

# **Hier erhalten Sie eine kleine Übersicht mit einem Teil unserer Büffets und unser aktuelles Getränkepaket**

## **American BBO-Büffet**

Coleslaw: Amerikanischer Krautsalat mit Apfel und Möhre

Ceasar Salad: Romanasalat mit Tomate, Ei und Parmesan

Gebratene Tomaten mit Mozzarella und Olive

Pellkartoffelsalat mit Sour Cream und jungem Lauch

Anti-Pasti-Variation

Brot-Variation mit Kräuterbutter

## **Frisch am Büffet tranchiert**

Glasierte Rinderbrust aus dem BBQ-Smoker 24 Std. gegart

Putenbrust im Baconmantel mit Aprikosen-Chili-Glasur

Schweinenacken mit Sauerkirsch-Glasur

Gegrillte Riesengarnelen vom Tepanyaki

Frischer Flammhachs vom Feuer

BBQ Sauce, Ananas-Chutney, Bacon Jam

## **Gerichte und begleitende Beilagen vom Büffet**

Maiskolben, gratinierte Tomaten, buntes Grillgemüse,  
gefüllte Cheddarkartoffeln( oder Kartoffelgratin), Mac & Cheese

## **Dessert im Weck Glas**

Mousse au chocolate

Key Lime Pie im Glas

Büffet: 44,00 € pro Person

## **HOLA- BBO -Grillbuffet**

### **Vorspeisen und Salate**

Anti-Pasti-Variation mit verschiedenen gegrillten und gefüllten Gemüsen  
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto  
Caesar Salad mit Romana, Kirschtomate, Ei, Parmesan und Croutons  
Strauchtomatensalat mit Schafskäse, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln  
Coleslaw-amerikanischer Krautsalat mit Apfel, roten Zwiebeln und Möhre  
Hausgebackenes Foccacia und Olivenbaguette mit Kräuterbutter und Aioli

### **Frisch vom Grill**

Mariniertes Hähnchen „Tandoori“ mit Zitrone, Joghurt und Curry  
Marinierte Riesengarnelen mit Zitrone und Chili  
Black Angus Roastbeef mit sieben Pfeffern und Zitrone  
Spidersteak vom Schwein mit koreanischen Gewürzen  
Roastbratwurst -eigene Rezeptur

### **Vom offenen Feuer**

Flammlachs mit Dill-Senfsauce

Dips: BBQ-Sauce, Ananas-Chili-Chutney,  
Bacon Jam, Erdnuss-Chili-Dip

Panna Cotta mit roten Früchten  
Key Lime Pie

Büffet: 44,00 € pro Person

## **Italienisches Büffet**

### **Vorspeisen vom Eventtisch**

Gebratene Tomaten mit Büffelmozzarella und Olive  
Marinierte Riesengarnelen „Aglio e olio“  
Anti-Pasti-Variation (vegetarisch/teilweise vegan)  
Marinierte Aubergine mit Backpflaume und Mandeln (vegan)  
Marinierter Räucherlachs mit roten Zwiebeln, Kapern und Limone  
Vitello tonato (Kalbsfleisch )in Thunfischsauce  
Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing  
Aioli, Basilikumquark, mediterraner Frischkäse  
Hausgemachtes Focaccia

### **Hauptgerichte**

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei  
Geschmortes Rindfleisch“Pepeoso“ mit schwarzem Pfeffer und Rotwein  
Lachsfilet mit Basilikum-Pinienkruste  
Gefülltes Hähnchen mit Kräutern, Parma und Tomate  
Involtini vom Kalb in Rosmarinjus

### **Gerichte und begleitende Beilagen vom Büffet**

gegrillte Gemüse, Ratatouille aus dem Ofen  
Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Wildreis

### **Dessert**

Tiramisu  
Panna Cotta mit Waldfrüchten

Buffet 48,00 € pro Person

## **Buffet „Tapas“**

Aprikosen und Feigen im Speckmantel  
Geflügel-Schinkenkroketten mit Aioli  
Chorizo in Rotwein  
Marinierte Riesengarnelen mit Zitrone und Chili  
Luftgetrocknete Salchicon Iberico & Iberico Belotta-Schinken  
Krakensalat mit Zitrone und Petersilie  
Manchego auf Mandel-Feigenbrot  
Lammhackbällchen in pikanter Tomatensauce  
Ziegenkäse im Bacon mit Honig und Rosmarin  
Gegrillte Artischockenherzen, gegrillte Auberginen mit Backpflaume  
Marinierte Champignons mit Kräutern und Zitrone  
Steinofenbaguette mit Aioli

Geschmorte Hähnchenbrust mit Mandeln, Safran und Rosinen  
Gebratenes Thunfischfilet von der Grillplatte  
Rinderücken im Kräutermantel am Buffet tranchiert  
Kalbsrückensteak mit frischen Waldpilzen in Sherryrahm  
Gebratenes Seehechtfilet in Mandelkruste  
Patata Bravas- Kartoffelspalten aus dem Ofen  
Spanische Runzelkartoffeln mit Mojo Rosso  
Grüner Spargel mit Pinienkernen, Ei und Tomate  
Paprika-Pfannegemüse

Crema Catalana mit Sherrykaramell  
Milchreis mit Orangenkompott  
Bitterschokoladencreme mit Brandy

