

EXPOSÉ BUFFETS



Inhalt

Allgemeine Informationen & Tipps	3
Pfälzer Buffet	4
Italienisches Buffet.....	5
Hochzeits- /Schlemmerbuffet	6
Passbuffet	7
Grillbuffet	9
American BBQ	10
Vegetarisches Buffet.....	11
Veganes Buffet	12
Buffet Exquisit.....	13
Glutenfreies Buffet.....	14
Mitternachtssnacks.....	15
Auf den Tischen eingedeckt	16

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Allgemeine Informationen & Tipps

Auf den folgenden Seiten möchten wir euch einen Auszug unseres Speisenangebots vorstellen. Wir hoffen, ihr findet darin die Speisenfolge ganz nach eurem Geschmack.

Um euch die Buffets nach euren Wünschen anpassen zu können, findet ihr unter dem jeweiligen Buffet eine Auswahl an **IDEEN ZUM AUSTAUSCHEN & ERGÄNZEN**, aus denen ihr Gerichte aussuchen und die ihr mit vorhandenen Menüpunkten des Buffets austauschen oder das Menü ergänzen könnt.

Alternativ zum „klassischen Buffet“ können wir euch einen Teil unserer Speisenfolgen auch als Passbuffet anbieten. Der „Pass“ ist die Übergabestelle von der Küche zum Service. In der Regel ist dieser in der Küche und für den Gast nicht einsehbar. Wenn ihr euch für ein Passbuffet entscheidet, ist dieser Pass offen. Die Gäste können sich somit eigenständig ihre Speisen frisch abholen. Je nach Veranstaltungsraum können so gegebenenfalls auch mehrere Stationen eingerichtet werden.

Um das Handling für den Gast so einfach wie möglich zu gestalten, werden die Speisen in kleinen Schüsseln oder Tellern ausgegeben. Die Portion hat ca. 100-150 Gramm und ist so gestaltet, dass man nur ein „Handwerkszeug“ wie Gabel oder Löffel benötigt. Der Gast ist somit nicht fest an einem Sitzplatz gebunden. Die Speisen können sowohl im Stehen als auch im Sitzen gegessen werden. Dies kann einer Veranstaltung mehr Dynamik und Bewegung verleihen.

Des Weiteren kann das Passbuffet aufgrund der ständig frischen Zubereitung über einen langen Zeitraum angeboten werden. Die Speisen müssen somit nicht als eigenständiger „Programmpunkt“ stehen.

Lediglich die Speisenvielfalt ist auf zwei bis drei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen und zwei Desserts beschränkt. Bei einem „klassischen Buffet“ hingegen kann eine größere Auswahl geboten werden.

Bitte beachtet, dass bei Grillbuffets, Passbuffets und anderen Live-Cooking-Elementen sowie Flying-Buffets Küchenpersonal und weiteres Equipment benötigt wird. Entsprechende Komponenten sind mit der Kochmütze gekennzeichnet.



*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Pfälzer Buffet

VORSPEISEN

- Kleine Frikadellen an Kartoffel-Gurkensalat
- Mild geräuchertes Bachforellenfilet an Apfel-Selleriesalat
- Marinierter Schwartenmagen mit Radieschen und Frühlingszwiebeln
- Winzerkäse mit einer Traubenvinaigrette
- Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen
- Brezeln

HAUPTGANG

- Saumagenbratwurst
- Frische Leberknödel
- Bratensauce
- Frisches Sauerkraut mit Riesling verfeinert
- Kartoffelpüree mit Nussbutter

DESSERT

- Quark mit Apfelmus-Löffelbiskuit & Kakao
- Mousse Vanille

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 32,50 €* pro Person

Preis Brutto: 38,68 €* pro Person

Weitere Ideen zum Austauschen und Ergänzen

- Speyerer Brezelsuppe mit Wurzelgemüse und Brezelcrôutons
- Schupfnudelpfanne mit glasierter Paprika und Sauerrahm
- Mini-Dampfnudeln mit Vanillesauce

Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Italienisches Buffet

VORSPEISEN

- Italienischer Brotsalat mit Grana Padano und mediterranen Kräutern
- Tomaten und Mozarellasalat
- Vitello Tonnato (rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce)
- Mediterraner Pastasalat
- Antipasti-Variationen mit gegrillter Paprika, Aubergine und Zucchini
- Spanischer Serranoschinken mit Cantaloupe Melone und eingelegten Oliven
- Frisches Baguette
- Ciabatta

HAUPTGANG

- Piccata von der Hähnchenbrust
- Gratinierte Rosmarinpolenta
- Filetmedaillon vom Landschwein
- Salbeijus
- Gemüse Bolognese
- Frische Tagliatelle in leichtem Kräuterolivenöl

