Federvieh

Brandenburger Landente aus dem Rohr

Sauce à l'Orange / Rotkohl / Sauerkirschen / Grünkohl /
hausgemachte Kartoffel-Lauch-Klöße

Hähnchen nach Art Gourmet

Zitrone / Knoblauch / Bier

Pollo Saltimbocca

Mini-Roulädchen / Hähnchen / Schinken und Salbei
»Flattere in den Mund«

Aus dem Meer

Lachs à l'Orange

Pak Choi / gelber Reis

Frische Miesmuscheln (saisonal, auf Anfrage)

feurige Tomaten-Pernod-Sauce

Am Samstagmorgen frisch vom RUNGIS express.

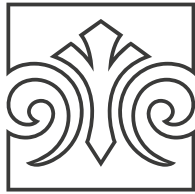
Knusprig gebratenes Zanderfilet

ausgewählte Bio-Salze / hochwertige Pfeffer

Yellow-Thunfisch – exklusiv für Sie

filetiert / Sashimi / Teriyaki-Sauce / weißer und schwarzer Sesam /
Algensalat / frischer Wasabi

Ein wunderbar großer, frischer Thunfisch wird an einer Kette aufgehängt und roh
am Platz oder à la minute auf dem Grill zubereitet: ein Augenschmaus!



Vegetarisches & Veganes

Gefüllte Cannelloni – *veggie*

Ricotta / Spinat / Bechamel / hausgemachte Tomatensauce

Gerösteter Gemüsebulgur – *vegan*

Wirsingrouladen / Champignon-Biersauce

Beilagen

Marktgemüse – *veggie*

frisches Gemüse der Saison direkt aus der Pflanze

Suppen & Eintöpfe — ab 6,50 € pro Person

Chili Colorado

Kidneybohnen / Mais / Paprika / Baguette

Ein warmer Snack für den nächtlichen Hunger.

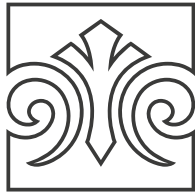
Brandenburgische Kartoffelsuppe

Pilzeinlage

Eine Ode an die Geschichte Brandenburgs.

Weißer Bohnensuppe

Tomatensugo / Cabanossi



Desserts — ab 6,50 € pro Person

Limetten-Buttermilch-Mousse

Honigmelonen-Rosmarin-Ragout / Koriander-Ingwer-Pesto

Sie lieben Überraschungen? Probieren Sie dieses Dessert und lassen Sie die unterschiedlichen Komponenten auf sich wirken. Es lohnt sich! #mussmanprobieren

Mousse au Chocolat

Beerensauce

Omas rote Grütze

Früchte der Saison / Vanillesauce

Ganz wie bei Großmuttern.

Zitrus-Pannacotta

Orangenote / frische Beeren

Die Orange gibt Ihnen den Kick!

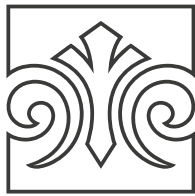
Crème brûlée

Hauch von Rosmarin / Orange

Apfelschaumspeise »Berliner Luft«

Blaubeersauce

Schon mal in eine feine Wolke gebissen? Wir vermuten, dass ein Biss in unsere reinste Form der Berliner Luft nah herankommt.



Veganes Buffet – unsere Komposition ab 49,90 € pro Person

Pimientos auf Spießchen

Meersalz

Hausgemachte Guacamole

knackige Tortilla-Chips

Frisch marinierte Antipasti

marinierte Oliven / Honig-Salbei-Möhrchen / Orangenfenchel /
Balsamico-Champignons / gegrillte Zucchini / getrocknete Tomaten /
geröstete Paprika / weiße Bohnen mit Paprika-Harissa-Marinade /
gebratene Mango in Chili

Gemischte Blattsalate

Nüsse / Kirschtomaten / gehobelter Fenchel / Beerenvinaigrette

Vegane Lasagne

gegrilltes Gemüse / kräftige Tomatensauce / Kokos-Bechamel /
vegane Lasagneblätter

Pasta-Variation

Tomatensauce / Pinienkerne / frisches Pesto

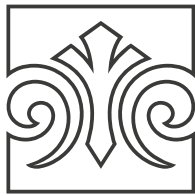
Pico de Gallo

Chili / Tomaten / Koriander / Jalapeños / hausgemachte
Maistortilla-Chips

Erdbeersorbet mit Rhabarberconsommé (saisonal)

Alternativ servieren wir Ihnen ein anderes Früchtesorbet.

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl an Speisen aus dem Buffet.



Spanisches Buffet – ab 48,50 € pro Person

Albondigas

feurige Tomatensauce

Tortilla

Chorizo / rote Paprika

Nach spanischer Tradition.

