

## Deftiges Bergsteiger-Buffet

Feine Soljanka mit Schmand oder Deftiger Kesselgulasch  
Prager Schinken auf Sauerkrautbett  
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons  
Kleine Schweinenackensteaks mit Röstzwiebel  
Große gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise  
Spätzle und Kartoffelrösti-Ecken  
Drillinge mit Meersalz und Olivenöl und Kartoffelgratin  
Rustikale Schinken-, Aufschnitt- und Käseplatte  
Hausgemachter Kartoffelsalat und Nudelsalat  
Sauergemüseplatten mit Gewürzgürkchen, Perlzwiebeln,  
Gewürzchampignons, Maiskölbchen und Hackepeterschwein  
Partybouletten und Rustikale Partyspieße  
Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt  
Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst  
Feine Waldbeergrütze mit Vanillesoße  
Schokopudding mit Vanillesoße

21.- Euro\*

(pro Person ab 30 Pax. / \*Preis zzgl. 19 % MwSt. = 24,99 Euro)

## Herzhaftes Kletterpicknick

Rustikale Schinkenplatte aus 6 Sorten Schinken

Rustikale Käseplatte aus 8 Sorten Käse aus Frankreich

Gemischte Aufschnittplatte bestehend 2 Sorten Salami und 4 Sorten Schinken

Fingerfoodbratenplatte bestehend aus Hähnchenkeulchen, Nuggets, Würstchen,  
Putenmedaillons, Hähnchenfingerfoodspießen und Partyschnitzchen

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebel

Sauergemüseplatten mit Gewürzgürkchen, Perlzwiebeln, Gewürzchampignons,  
Maiskölbchen und Hackepeterschwein

Partybouletten garniert mit Cornichons und Champignons

Rustikale Partyspieße bestehend aus Hackfleischbällchen, Käsewürfel und frischem Obst

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt

Feine Waldbeergrütze mit Vanillesoße

Süßes Kuchenfingerfood

**24.- Euro\***

(pro Person ab 30 Pax. / \*Preis zzgl. 19 % MwSt. = 28,56 Euro)

## Starkes Sportler-Buffet

Feine Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum oder  
Zucchinicremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Zarte Medaillons von der Pute mit frischen Rahmchampignons  
Feine Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken  
Kleine Filets vom Havelzander und Seelachs auf Gemüsebett mit Butter-Zitronensoße  
Große gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise  
Käsespätzle und grüne Bandnudeln  
Backkartoffel mit Kräuterquark und Kurkuma-Basmatireis  
Penne Rigato mit Basilikumpesto und Tomatenragout  
Rustikale Schinken- und Käseplatte  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum dazu Balsamicoessig und Räucherlachs kern  
Hausgemachter Kartoffel-, Geflügel- und Nudelsalat  
Antipastivariationen und saisonale Blattsalate mit Dressings  
Frischgemüseplatte mit Dipps  
Rustikale Partyspieße und Partyboulettchen und Brotkorb  
Obstplatte mit saisonalem Frischobst. Waldbeergrütze und Schokopudding mit Vanillesoße  
Beerenquarkcreme mit Fruchthaube und Erdbeermousse

26.- Euro\*

(pro Person ab 30 Pax. / \*Preis zzgl. 19 % MwSt. = 30,94 Euro)

## Exklusives Gipfelstürmer-Bufferet

Feine Lachscremesuppe mit gebratenen Stremellachsstreifen oder

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen und Eierstich

Zarte Medaillons vom Schwein mit frischen Rahmchampignons

Feine Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken

Kleine Filets vom Havelzander und Lachs auf Gemüsebett mit Butter-Zitronensoße

Spanferkelkeule tranchiert auf Sauerkrautbett mit Bratenjus

Große gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise

Käsespätzle und Bandnudeln

Petersilienkartoffeln, Kurkuma-Basmatireis, Kartoffelgratin

Rustikale Schinken-, Aufschnitt- und Käseplatte

Fischplatte aus verschiedenen Sorten Räucherfisch

Gefüllte halbe Eier mit Lachs- und Kaviargarnitur

Mozzarella / Tomate mit frischem Basilikum dazu Balsamicossig und Olivenöl und  
reichhaltigen Antipastivariationen

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebel

Hackepeterschwein

Canapés bunt belegt und Partyboulettchen

Schweinemedallions garniert mit Orangen

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt

Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst

Feine Waldbeerengrütze mit Vanillesoße, Vanillemousse mit Erdbeeren

Panna Cotta mit Fruchthaube

**30.- Euro\***

(pro Person ab 30 Pax. / Preis zzgl. 19 % MwSt. = 35,70 Euro)

## Weihnachtsbuffet

Feine Wildbrühe mit Gemüsejulienne oder Waldpilzcremesuppe

Zarte Entenkeule mit Rotweinsauce

Feine Gänsebrust mit Waldpilzjus

Deftiger Grünkohl, Apfelrotkohl und Kaisergemüse

Kartoffelklöße mit Croutons gefüllt

Petersilienkartoffeln und Semmelknödel

Rustikale Schinkenplatte, Rustikale Käseplatte

Fischplatte bestehend aus 8 Sorten Räucherfisch

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebel

Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum dazu Balsamicoessig und Olivenöl

Frischer Salat der Saison mit Kräuterdressing und Olivenöl

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt

Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst

Feine Waldbeergrütze mit Vanillesoße in Sektgläsern

Mousse au chocolat mit Vanillesoße in Sektgläsern

Rotweincreme im Weckglas

**28.- Euro\***

(pro Person ab 30 Pax. / Preis zzgl. 19 % MwSt. = 33,32 Euro)