

Buffet 'Business'

Kalte Speisen

Mexikanischer Mais-Bohnensalat mit Baconchips^{4,i}

Hausgemachte kleine Krauserhacksteaks mit Munchner^{g,i,j,c}
Kartoffelsalat, mittelscharfer Senfⁱ

Tomatenscheiben mit Lauchstreifen und Schafskasewurfeln^{g,i}

Zarte Heringsfilets in Dillcreme^g

Saisonaler Salatmarkt mit verschiedenen Dressings

Rahmbutter und Paprikafrischkase^g
Jour Geback^{a1-6}

Suppe

Tomatisierte Geflugelkraftbruhe mit Eierstich,
Wurzelwerk und Backerbsen^{j,c,a1,i}

Warme Speisen

Rinderrouladen^{3,j} in Rotweinsauce^{a1} mit Krauserchmand^g,
Apfelrotkohl^{a1}, kleine Kartoffelkloe mit Broseln^{a1,g}

Geschnetzelte Hahnchenbrust mit Champignonscheiben in
heller Balsamicsauce, Marktgemuse, Spatzle^{g,c,a1}

Kartoffel-Gemusegratin mit Emmentaler Kase^{g,a1,j,i}

Gedunstetes Seelachsfilet in Crevettensauce, Gemuserais^{g,j,i,b}

Dessert

Zitronenfromage mit Himbeermark^{g,c,f}

Salat von frischen Fruchten mit Minze

Schokoladencreme mit Eierlikor^{g,c,7,f,h}

Buffet 'Gusto Italiano'

Kalte Speisen

Pastasalat mit Lachsstreifen und weien Bohnenkernen in Peperonatasauce^{a1,c,i}

Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit Sardinenfilets^{a1,d}

„Vitello-Tonnato“, Kalbstafelspitzscheiben in Thunfischsauce mit Kapernbeeren^{g,c,d,i}

Mozzarellascheiben mit getrockneten Tomaten^g,
Basilikumblattern, Oliven, Pesto Pommodori^{h,3}

Gegrillte Gemuse mit Acetocreme und Pecorinospanen^{g,i}

Gezupfte Blattsalate mit Pinienkernen und Kirschtomaten in Balsamicovinaigrette⁷

Oliventapenade und Landbutter^g
Ciabatta- und Brotchenvariationen^{a1-6}

Suppe

Italienische Gemusesuppe mit Gartenkrutern,
Rosmarincrotons^{i,a1,a5,g}

Warme Speisen

Scaloppine von der Putenbrust in Marsalasauc^{a1,7}
geschmorte Gemuse, Nusskartoffeln^g

Penne Mezze Tricolore in Pesto Genovese,^{a1,c,h2}
Rucola-Blatter und Grana Padano Blatter^g

Lachsmedaillons mit Broccoliroschen in Safransauce,^{g,a1}
Champignonrisotto^g

„Cannelloni al Forno“, gefullte Nudeltaschen in Bologneser
Fleischsauce mit Mozzarella uberbacken^{g,i,c,a1}

Dessert

Panna Cotta mit Beerenfruchten^g

Tiramis^{g,c,h,a1}

Espressocreme mit Amarenakirschen^{g,c,h,f,7}

Buffet 'Kulinarische Deutschlandreise'

Kalte Speisen

Allerlei Geräuchertes von Land und Meer Lachs, Forelle, Sprotte, Bückling und Heilbutt mit verschiedenen Saucen

Gesottene Holsteiner Ochsenbrust in Kräuter-Krenmarinade^{i,j}

Erdapfelsalat mit Lauchzwiebeln und gebratener Entenbrustⁱ, Preiselbeermarmelade

Hamburger Heringstopf mit Gurken und Äpfeln^{g,i,j}

Rustikale Käseauswahl:

Oldenburger Butterkäse, Bavaria Blue, Harzer Roller und Bergkäse mit Trauben und Nüssen^g

Acker- und Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Gesalzene Rollenbutter und Obatzter^g