DESSERT IM GLÄSCHEN


- Limoncello Mousse mit Beeren
- Latte Macchiato Traum

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 39,90 €* pro Person

Preis Brutto: 47,48 €* pro Person

Weitere Ideen zum Austauschen und Ergänzen

- Saltimbocca vom schottischen Lachs
- Pasta aus dem Parmesanlaib mit Basilikumpesto, Trüffelöl, Rucola und Pinienkernen 
- Osso Bucco mit Wurzelgemüse
- Geeiste Gazpacho mit Chorizo-Chips und Balsamico Karamell

Auf den Tischen eingedeckt:

- Brot, Kräuterbutter, Tomatenbutter, Meersalz & Olivenöl

Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Hochzeits- /Schlemmerbuffet

VORSPEISEN

- Blattsalat mit Balsamicodressing
- Tomaten und Mozzarellasalat
- Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano
- Spanischer Serranoschinken mit Cantaloupe Melone und eingelegten Oliven
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Fenchel
- Mediterraner Pastasalat
- Mild gereifter Schafkäse mit Kräuterpesto und karamellisierten Frühlingslauch
- Vollkornbaguette
- Frisches Baguette

HAUPTGANG

- Gebratene Maispoulardenbrust
- Thymianjus
- Medaillon vom Schwein mit Champignonrahmsauce
- Lachsfilet mit Kräuterrahmsauce
- Gemüsevariation
- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle

DESSERT IM GLÄSCHEN




- Kokosmousse mit Mango-Topping
- Pannacotta mit Erdbeermark

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 47,80 €* pro Person

Preis Brutto: 56,88 €* pro Person

Weitere Ideen zum Austauschen und Ergänzen

- Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarin-Jus 
- Roastbeef am Stück gebraten 
- Pasta aus dem Parmesanlaib mit Basilikumpesto und Tomatenragout 

Auf den Tischen eingedeckt:

- Markklößchensuppe

Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Passbuffet

STATION 1 (Salat)

- Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing
- Knackiger Karottensalat mit Orangenvinaigrette
- Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen
- Hähnchenbruststreifen
- Guacamole

STATION 2 (Thai-Bowls)

- Thai-Curry mit Hähnchen/Tofu
- Thai-Curry mit Edamame
- Thai-Curry mit Erdnuss-Sauce
- Thai-Curry mit Röstzwiebeln

STATION 3 (Käsespätzle)

- Käsespätzle klassisch mit Speck und Zwiebeln
- Käsespätzle Mexicanstyle (scharf mit Mais und Bohnen)
- Käsespätzle Waldmeister (mit frischen Waldpilzen)

DESSERT IM GLÄSCHEN (2 Teile pro Person)

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Tiramisu im Gläschen

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 39,90 €* pro Person

Preis Brutto: 47,48 €* pro Person

Personalbedarf beim Live-Buffet 2:

3 Köche, 3 Küchenhilfen

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Weitere Stationen zum Austauschen / Ergänzen

- Falafel mit Joghurt-Minz-Dip und Couscoussalat
- White-Mini-Classicburger / Mini Burger mit Zucchini, Auberginen, Tzatziki
- Lachswürfel auf cremiger Staudensellerie und Limonen Chiligarnele auf Currylinsen

Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Grillbuffet

VORSPEISEN

- Tomaten und Mozzarellasalat
- Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano
- Tranchen vom in Thymian gebratenen Schweinerücken in Kapern-Thunfischsauce
- Mediterraner Pastasalat
- Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen
- Kartoffelsalat
- Knackiger Karottensalat mit Orangenvinaigrette
- Frisches Baguette

FRISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

- Kleine Bratwurst nach Thüringer Art
- Hähnchenbrust mit Limetten, Chili und Sesam mariniert
- Kleines Rinderhüftsteak mit Orangenpfeffer

SAUCEN UND DIPS:

- Pommery-Senf dip, BBQ-Sauce, Kräuterquark

AUS DEM CHAFING DISHES

- Rosmarinkartoffeln

DESSERT IM GLÄSCHEN

- Rote Waldbeergrütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 35,80 €* pro Person

Preis Brutto: 42,60 €* pro Person

Da die Speisen frisch vor euren Augen zubereitet werden, fallen zusätzliche Kosten für einen Koch und das Equipment an.

