

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)