Laugengebäck, Hausbrot und Cocktailbrötchen^{a1-6}

Suppe

Braunschweiger Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit röschen Schinkenstreifen^{a1,j}

Warme Speisen

Medaillons von der Weideochsenhüfte, grüne Pfeffersauce,^{a1,g}
Marktgemüse^g, gratinierte Heidekartoffeln^{g,a1,j}

Geschmorte Jungschweinslendchen in Rotweinsauce,^{a1}
Kartoffel-Petersilienstampf^g

Ragout von Wiesenpilzen mit gebratenen Serviettenknödeln^{g,a1,c}
Gedünstetes Dorschfilet in feiner Senfrahmsauce, Blattspinat^{a1,g,j,i}
mit Gemüsestreifen, Kräuterreisⁱ

Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und Emmentaler Käse^{a1,c,g}

Dessert

Sylter Rote Grütze mit Schlagrahm^g

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce^{g,a1,h,c}

Bayrisch Crème mit Himbeermark^g

Kleine gefüllte Berliner Pfannkuchen^{g,a1,h,c}

Buffet 'Oriental Palace' (no pork)

Kalte Speisen

- „Tabouleh“ Couscous-Salat mit Blatt Petersilie und Tomaten^{a1}
- Hähnchenbrustsalat mit Orangenfilets und Fenchelstreifenⁱ, Zimt-Chilicroûtons^{a1}
- Marinierter Schafskäse mit Oliven und Peperoni^g
- Gebratene Gemüse mit gegrillten Meeresfrüchten, Frischkäsedip^g
- Bulgursalat mit Kardamom, Paprikastreifen und kandierten Zitronen^{a1}
- Gartenfrische Blattsalate in Granatapfelvinaigrette, geröstete Nüsse und Brotchips^{8,a1-6}
- Sesamfladen, Baguettebrot und Kräuterbrötchen^{a1-6}
- Cacik, Humus und Auberginencreme^{g,k,i}

Suppe

- Rote Linsen Suppe mit Minze und Wurzelgemüse, Safrandip^{a1,i,g}

Warme Speisen

- Lammragout mit getrockneten Aprikosen und Cashewkernen,^{a1,i,6}
geschmortem Gemüse und Tomatenreis^{a1,i}
- Pouardenbrustfilet mit gebackenen Tomaten und
Schafskäsewürfeln, Rosmarinkartoffeln^g
- Buntbarschfilet in Sternanissauce mit gebratenen Meeresfrüchten,^g
Spinatgemüse mit Sesamkörnern und Reismudeln^{a1}
- Auberginen-Kartoffelauflauf mit getrockneten Tomaten,^{a1,i,h}
Chiliosinen und Datteln

Dessert

- Baklava mit Pistazien^{a1,h,c}
- Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen^g
- Frisch geschnittenes Obst mit Vanillecrème^g
- Mokkaflan mit Gewürzorange^{g,a1,c,h}

Buffet 'Vitaler Wochenmarkt'

Kalte Speisen

- In nativem Olivenol gebratene Gemuse mit marinierten Mozzarellaperlen^{g,h}
- Schmetterlingsnudeln mit Gemusestreifen und Garnelen in Senf-Dillsahne^{a1,i,g,c}
- Tandoori-Hahnenbrust auf su-saurem Glasnudelsalat in Sesam-Wasabi Vinaigrette^{a1,3,7}
- Ziegenfrischkase in Krautervinaigrette mit Wildblutenhonig^g
- Beluga-Linsensalat mit Kardamom und Rauchlachsrosen^{a1}
- Jahreszeitliche Salatbar mit verschiedenen Feld- und Rohkostsalaten, gerosteten Kernen und Nussen, Dressingauswahl
- Fassbutter und Paprikafrischkase^g
- Kornerbrotchen und Vitalbrot^{a1-6,c}

