

Winter Buffet 1

pro Portion 22,50 €

Kalte Vorspeisen

Lachs mit Blattspinat auf Dillschmand
Parmaschinken mit Honigmelone
Marinierte Champignons mit Thymian
Gegrillte Möhren mit Sesam und Marsala
Zucchini in Knoblauchöl
Glasierte Rote Zwiebeln mit Balsamico
Mozzarella mit Kirschtomaten in Pesto
Eingelegter Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Peperoni
Blattsalatauswahl mit Pinienkernen und Kräuterdressing
Farfalle-Salat mit Gemüsestreifen, Tomaten und frischen Kräutern
Hausgebackenes Brot mit Kräuterdip

Warme Hauptspeise

Schweinebraten aus dem Ofen auf Honig-Balsamico-Jus dazu grüne Bohnen und Kartoffelgratin mit Rosmarin

Dessert

Zimt-Mascarponecreme dazu frischer Obstsalat

Winter Buffet 2

pro Portion 29,00 €

Kalte Vorspeisen

Gebratenes Filet der Rotbarbe auf geschmolzenen Tomaten
Geräuchertes Forellenfilet mit Olivenpaste
Poulardenbrust in Zitronen-Pfeffersauce mit karamellisierten roten Zwiebeln
Gegrilltes Gemüse der Saison mit frischen Kräutern
Rucolasalat mit gerösteten Kernen und Honigdressing
Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Peperoni
Marinierter Ziegenkäse mit Limone und Chili
Kleine Italienische Käseauswahl mit Trauben
Kräuterbrot mit Quarkdip

Warme Hauptspeise

Entenkeule in Preiselbeerjus mit Rotkraut und kleinen Kartoffelknödel
Vegetarische Kürbislasagne mit Mozzarellakruste

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce

Winter Buffet 3

pro Portion 29,50 €

Kalte Vorspeisen

Pochiertes Lachsfilet auf Salbei-Sauerrahm-Sauce

Meeresfrüchtesalat mit Oliven

Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Limonen und Kapern (Vitello tonnato)

Kochschinken, Parmaschinken und Salami mit Kirschtomaten

Antipastigemüse mit frischen Kräutern

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und hellem Balsamico

Marinierter Schafskäse mit Oliven und Peperoni

Blattsalatauswahl mit Parmesan und Balsamicodressing

Italienische Käseauswahl mit Trauben und Grissini

Ofenfrisches Brot mit Kräuterschmand

Warme Hauptspeise

Lammbraten in Barolojus und Poulardenbrust auf Basilikumsauce mit Wintergemüse und Kräuterkartoffeln

Vegetarische Ricotta-Tortelloni mit geschmolzenen Tomaten in Pesto

Dessert

Himbeer-Tiramisu dazu Melonen-Annans-Salat mit Minzblättern

Weihnachts-BBQ 2021

Winter BBQ Buffet 1

pro Portion 31,50 € / 1-2 Griller Extra

Kalte Vorspeisen

Lachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel

Parmaschinken mit Honigmelone

Marinierte Champignons mit Thymian

Gegrillte Möhren mit Sesam und Marsala

Zucchini in Knoblauchöl

Glasierte Rote Zwiebeln mit Balsamico

Mozzarella mit Kirschtomaten in Pesto

Eingelegter Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Peperoni

Blattsalatauswahl mit Pinienkernen und Kräuter dressing

Farfalle-Salat mit Gemüsestreifen, Tomaten und frischen Kräutern

Hausgebackenes Brot mit Kräuterdip

Warm vom Grill

Scheinesteaks, Putensteak, Würstchen, Rosmarinkartoffeln + Dips

Dessert

Zimt-Mascarponecreme dazu frischer Obstsalat

Winter BBQ Buffet 2

pro Portion 36,50 € / 1-2 Griller Extra

Kalte Vorspeisen

Gebratenes Filet der Rotbarbe auf geschmolzenen Tomaten
Geräuchertes Forellenfilet mit Olivenpaste
Poulardenbrust in Zitronen-Pfeffersauce mit karamellisierten roten Zwiebeln
Gegrilltes Gemüse der Saison mit frischen Kräutern
Rucolasalat mit gerösteten Kernen und Honigdressing
Schafskäse mit Tomaten, Oliven und Peperoni
Marinierter Ziegenkäse mit Limone und Chili
Kleine Italienische Käseauswahl mit Trauben
Kräuterbrot mit Quarkdip