Pulpo-Salat

Oktopus / Paprika / Zwiebeln / Olivenöl

Papa Arrugadas (kalt serviert)

Runzelkartoffeln / Meersalzkruste / Mojo Picante / Mojo Verde

Gratinierte Miesmuscheln

Parmaschinken / Cheddar / Parmesan

Conejo en Salmojero

Kaninchen / Pfeffersauce

Queso de Cabra

Ziegenfrischkäse / Mojo

Pan con Ajo

Knoblauchbrot

Crema de Catalan

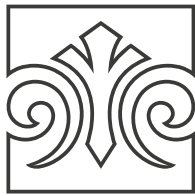
Spanische Eiercreme

Optional: Paella-Buffer – ab 38,50 € pro Person, *vegan auf Anfrage*

Hähnchen / Kaninchen / Miesmuscheln / Garnelen / Calamar / Erbsen / Paprika / Safran / Baguette / Aioli

Hausgemachte, reichhaltige Paella nach spanischer Tradition.

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl an Speisen aus dem Buffet.



Mexikanisches Buffet — ab 48,50 € pro Person

Ensalada Mixta

verschiedene Salate / Tomaten / Gurken / Mais / Avocadodressing

Cesar Salad

Roma-Salat / Parmesan-Knoblauch-Dressing / Croûtons

Mexikanischer Tomatensalat

Koriander

Frischer Salat von Avocado & Papaya

Roma-Salat / Tomaten / rote Zwiebeln / rote Paprika

Hausgemachte Tortilla-Chips

Guacamole

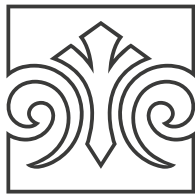
Mais- und/oder Weizentortillas

Schafskäse / Tomaten / Gurken / Pilze der Saison / Salat / Mais / Salsa (scharfe Tomaten mit Jalapeños) / Bohnenmus / Sauerrahm / rote Zwiebeln / marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen / gewürztes Rinderhackfleisch

Zum Selbstbefüllen nach Lust und Laune.

Mexikanischer Tomatenreis

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl an Speisen aus dem Buffet.



Grillbuffet: Easy — ab 39,50 € pro Person

Hähnchenschenkel nach Art Gourmet

Zitrone / Knoblauch / Bier

Bratwürste von regionalen Erzeugern

verschiedene leckere Sorten

Schwenkbraten vom Rost

Liebstöckel-Kräuter-Marinade

Gemüsespieße – *veggie*

Aubergine / rote Zwiebel / Champignon / Paprika

Backkartoffeln – *veggie*

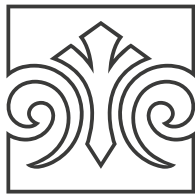
auf dem Grill gegart

Diverse Dips und Saucen

BBQ-Sauce / Geilo Sauce (hausgemachte Chili-Sauce) /
Kräuterquark / Dijon-Senf

Zu den Speisen reichen wir frisches Baguette.

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl an Speisen aus dem Buffet.



Grillbuffet: Chic — ab 59,50 € pro Person

Paderborner Maishähnchenschenkel, ohne Knochen

Koriander / Ingwer / Kreuzkümmel / Sternanis

Kikok-Qualität steht für eine langsame sowie artgerechte Aufzucht der Tiere und garantiert beste Qualität.

Schwenksteak

Schweinenacken / Liebstöckel-Kräuter-Marinade

Ganz nach saarländischer Tradition. Sie werden es lieben!

Rinderhüftsteak

kräftiger Geschmack / feine Marmorierung / Knoblauch-Pfeffer-Marinade / frische Kräuter

Auf den Punkt für Sie à la minute gegrillt.

Argentinische rote Wildfang-Garnelen

Peperoni / frischer Knoblauch / frischer Koriander

Ausgezeichnete Qualität aus dem Südwest-Atlantik, mit Schale und Kopf frisch aus der Pfanne.

Chorizo

Paprika / Knoblauch

In Premium-Qualität, angenehm scharf.

Roastbeef (Dry Aged)

Liebstöckel-Kräutermarinade

Regional, versteht sich!

Merguez-Bratwürste

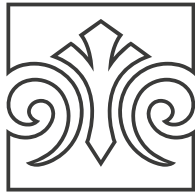
Lamm-Rindswurst

Nach französischer Tradition.

Gemüsespieße – *veggie*

Paprika / Champignons / rote Zwiebeln / Zucchini

Dieser Spieß wird durch unsere hauseigene Marinade abgerundet und schmeckt sowohl Vegetariern als auch Fleischessern.



Maiskolben – *vegan*

Fleur de Sel

Ganz klassisch und doch immer beliebt!

