



**CATERING PARTNER**  
**GÖTTINGEN** cateringpartner.de

**FREIZEIT IN**  
Tagungs- und Eventhotel

**auswärts**



# ***BUFFET GENUSS***

*KLEIN & FEIN | DEFTIGES BUFFET  
INDIVIDUELLES BUFFET*

## *KLEIN & FEIN 32,00 €/PERSON*

### *VORSPEISEN*

Blattsalate, Rohkost, zweierlei feine Dressings, Toppings

Antipasti

Pollo tonnato mit Kapern

Sahnehering mit Apfel, Gurke und Zwiebeln

Brot- und Baguetteauswahl, Butter

### *HAUPTSPEISEN*

Atlantik-Seelachs, Kräuterkruste,

Tomaten-Röstzwiebelmarmelade, Reis

Champignonrahm-Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust,

Erbsen, Butterspätzle

Gnocchi, Gorgonzolasauce, Spinat, Kirschtomate

### *DESSERT*

Rote Grütze, Vanillesauce

Mousse au chocolat

Buffetpreise sind ab 30 Personen kalkuliert. Außer Haus ab 50 Personen



# DEFTIGES BUFFET 39,00 €/PERSON

## VORSPEISEN

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

## SALATBAR

Gurken-Schmand-Salat  
Tomaten-Brot-Salat  
Rauke mit Balsamico-Senf-Dressing  
Nudelsalat  
Wurstsalat

## SUPPE

Kartoffelsuppe mit Würstchen

## HAUPTSPEISEN

Zanderfilet auf tomatisiertem Kraut  
Geschmorte Kalbsbrust  
Schweinemedallions mit Champignon-  
Rahmsauce

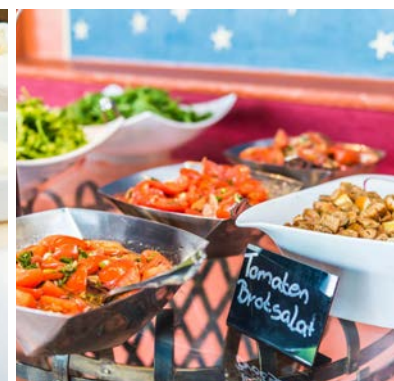
## BEILAGEN

Blumenkohl á la crème  
Kohlrabi  
Brokkoli-Dinkel-Auflauf  
Rosmarinkartoffeln  
Spätzle

## DESSERT

Grießflammerie, marinierte Zwetschgen  
Waldbeeren, Vanillesauce  
Frischkäsemousse auf Löffelbiskuit  
Schokoküchlein

Buffetpreise sind ab 30 Personen kalkuliert. Außer Haus ab 50 Personen



# INDIVIDUELLES BUFFET SALATE, SUPPEN & VORSPEISEN

## SALATE

Blattsalate der Saison mit Gurke,  
Tomate, Paprika, Karotte, Croûtons,  
Nüssen und zweierlei Dressings zur Wahl

**3,00 €/PERSON & SPEISE**

## SUPPEN

Tomatensuppe

Tomaten-Consommé mit Spinat-Ricotta-  
Ravioli

Rinderkraftbrühe

Ost-westfälische Hochzeitssuppe

Krustentier-Nage

Karotte-Ingwer-Suppe

Parmesancreme

Kartoffelsuppe

**5,50 €/PERSON & SPEISE**

## VORSPEISEN

Räucherfischauswahl

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Vitello tonnato mit Kapern

Sushi mit Sojasauce,  
Wasabi und Ingwer

Parmaschinken mit Melone

Bunte Tomaten und Büffelmozzarella  
mit Basilikum-Antipasti

Confiertes Rotbarschfilet  
mit Zitrus-Vinaigrette

Krabbencocktail

Roastbeef mit Kräuterdip

Geräucherte Entenbrust,  
Preiselbeeren und Nüsse

**4,50 €/PERSON & SPEISE**

# INDIVIDUELLES BUFFET HAUPTGERICHTE

## **AUSWAHL 1:** **„EINFACH GUT“**

Rinderbraten mit Rotweinsauce  
Schweinefilet mit Pfefferrahm  
Hähnchenschnitzel

**19,00 €/PERSON**

## **AUSWAHL 2:** **„UNSERE KLASSIKER“**

Ochsenbacke mit Barolosauce  
Schweinefiletspitzen mit Waldpilzsauce  
Lachsfilet mit Schnittlauch und Zitronensauce  
Sellerieschnitzel mit Pilzsauce (vegetarisch)

**29,00 €/PERSON**

## **AUSWAHL 3:** **„FESTTAGSESSEN“**

Roastbeef mit Sauce Bernaise  
Kalbsragout mit Weißwein-Kapernsauce  
Filet vom Zander mit roter Paprikasauce  
Maispoulardenbrust mit Pesto  
Gemüselasagne al forno (vegetarisch)

**39,00 €/PERSON**

## **AUSWAHL 4:** **„GOURMET“**

US-Rinderfilet mit Trüffelbernaise  
Lammkarree mit  
Brin d'Amour-Kruste und Thymianjus  
Steinbutt mit brauner Meersalzbutter  
Blankett von Garnelen und Jakobsmuscheln  
Brust von französischem Schwarzfederhuhn  
mit Morchelrahm

**59,00 €/PERSON**

## **AUSWAHL 5:** **VEGAN**

Thaicurry mit geräuchertem  
Tofu und Asiagemüse  
Falafel mit orientalischem Couscous  
und Koriander-Sojajoghurt  
Pasta mit veganer Bolognese  
Vegane Kohlroulade mit Tomatensauce  
Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse

**19,00 €/GERICHT**

# INDIVIDUELLES BUFFET BEILAGEN

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Kartoffelpüree  
Ofenkartoffeln  
Béchamel-Kartoffeln  
Salzkartoffeln  
Reis  
Couscous  
Gebackene Polenta  
mit Spinatfüllung  
Penne  
Gnocchi  
Spätzle  
Serviettenknödel

**3,00 €/PERSON & SPEISE**

## GEMÜSEBEILAGEN

Grillgemüse  
Blattspinat mit Schafskäse  
Kohlrabi in Rahm  
Kaisergemüse  
Karotten  
Blumenkohl  
Ratatouille  
Asiatische Gemüsepfanne  
Spitzkohl  
Cassoulet von Frühlingsgemüse  
Speckbohnen  
Schwarzwurzel (saisonal)  
Sellerieröster

**3,00 €/PERSON & SPEISE**

# *INDIVIDUELLES BUFFET*

## *DESSERTS*

Bayrische Crème

Mousse au chocolat

Panna cotta

Crème brûlée

Tiramisu

Joghurtmousse

Kaiserschmarrn

Cheese Cake

Schokoküchlein

Waldbeerkompott

Zwetschgenröster

Gelbe Grütze

Frische Erdbeeren (saisonal)

Salat von exotischen Früchten

***3,50 €/PERSON & SPEISE***

## *EXTRA*

Vanillesauce

Schokosauce

Karamellsauce

Fruchtsaucen

***1,00 €/PERSON & SPEISE***