Warme Hauptspeise

Rindermedaillons, Schweinfilet und Lachsspieße, Schafskäse, Rosmarinkartoffeln mit Dips

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce

Winter BBQ Buffet 3

pro Portion 44,50 € / 1-2 Griller Extra

Kalte Vorspeisen

Pochiertes Lachsfilet auf Salbei-Sauerrahm-Sauce
Meeresfrüchtesalat mit Oliven
Schweinebratenscheiben in Pesto auf Lauchgemüse
Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Limonen und Kapern (Vitello tonnato)
Kochschinken, Parmaschinken und Salami mit Kirschtomaten
Antipastigemüse mit frischen Kräutern
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und hellem Balsamico
Marinierter Schafskäse mit Oliven und Peperoni
Blattsalatauswahl mit Parmesan und Balsamicodressing
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Grissini
Ofenfrisches Brot mit Kräuterschmand

Warme Hauptspeise

Rindersteaks, Lammkotelets, Schweinfilet, Lachs-Gambaspieße, Mais, Schafskäse, Rosmarinkartoffeln mit Dips

Dessert

Himbeer-Tiramisu dazu Melonen-Annans-Salat mit Minzblättern

Weihnachten Fingerfood 2021

FINGERFOOD BUFETT 1

pro Portion 25,00 €

Putenröllchen mit Spinat und Frischkäse gefüllt
Schweinelende mit Backpflaume
Geräucherte Forelle in der Gurke mit Meerrettich
Jalapenoschoten mit Frischkäsefüllung
Gebackenes Gemüse im Teigmantel mit Joghurdip
Mexikanische Teigtaschen mit Gemüse-Bohnenfüllung
Gemüsequiche mit Blattspinat und Mozzarellakruste
Schafskäse mit Oliven und Peperoni
Meterbrot mit Chilibutter

FINGERFOOD BUFETT 2

pro Portion 25,00 €

Hühnerbrust mit Mozzarellakruste und frischem Majoran
Kasseler mit Apfel und Petersilienpesto
Lammrücken mit Parmesankruste und Kirschtomate
Lachs im Blätterteig mit Creme fraîche
Gemüsekekuchen mit gerösteten Pinienkernen
Blätterteigtaschen mit Gemüse und Schafskäse gefüllt
Kleine Frühlingsrollen (2 Stk.) mit Chilidip
Mozzarella am Spieß mit Tomate
Meterbrot mit Kräuterschmand

FINGERFOOD BUFETT 3

pro Portion 25,00 €

Pute im Cocosmantel mit Tomatendip
Hackbällchen (2 Stk.) in pikanter Tomatensauce
Aprikose im Speckmantel (2 Stk.)
Gamba im Reisbällchen mit Kräutern
Gebackene Asiaecken mit Curryfüllung
Couscoustaler mit Rosinen
Käsesticks mit Trauben und Radieschen
Gebakener Ziegenkäse auf Chiabata
Meterbrot mit Quarkdip

FINGERFOOD BUFETT 4

pro Portion 25,00 €

Hähnchenspieße in Erdnuss-Chilisauce
Rindermedaillons mit Käsekruste und Senfdip
San Daniele Schinken mit Honigmelone und frischen Kräutern
Räucherlachs-Crespelle mit Frischkäse gefüllt
Schweizer Fischknusperli mit Kräuterschmand
Polentaplätzchen mit getrockneten Tomaten und Parmesan gratiniert
Gebackene Champignons & Auberginenscheiben
Appenzeller und Brie mit Radieschen und Trauben
Meterbrot mit Kräuterdip