Zucchini-Lachs-Spieße

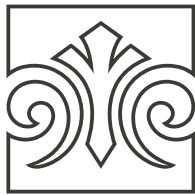
An der Spitze dieses Spießes ist eine Zitrone, diese wird mitgegrillt. So dringt die Säure langsam in die Zucchini und den Lachs vor. Kurz vor dem Servieren wird die Zitrone abgenommen und der Spieß mit ihrem Saft sowie mit Meersalz verfeinert.

Dips & Saucen

französische Kräuterbutter / hausgemachte BBQ-Sauce /
Geilo Sauce (hausgemachte Chilisauce) / Dijon-Senf / Kräuterquark
mit Frühlingszwiebeln / Curry-Dip / Limettencreme mit Gurken

Zu den Speisen reichen wir frisches Baguette.

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl an Speisen aus dem Buffet.



»Arm, aber sexy« — ab 39,50 € pro Person

Grünes Blattwerk

hausgemachtes Dressing

Frisch marinierte Antipasti – *vegan*

Gemüse der Saison

Was passt besser zum Sommer als marinierte Antipasti? Jedes einzelne Teilchen wird am Tag Ihrer Veranstaltung von uns für Sie gegrillt, gebraten und mariniert.

Rohkost-Salate

nach Wunsch: Karotte / Sellerie / Sellerie / rote Zwiebel / Tomate

Suchen Sie sich Ihren Favoriten heraus. Gerne kombinieren wir Ihnen die verschiedenen Rohkost-Varianten.

Saurer Bohnensalat

mit oder ohne Sahne

Gutes kann so einfach sein: Vertrauen Sie uns!

Gurkensalat mit Dill

Mögen Sie ihn mit Essig und Öl oder lieber doch die Variante mit Sahne?

Bitte entscheiden Sie sich für drei Salate!

Hähnchen nach Art Gourmet

Zitrone / Knoblauch / Bier

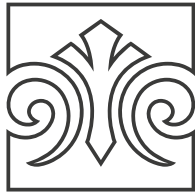
Schäufelbug vom Rind

kräftige Sauce / Rosenkohl / Petersilienkartoffeln

Langsam geschmort und saftig im Geschmack.

Rinder-Tafelspitz

Bouillon-Gemüse und Erdapfel / Meerrettich-Sahne-Sauce



Gefüllte Cannelloni – veggie

Ricotta / Spinat / Bechamel / hausgemachte Tomatensauce

Bitte entscheiden Sie sich für zwei warme Speisen!

Omas rote Grütze

Früchte der Saison / Vanillesauce

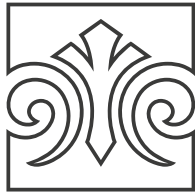
Ganz wie bei Großmuttern.

Zitrus-Pannacotta

Orangennote / frische Beeren

Die Orange gibt Ihnen den Kick!

Bitte entscheiden Sie sich für ein Dessert!



»Der charmante Allrounder« — ab 49,50 € pro Person

Blattsalate – *veggie*

Ziegenfrischkäse / Thymian-Honig / Beerenvinaigrette

Salat von Kirschtomaten – *veggie*

Mini-Mozzarella / Pfirsiche / Minze

Frisch marinierte Antipasti – *veggie*

Honig-Salbei-Möhrrchen / sautierte Champignons / gegrillte Zucchini

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen

glacierte Möhrrchen / kräftige Sauce / Kartoffel-Paprika-Püree

Lachs à l'Orange

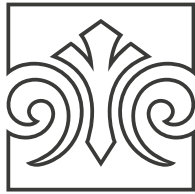
Pak Choi / gelber Reis

Gerösteter Gemüsebulgur – *vegan*

Wirsingrouladen / Champignon-Biersauce

Zitrus-Pannacotta

Beerencreme



Thunfisch-Buffer — ab 68,00 € pro Person

15–50 kg Thunfisch

filetiert / Sashimi / Teriyaki-Sauce

Ein wunderbar großer, frischer Thunfisch wird an einer Kette aufgehängt und roh am Platz oder à la minute auf dem Grill zubereitet: ein Augenschmaus!

Karibischer Gurkensalat – *vegan*

Kokosmilch / Koriander / Limetten

Eiskalt serviert: Säure trifft auf Kokos – eine Explosion! #delish

Galsnudelsalat – *veggie*

Safran-Reissalat – *vegan*

Aubergine / Erbsen / Fenchel / Paprika / Sellerie /
Ananas-Salbei-Dressing

Wenn man Italien einmal geschmeckt haben möchte, sollte man sich an diesem Salat versuchen.

Gerne können wir auch andere Salatvariationen anbieten.