Weitere Ideen zum Austauschen und Ergänzen

- Gemüsespieß mit Kräuteröl
- Zartes Schweinenackensteak mit Paprikamarinade
- Grüner gebratener Spargel
- Lachsfilet
- Lammhüfte mit Wildblütenhonig, Tibetsalz und Rosmarin
- Garnelenspieße mit Zitronengras und Ingwer mariniert
- Gebackener Schafskäse mit roten Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni

Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

American BBQ

VORSPEISEN

- Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing
- Gebratene Pimentos mit Käsedip
- Cole Slaw (Kohl-Karotten-Salat)
- Tomaten-Fenchel-Salat mit roten Zwiebeln
- Frisches Baguette

FRISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

- Saftige Rinderrückensteaks in einer Whiskeymarinade mit

AUS DEM SMOKER:

- Saftige Spare-Ribs in BBQ-Marinade
- Würziges Pulled Pork

SAUCEN UND DIPS:

- BBQ-Sauce, Ketchup, Senf, Guacamole, Salsa-Dip

AUS DEM CHAFING DISHES

- Gebackene Kartoffeln mit Sour Creme
- Kleine Maiskolben aus dem Kräutersud

DESSERT IM GLÄSCHEN

- Kleine Double-Chocolate-Brownies
- American Cheesecake mit Himbeermark

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 43,80 €* pro Person

Preis Brutto: 52,12 €* pro Person

Da die Speisen frisch vor euren Augen zubereitet werden, fallen zusätzliche Kosten für einen Koch und das Equipment an.

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Vegetarisches Buffet

VORSPEISEN

- Antipasti-Variationen mit gegrillter Paprika, Aubergine und Zucchini
- Mild gereifter Schafskäse mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten
- Couscous mit gebratenem Fenchel und getrockneten Tomaten
- Tomaten und Mozzarellasalat
- Mandel-Ziegenkäsenocken auf roter Beete
- Blattsalat mit Balsamicodressing
- Mediterraner Pastasalat
- Frisches Baguette
- Vollkornbaguette

SUPPE

- Minestrone

Live Cooking mit einem Koch vor Ort

- Pasta aus dem Parmesanlaib mit Basilikumpesto, Trüffelöl, Rucola und Pinienkernen

HAUPTGANG

- Süßkartoffellasagne
- Rosmarinkartoffeln
- Ratatouille
- Fetakäse gebacken mit Tomaten
- Falafel mit Tomatensugo

DESSERT IM GLÄSCHEN (2 Teile pro Person)

- Schokoladenterrine auf Obstkompott
- Mousse au Chocolat mit Vanillekirschen
- Quark mit Apfelmus-Löffelbiskuit und Kakao

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 59,80 €* pro Person

Preis Brutto: 71,16 €* pro Person

Da die Speisen frisch vor euren Augen zubereitet werden, fallen zusätzliche Kosten für einen Koch und das Equipment an.

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Veganes Buffet

VORSPEISE

- Pastinakencremesuppe
- Couscoussalat mit Zucchini, Paprika, Tomaten in Romanasalatblättern
- Mediterraner Kartoffelsalat
- Bunter grüner Blattsalat mit Paprika, Tomaten und Gurken, dazu zweierlei Dressing
- Antipasti-Variation mit gegrillter Paprika, Aubergine und Zucchini
- Hummus
- Vegane Baguettauswahl

HAUPTGANG

- Gratinierte Bärlauchpolenta mit Ratatouille
- Süßkartoffelragout mit Fenchel und Quinoa
- Rote Beete Gnocchi mit Limettenöl, Waldpilzen, Mangold und gerösteten Mandelsplitter

DESSERT IM GLÄSCHEN (2 Teile pro Person)

- Mangocreame auf Schokoküchlein
- Tiramisu im Gläschen

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 42,90 €* pro Person

Preis Brutto: 51,05 € * pro Person

Weitere Ideen zum Austauschen und Ergänzen

- Kartoffel-Brokkoli-Tofu-Auflauf
- Thai-Curry
- Gemüse Bolognese
- Spaghetti
- Getrüffeltes Mousse mit Himbeermark auf Nussküchlein

Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Buffet Exquisit

ZUM EMPFANG

- Mini-Blätterteigtaschen mit verschiedenen herzhaften Füllungen (Spinat, Tomate-Mozzarella, Käse-Schinken, Champignons)
- Grissini mit italienischer Coppa
- Bruschetta

VORSPEISE

- Luftgetrocknete Breasola mit Artischockenherzen in Limonen-Basilikum-Öl
- Rosa gebratene Entenbrust mit Belugalinsen und Balsamikokaramell
- Buttermakrele in Zitronengras-Ingwer-marinade mit Orangen-Fenchelsalat
- Räucherlachs im Crêpemantel mit Kräuterfüllung
- Mandel-Ziegekäsenocken auf roter Beete
- Frisches Baguette
- Vollkornbaguette
- Ciabatta