**Büffet: 54,00 € p. Person (ab 50 Personen)**

## **Büffet „Party“- Wählen Sie die Komponenten selber**

### **Fingerfood**

Blätterteigschnecke mit Olivencreme, Parmesan, Paprika und Basilikum

Asiatische Geflügelbällchen in Cornflakeskruste mit Chili-Pipette

Schweinefleischröllchen mit Rucola, getrockneter Tomate und Frischkäse

Cherrytomate-Spieß mit mariniertem Babymozzarella und Olive

Mini Schnitzel mit Cafe de Paris-Dip

Geflügelspieße in Knusperkruste mit Ananas-Chutney

Asiatische Nudelspieße „PadThai“

Rindfleischbällchen in BBQ-Glasur

Gefüllte Wraps mit gelber Thai-Currycreme und süß-saurem Senfgemüse

Mini Hackbällchen mit gefüllter Peppino Rosso

Mini Burger mit Pulled Chicken und BBQ-Dip

Zucchiniroulade mit Fetakäse und getrockneter Tomate

### **Suppen**

BBQ-Suppe vom Rind mit Paprika, Mango-Chutney und Aprikose

Tomaten-Tortillassuppe mit Cheddar

Brot-Variation

### **Warmes au der Showküche**

Flammkuchen aus dem Ofen

Klassik & Asia Style

### **Dessert**

Herrencreme

Zweierlei Scholadenmousse mit Cheesecake-Crumble

**Käseplatte** mit verschiedensten-Käsespezialitäten

**Fingerfood: 28,00 € p. Person**

**Suppe 8,50 € p. Person**

**WARMES 8,50 € p. Person**

**Dessert 4,50 € p. Person**

**Käseplatte 9,50 € p. Person**

**Optional zu allen Buffets buchbar**  
**Empfang / Mitternacht/ Käse**

**Moderner Empfang 8,50 €**

Geflügelbällchen in Cornflakeskruste mit kleiner Chili Pipette

Mini Burger mit Pulled Chicken

Mini Wraps mit Tomatencreme, Rucicola und Mozzarella

**BBO Empfang 14,50 €**

Sate-Spieße von der Feuerplatte ..... (nur bei schönem Wetter möglich)

- ...mit Schweinefilet und Erdnuss
- ...mit Hähnchen und Curry
- ...mit Rindfleisch und Zitronengras
- ...mit mariniertem Tempeh (vegan)

**Klassischer Mitternacht -Imbiss 9,50 €**

Brot-Variation, Butter, Schinkenplatte, Käsevariation-Standard  
( Metttigel: + 2,50 €)

**Party-Mitternachts-Imbiss 12,50 €**

Currywurst, vegetarische , Fleischbällchen, Gouda-Trauben-Happen

**Moderner Mitternachts-Imbiss 14,50 €**

Steinofen-Baguette, Butter, Französische Käsevariation

Spanische luftgetrocknete Salami

Serranoschinken

**Französische Käseplatte 11,50 €**

Steinofen-Baguette, Sauerteigbrot, Butter, Französische Käsevariation

## **Paketpreis / Getränke 2024**

### **Aperitif (0,2 l im Weinglas auf Eis serviert) / 2 Stück zur Wahl**

APEROL SPRITZZ- Riesling Sekt, Aperol, Soda, Orange

LILLET- Russian Wild Berry mit Himbeere

CAMPARI ORANGE- Campari, Orangensaft, Soda, Orange

ROSEANNE- Hibiskus, Grapefruit, Riesling Sekt, Rosmarin

Metzger Riesling Sekt, Flaschengärung, Brut

### **Weine vom Weingut Metzger, Asselheim Pfalz (0,75 l)**

Metzger“Grauburgunder

Metzger Hausmarke Weiß, halbtrocken

Metzger „Pink“ Rose, feinfruchtig

Metzger „Kleiner Schwarzer“, trocken

Metzger Hausmarke Rot, halbtrocken

### **Bier-Spezialitäten**

Grevensteiner vom Fass

Veltins Pilsener vom Fass

Alkoholfreies Veltins

Maisels Weizenbier

Maisels alkoholfrei

Maisel`s & Friends Craft Beer (diverse)

### **Alkoholfreie Getränke**

VIO Mineralwasser (0,7l)

VIO Mineralwasser (0,25l)

VIO BIO Schorle ( diverse)

Coca Cola, Cola light, Cola zero, Fanta, Sprite

Thomas Henry Spicy Ginger, Bitter Lemon, Tonic Water

Orangensaft

Apfelsaft

## **Longdrinks**

Havanna Club  
Captain Morgan  
Bombay Sapphire Gin  
Absolut Wodka  
Jim Beam/Jack Daniels  
Berentzen Korn  
Schröders Alte Liebe  
Osborne

## **Digestif**

Grappa Scavi & Ray  
Rosche Wacholder  
Ramazotti  
Fernet Branca/Menta  
**Prinz Obstbrände-alte Sorten-diverse**

## **Spezielles**

Berentzen Waldfrucht  
Mackenstedter Blaubeere  
Berliner Luft

## **Kaffeespezialitäten**

Kaffee Creme  
Espresso  
Tee

## **58,00 € pro Person**

Kinder bis 6 Jahre 1€ pro Lebensjahr/ ab 6 Jahre halber Preis/ ab 16 Jahre voller Preis  
-inkl. Servicepersonal  
-excl. Blumendekoration  
Endreinigung 300,- €  
Paket gilt für einen angemessenen Zeitraum von 10 Stunden!  
(Für jede weitere Stunden wird 1/10 des Paketpreises berechnet)