



BUFFETGENUSS

KLEIN & FEIN | DEFTIGES BUFFET
MY-LIFE-BUFFET | ERLESENES BUFFET



CATERING PARTNER
GÖTTINGEN cateringpartner.de

FREIZEIT IN
Tagungs- und Eventhotel

KLEIN & FEIN ***29,00 €/PERSON***

VORSPEISE

Blattsalate, Rohkost, Balsamico- & Joghurt-Dressing
Antipasti-Platten
Kalbstafelspitz, Trüffelvinaigrette
Matjesfilet, Birne, Bohne, Speck
Brot- und Baguetteauswahl, Butter

HAUPTSPEISE

Zanderfilet mit geschmolzener Tomate
Maispoulardenbrust, Karottengemüse und
Kartoffelgratin
Gnocchi, Spinat, Parmesan

DESSERT

Apfeltarte
Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce
Eisauswahl

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.





DEFTIGES BUFFET 36,00 €/PERSON

VORSPEISE

Forellenfilet auf Orangen-Fenchelsalat,
Sahnemeerrettich
Matjesfilet, Apfel-Zwiebelsauce, Krabbe
Geräucherte Entenbrust, Preiselbeeren
Kleine Buletten, Kartoffelsalat
Deftige Wurst- und Schinkenspezialitäten

SALATBAR

Gurken-Schmand-Salat
Tomaten-Brot-Salat
Rauke mit Kartoffel-Speckdressing
Nudelsalat
Apfel-Sellerie-Salat

SUPPE

Kartoffelsuppe mit Würstchen

HAUPTSPEISE

Zanderfilet auf tomatisiertem Kraut
Geschmorte Kalbsbrust
Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsauce

BEILAGEN

Tomaten-Lauchgemüse
Kohlrabi
Spinat-Ziegenkäse-Auflauf
Rosmarinkartoffeln
Spätzle

DESSERT

Grießflammerie, marinierte Zwetschgen
Waldbeeren, Vanillesauce
Frischkäsemousse auf Löffelbiskuit
Schokofondant

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.





MY-LIFE-BUFFET 44,00 €/PERSON

VORSPEISE

Confiertes Rotbarschfilet mit Zitrusvinaigrette
Pollo tonnato, Kapernvinaigrette
Tomaten-Mozzarella, Olivenpesto
Bruschetta
Schwarze und grüne Kräuteroliven
Italienisches Gemüse-Antipasti
(Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)
Gratinierter Fenchel
Italienische Brotauswahl

SUPPE

Parmesancreme mit geröstetem Speck

HAUPTSPEISE

Gegrilltes Lachsfilet, Minze
Saltimbocca von der Hähnchenbrust
Kalbsinvoltini mit Sardellenfüllung, Tomatensauce
Orecchiette mit confierter Ente, rotem Portwein
Perlzwiebeln
Gnocchi, Tomate, Mozzarella

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse
Blattspinat mit Schafskäse
Gnocchi
Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Tiramisu
Mousse au chocolat
Orangencrème
Ziegenkäsetörtchen mit Rosmarinhonig

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.





ERLESENES BUFFET 56,00 €/PERSON

VORSPEISE

Rinder-Carpaccio mit Trüffel und Parmesan
Burgunderschinken mit Walnuss-Remoulade
Gemischte Blattsalate Station
mit Himbeer-Vinaigrette
und Rohkost: Karotte, Gurke, Paprika
Waldorfsalat mit Mandarine und Haselnuss
Räucherfisch-Variation mit Meerrettich und Zitrone
Kürbis-Ziegenkäse-Salat mit schwarzen Walnüssen
Ofenbrot- und Baguette-Auswahl mit Fassbutter
und Olivenöl

SUPPE

Beef Tea mit Fleischnocken

VON DER SCHNEIDESTATION

Kalbrücken rosa gegart

HAUPTPEISE

Lachsfilet im Jaipur-Currysud
mit knackigem Gemüse
Rote-Bete-Ravioli mit Mozzarella und Pinienkernen
Mini-Kartoffeln mit Kräutern
Basmatireis mit Kokosnuss und Ananas
Kartoffelrisotto mit Wurzelgemüse
Rotes Grillgemüse mit Chili
(Paprika, Kirschtomaten, Zwiebel)
Schwarzwurzel in Rahm

DESSERT

Schokoladenkuchen mit Vanille-Sauce
Zartbitter-Schokoladenmousse mit frischer Minze
Mini Naked Cake mit Himbeercrème
Pralinen-Lollis in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

Buffetpreise sind ab 25 Personen kalkuliert.