SUPPE

- Kokos-Curry-Suppe

HAUPTGANG

- In Barolo geschmorte Kalbssemmerrolle
- Gebratene Maispoulardenbrust
- Knoblauchsauce
- Glaciertes Wurzelgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Schupfnudeln in Thymianbutter

DESSERT IM GLÄSCHEN (2 Teile pro Person)

- Erdbeer-Tiramisu
- Duett von Mousse au Chocolat

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 56,30 €* pro Person

Preis Brutto: 67,00 €* pro Person

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Glutenfreies Buffet

VORSPEISE

- Spanischer Serranoschinken mit Cantaloupe Melone und eingelegten Oliven
- Antipasti-Variation mit gegrillter Paprika, Aubergine und Zucchini
- Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich
- Mild gereifter Schafskäse mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Fenchel

HAUPTGANG

- Hähnchenbrust in Paprikarahm
- Kartoffel-Lauchgratin
- Glacierte Karotten
- Glaciertes Wurzelgemüse
- Tranchen vom Lachsfilet auf Tomaten-Olivenragout
- Basmatireis mit Sesam

DESSERT IM GLÄSCHEN (2 Teile pro Person)

- Exotische Fruchtplatte
- Pannacotta mit Passionsfrucht

Mindestpersonenzahl: 25 Personen

Preis Netto: 38,90 €* pro Person

Preis Brutto: 46,29 €* pro Person

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Mitternachtssnacks

Speisenauswahl	Preis Netto* p.P.	Preis Brutto* p.P.
Currywurst mit frischem Baguette	4,10 €	4,88 €
Deftige Gulaschsuppe mit frischem Baguette	5,60 €	6,66 €
Chili con Carne mit frischem Baguette	5,60 €	6,66 €
Chili sin Carne mit frischem Baguette	5,90 €	7,02 €
Käse in verschiedenen Varianten mit frischem Baguette	5,50 €	6,55 €
Französische Käsevariation mit Schalottenmarmelade und frischem Baguette	6,00 €	7,14 €
Nachos mit Salsa, Käse-Dip und Jalapenos	6,30 €	7,50 €
Rinder-Miniburger mit Limonenmayonnaise und Zucchini, Auberginen und Tzatziki	5,95 €	7,08 €
Vegetarische Falafel mit Tomatensugo und frischem Baguette	6,60 €	7,85 €
Pfälzer Wurstspezialitäten bestehend aus Schwartenmagen, Leber- & Blutwurst, frischem Schweinemett, getrockneten Würstchen, feiner und grober Mettwurst, Salamisticks und Sauerteigbrot	7,60 €	9,04 €

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.

Auf den Tischen eingedeckt

Mögliches Fingerfood auf den Tischen <i>(bis zu drei Komponenten möglich, bitte auf gesteigerten Platzbedarf achten)</i>	Preis Netto* p.P.	Preis Brutto* p.P.
Kräuterbutter, Tomatenbutter im Weckglas, Meersalz, Olivenöl und frisches Baguette	5,50 €	6,55 €
Pastasalat mit frischem Basilikum, getrockneten Tomaten	2,75 €	3,27 €
Scheiben vom Schweinerücken mit Thunfischcreme und Kapern	2,75 €	3,27 €
Hähnchenbrust mit Sesam an asiatischem Gemüse	3,90 €	4,64 €
Räucherlachs mit Rucola-Schmand im Crêpemantel	2,65 €	3,15 €
Kleine Kartoffeltortilla mit spanischer Chorizo und eingelegter Olive	2,95 €	3,51 €
Milder Schafskäse mit Kräuter-Tomatenpesto	3,00 €	3,57 €
Buffalo Blumenkohl Wings auf Kichererbsenpüree (vegan)	3,25 €	3,87 €
Kürbis Hummus (vegan)	2,95 €	3,51 €
Tortilla Couscous Röllchen (vegan)	3,40 €	4,05 €
Tomate im Gurkenmantel auf Guacamole (vegan)	3,10 €	3,69 €
Karottenfalafel auf Fenchelsalsa (vegan)	3,50 €	4,17 €
Tofu im Sesammantel auf Thai-Quinoasalat (vegan)	3,70 €	4,40 €
Avocado-Mango-Salat (vegan)	3,30 €	3,93 €
Blumenkohl-Haselnuss-Salat (vegan)	3,60 €	4,28 €
Glacierte Balsamico-Tomaten auf Belugalinsen-Salat (vegan)	3,70 €	4,40 €
Rote-Beete-Pesto mit gerösteten Pinienkernen (vegan)	3,90 €	4,64 €

*Zutaten unterliegen zunehmend starken Preisschwankungen.
Bei starken Abweichungen erlauben wir uns eine Nachkalkulation
bis zu sechs Wochen vor der Feier.