



### Snack Buffet

#### Vorspeisen

Geräucherter Chilenischer Lachs an Dill-Senfsauce  
Würzig eingelegte Kirschtomaten mit Frischkäse gefüllt  
Warme Pflaumen und Bananen im Speckmantel  
mit Mango Chutney  
Frittierte Garnelen im Teigmantel mit süß-sauer Soße

#### Hauptgänge

Kleine Medaillons von der Putenbrust in der Käse-Ei-Hülle  
auf würziger Tomatensauce  
und gebratenen Kartoffelklößchen  
Medaillon vom Lachsfilet mit Koreander und Kirschtomaten  
in Zitronengrassauce

#### Desserts

Cremiges Mangomousse mit Mandeln  
„Schokobrunnen“  
mit Vollmilchschokolade gefüllt dazu frische Früchte  
Gefüllte Pfannkuchen an Orangensauce  
Melonen-Orangensalat mit Minze

€ 38,00 pro Person  
ab 30 Personen



### Leichtes Snackbuffet I

#### Vorspeisen

Sandwichvariationen mit Lachs, Käse und Rohkost  
Würzig eingelegte Oliven mit Frischkäse gefüllt

#### Hauptgänge

Hähnchensatéespieße an süß-saurer Sauce  
Mini-Weißwürste mit süßem Senf

#### Desserts

Waldfrucht Grütze mit Vanillesauce  
Salat von frischen Früchten mit Passionsfrüchten und Mandeln  
Mini Gugelhupf an Minz-Schokoladensauce

€ 32,50 € pro Person  
ab 30 Personen

### Leichtes Snackbuffet II

#### Vorspeisen

Canapévariationen von geräucherter Forelle, Roastbeef und Crevetten  
Mini Croissants mit Tomatenfüllung oder Frischkäsefüllung  
Meeresfrüchtecocktail „California“ im Glas

#### Hauptgänge

Vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung an Sojasauce  
Riesengarnelen in Wan-Tan-Teig mit asiatischem Dip  
Würzige Fleischbällchen in Barbecuesauce

#### Desserts

Ananas und Grapefruitscheiben mit Pistazien  
Cappuccinomousse mit Mandelkrokant  
Mini Windbeutel verschieden gefüllt  
Baby Tarteletts mit Obst gefüllt

€ 35,50 € pro Person  
ab 30 Personen

Halbe belegte Brötchen



ab 10 Personen

Tilsiterkäse mit Kiwi und Trauben und Pistazien	€ 3,50
Gekochter Schinken mit Eierscheiben und Sprossen	€ 3,50
Roher Schinken mit Cornichons und Kresse	€ 3,50
Französischer Tortenbrie mit Walnüssen	€ 3,80
Truthahnbrust auf Farmersalat mit Ananas	€ 3,80
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladesoße und Gurken	€ 3,80
Geräucherter Chilenischer Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 4,50

Sandwichecken  
ab 10 Personen

Mozzarella mit saftigen Fleischtomaten und Basilikum	€ 4,50
Gekochter Landschinken und Butterkäse mit Cornichons	€ 4,50
Truthahnbrust mit Curry und roten Zwiebeln	€ 4,50
Feinster Chilenischer Räucherlachs mit Senf-Dillsauce	€ 4,50
Bresso-Creme mit Kräutern auf Rohkostsalat	€ 4,50
Eiersalat-Aufstrich mit Kresse und Gurken	€ 4,50

Pausensnacks  
ab 10 Personen

Croissants Natur	€ 3,00
Berliner gefüllt	€ 3,00
Schokoladencroissants	€ 3,00
Knusper-Plunderstange deftig gefüllt	€ 3,00
Laugenbrezel oder Laugenstange mit Butter à part	€ 3,00



Canapées  
ab 10 Stück pro Sorte

Seranoschinken mit Honig-Melonenkugeln	€ 4,00
Putenbrust an Ananas und Guacamole	€ 4,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mango Chutney	€ 4,00
Chilenischer Räucherlachs an Dillsenfsoße	€ 4,00
Kräuterkäsecreme mit Trauben und Kresse	€ 4,40
Forellenfilet mild geräuchert mit Sahnemeerrettich	€ 4,00
Crevetten in Cocktailsauce	€ 4,00

Warme Cocktailhappen  
ab 10 Stück pro Sorte

Mini-Croissants mit Tomatenfüllung	€ 3,60
Blätterteigminis mit Lachs	€ 3,80
Vegetarische Frühlingssrollen mit Sojasauce (Paar)	€ 3,50
Würzige Fleischbällchen in Barbecuesauce	€ 4,00
Hähnchensatéespieße an süß-saurer Soße	€ 4,50
Riesengarnele in Wan- Tan- Teig mit Asiatischem Dip	€ 4,50
Zartes Kalbsfrikassee in Glas mit Grissini	€ 4,50
Fallaffelbällchenspieß auf Minz-Joghurt-Dip	€ 4,50
Dim Sum (gedämpfte Teigtaschen) mit Pfirsich-Chilisauce	€ 4,50

Kleine Desserts  
ab 10 Stück pro Sorte

Waldfruchtgrütze mit feinsten Bourbon-Vanillesauce	€ 4,00
Saisonalen Obstsalat mit Pistazien und Mandeln	€ 4,00
Frucht-, oder Käseblechkuchen auf Wunsch mit Sahne	€ 3,50
Muffingvariation mit Früchten oder Schokolade	€ 3,50
Mini-Tarteletts mit Obst gefüllt	€ 4,00
Handwerkliche Petit Four Auswahl	€ 4,00