FINGERFOOD BUFETT 5

pro Portion 25,00 €

Putenbrustspieß mit Sesamkruste und Joghurtdip
Zanderfiletkuchen mit Blattspinat
Kartoffel-Mangoldstrudel mit Oliven und getr. Tomaten
Rosmarin-Käseplätzchen mit wildem Thymian
Champignons mit Tomatenpaste und Ziegenkäse überbacken
Knusprige Linsen-Couscoubällchen mit Chilidip
Paprika-Zucchini-Spieß mit Kirschtomaten
Kräuterfrischkäse-Pfannkuchen mit Asiagemüse gefüllt
Meterbrot mit Kräuterbutter

Preise zzgl. MwSt. (19%), BBQ Zubehör, Wärmebehälter/Vorleger und
Lieferung/Abholung

ab 80 Portionen = 2 € Rabatt /

pro Griller 300-400 € Extra incl. Anfahrt/Abfahrt

Mindestbestellmenge = 25 Portionen / mischen Sie gerne auch zwischen
den Büffets / oder besprechen Sie mit uns Ihre Änderungswünsche

Fingerfood:

pro Büffet/Pers. sind 8 Stk. + Brot kalkuliert / mischen Sie die Sorten gern
auch zwischen den Büffets / andere Stückzahlen (z.B. 5-10) auf Anfrage

Fingerfood Gecko Spezial

18,90 € pro Person

Begleitendes Fingerfoodbuffet über die gesamte Verweildauer:
(bei Platin Party ganzen Abend / bei Gold 2 Stunden)

- Spicy Meatball
- Mini-Mozzarella & Tomaten am Spieß
- verschiedene Wrapvariationen:
- Vegetarisch ("Feta & Gurke" sowie "Tomate & Mozzarella")
- American (zwei Variationen mit gegrillter Hähnchenbrust)
- Fisch (zwei Varianten mit Thunfisch oder Lachs)

Essen Extras Optional:

Geschirr: (optional bei Fingerfood)

EUR 2,50

Speisen Specials

Hier kannst du dir paar Sachen aussuchen und wir würden dann den Preis für euch kalkulieren.

- 1.) Hähnchen Satte am Spieß mit Erdnuss Chili Sauce
- 2.) Vegetarische Frikadellen mit 2 Dips zur Auswahl. Frikadellen mit Gemüse, Kichererbsen oder Grünkern. Dips zur Auswahl sind: Minz-Creme, Erdnuss Chili, Teriyaki Sauce, Trüffel Majo, Cocktail Sauce, Pesto-Creme.
- 3.) Hähnchen Brust mit frischem Gemüse in Thai-Curry Cocos
- 4.) Gemüse Rat Atouie (Tomate-Chili) mit frischem Parmesan
- 5.) Petersilien Salat – Taboulé
- 6.) Cus-Cus Salat
- 7.) Minz Creme mit Brot
- 8.) Thunfisch-Kapern-Limetten Paste mit Brot
- 9.) Auberginen Ragout mit Parmesan
- 10.) Hähnchen Ragout
- 11.) Rind Gulasch
- 12.) Hirsch Gulasch
- 13.) Basmati Reis mit Safran
- 14.) Petersilien Kartoffeln mit frischen Kräutern

Sandwiches mit Mix-Salat als Basis:

Wahlweise mit Cocktail-Sauce, Avocado Creme oder Chili Sauce

- 1.) Pute
- 2.) Thunfisch-Limette
- 3.) Tomate-Mozzarella-Pesto
- 4.) Hähnchen Filet-Erdnuss Chili
- 5.) Pulled Beef
- 6.) Gemüse Frikadelle

Poke-Bowls zum zusammenstellen (immer in 15er Schritten).
Auch in Weck Gläser mit Deckel erhältlich.

Als Basis Sushi Reis oder Mix-Salat

Gemüse:

- 1.) Karotten
- 2.) Blattspinat
- 3.) Rote Bete
- 4.) Mais
- 5.) Edamame
- 6.) Eingelegter Ingwer in Rote Bete Saft
- 7.) Frische Mango

Toppings:

- 1.) Eingelegter Tofu in Soja-Sesam
- 2.) Marinierte Hähnchen Brust
- 3.) Pulled Beef
- 4.) Sashimi Lachs
- 5.) Gemüse Frikadellen
- 6.) Scampis