Käsebuffet — ab 14,90 € pro Person

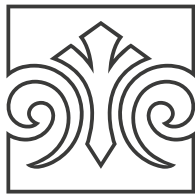
Französisch

Italienisch

Spanisch

Jeweils ausgesuchte Käsesorten (Hart- & Weichkäse) mit Früchten

Zu den Speisen reichen wir Ihnen frisches Brot mit folgenden Dips:
Rote-Bete-Dip / Feigensauce / Karotte-Nuss-Aufstrich



Frühstücksbuffet — ab 42,50 € pro Person

Wurst- & Käse-Arrangement

ausgewählte Sorten Hart- und Weichkäse / Wurst und Aufschnitt
vom brandenburger Metzger aus eigener Schlachtung

Frischer Räucherlachs

hauseigene Honig-Senf-Sauce

Gekochte Eier

Eier von unserem eigenen Bauernhof

**Zu den Speisen reichen wir Ihnen frisches Brot und Brötchen
von unserem Meisterbäcker.**

Dips & Saucen

Rote-Bete-Aufstrich / Kräuterquark / Frischkäsecreme / Butter /
Marmelade / Honig

Frische Mini-Croissants

Schoko / Butter

Obst-Arrangement

frisches Obst der Saison

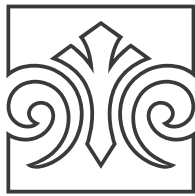
Joghurt nach Wahl

Leckerer Müsli

verschiedene Haferflocken in Bio-Qualität



Salate



Chic — ab 3 Salaten nur 18,50 € pro Person

Mixed Blattsalate – *vegan*

Nüsse / Kirschtomaten / gehobelter Fenchel / Balsamicodressing

Klassisch. Lecker.

Linsen-Mozzarella-Salat – *veggie*

Gemüse / Crostini / Basilikum / Zitrusdressing

Linsen für die Welt! Wer immer noch nicht auf den Geschmack von Linsen gekommen ist, hat leider etwas verpasst.

Karibischer Gurkensalat – *vegan*

Kokosmilch / Koriander / Limetten

Eiskalt serviert: Säure trifft auf Kokos – eine Explosion! #delish

Salat von Kirschtomaten – *veggie*

gegrillter Pfirsich / Minze

Erst wenn man den Pfirsich grillt, stellt man seinen echten, einzigartigen Geschmack fest: experimentell, aber sehr lohnenswert!

Tortellini-Salat mit Kirschtomaten

Parmesan / Basilikumpesto

Algensalat mit Sesam – *vegan*

Soja-Limetten-Dressing

Italienischer Safran-Reissalat – *vegan*

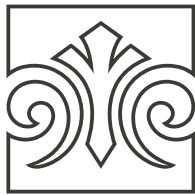
Aubergine / Erbsen / Fenchel / Paprika / Sellerie / Ananas-Salbei-Dressing

Wenn man Italien einmal geschmeckt haben möchte, sollte man sich an diesem Salat versuchen.

Frisch marinierte Antipasti – *veggie*

gegrillte Zucchini / sautierte Champignons / Honig-Salbei-Möhrchen

Was passt besser zum Sommer als marinierte Antipasti? Jedes einzelne Teilchen wird am Tag Ihrer Veranstaltung von uns für Sie gegrillt, gebraten & mariniert. Kräuter aus aller Welt runden den Geschmack ab.



Bunter Salat mit Bulgur oder Couscous – *vegan*

Frühlingszwiebeln / rote und grüne Paprika / Pfeffer / Zitrus

Bunt gemischt – lecker gewürzt. Erfrischend!

Spargelsalat

Dressing nach Bautzner Art

Easy — ab 3 Salaten nur 15,50 € pro Person

Grünes Blattwerk – *veggie*

hausgemachtes Dressing

Frisch marinierte Antipasti – *veggie*

gegrillte Zucchini / sautierte Champignons / Honig-Salbei-Möhrchen

Was passt besser zum Sommer als marinierte Antipasti? Jedes einzelne Teilchen wird am Tag Ihrer Veranstaltung von uns für Sie gegrillt, gebraten & mariniert.

Kräuter aus aller Welt runden den Geschmack ab.

Rohkost-Salate – *veggie*

nach Wunsch: Karotte / Sellerie / Sellerie / rote Zwiebel / Tomate

Suchen Sie sich Ihren Favoriten heraus. Gerne kombinieren wir Ihnen die verschiedenen Rohkost Varianten.

Saurer Bohnensalat – *veggie*

mit oder ohne Sahne

Gutes kann so einfach sein: Vertrauen Sie uns!

Gurkensalat mit Dill – *veggie*

Mögen Sie ihn mit Essig und Öl oder lieber doch die Variante mit Sahne?

Bitte entscheiden Sie sich für drei Salate!