Suppe

- Tomatencremesuppe mit Basilikumschmand, gerostetes Hausbrot^{g,a1,h}

Warme Speisen

- Krosser Spanferkelrucken mit Malzbiersauce,^{a1}
- Schmorkohlgemuse mit Pfifferlingen^g, Schupfnudeln mit braunen Broseln^{g,a1,c}
- Rotes Curry vom Freilandhuhn mit Wokgemuse, Duftreis^{a1,b}
- Zanderfilet auf gebratenem Gemuse, Limettensauce,^{a1,g}
Thymiankartoffeln^g
- Feine Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Kapern und schwarzen Oliven in Pesto Rosso, Olrauke und Parmesanblatter^{i,j,a1,c,h4,3}

Dessert

- Salat von frischen Fruchten mit Minzblattern
- Mini Plundergeback mit Staubzucker^{a1,g,c,h}
- Frischkase-Blutorangencreme mit Schokoladensplittern^{g,7,c,f,h}
- Landfrauenkuchen mit Wildheidelbeeren^{g,7,c,f,h,a1}

Buffet 'Crossover'

Kalte Speisen

- Carpaccio vom Angusrind mit gebratenen Steinchampignons^j, Parmesanblatter^{g,c}
Pochierte Lachsforelle
mit gefullten Eiern und allerlei Gerauchertem garniert^{d,g,h}, Meerrettichvariationen^g
Medaillons vom Truthahn auf Farmersalat^{c,g,i,j}, Preiselbeer-Pfeffermarmelade
Gegrillte Antipasti-Gemuse mit mariniertem Schafskase^{g,h}
Scharfer Mie-Nudelsalat mit Gemusestreifen und Eismeergarnelen^{a1,c,g,i}
Gezupfte Pflucksalate mit gerosteten Kurbiskernen^h
wilden Tomaten, Krautervinaigrette
Gesalzene Landbutter, Avocadocreme und Krauterfrischkase^{g,i,j}
Hausbrot, Laugengeback und mediterrane Brotchen^{a1-6, c}

Suppe

- Asiatische su-saure Gemusesuppe mit Glasnudeln,
kleine Fruhlingsrollen^{c,f,h,i,j,b}

Warme Speisen

- Rosa gebratener Kalbstafelspitz in der Pommerysenfkruste,^{j,c,g,a1}
Rosmarinjus^{a1}, Speckbohnchen, Kartoffelgratin^{g,a1,j}
Streifen von der Teriyaki-Ente auf Wokgemuse in Sojasauce, Jasminreis^{i, j, a1, h, b}
Seebarschfilet in der Krauterpanade gebacken,^{c,a1,g}
Zitronenmayonnaise^{c,g}, lauwarmer Munchner Kartoffelsalat^{i,j,c}
Bunte vegetarische Tortellini in Cherrytomatensugo,
gerostete Austernpilze, Rauke-Blatter, Pinienkerne, Pecorinospane^{c,a1,g}

Dessert

- Creme brulee^{a1,c,g,7}
Grieflammerie mit Zwetschgenrostern^{g,c,a1}
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce^{g,c,a1}
Cappuccino-Mousse mit Kirschgrutze^{g,c,7,f,h}

Buffet 'Vegetarische Gaumenfreuden'

Kalte Speisen

Ziegenfrischkäse mit Wildblütenhonig in Kräutervinaigrette^g
mit gebratenen Kräuterseitlingen

In nativem Olivenöl gebratene Gemüse: Zucchini,
Auberginen, Champignons, Paprika, Karotten und Rote
Zwiebeln mit marinierten Mozzarellaperlen^{g,h}

Beluga-Linsensalat mit Kardamom, geräucherte Tofuwürfelⁱ

Bulgursalat mit Blattpetersilie,
Tomaten und getrockneten Aprikosen^{a1,6,i}

Jahreszeitliche Salatbar mit verschiedenen Feld- und
Rohkostsalaten, gerösteten Kernen und Nüssen, Dressingauswahl

Fassbutter und Paprikafrischkäse^g
Körnerbrötchen und Vitalbrot^{c,a1-6}

Suppe

Mediterrane Gemüsesuppe mit Gartenkräutern,
Vollkornreis, Röstbrotwürfel^{a1,a4,a5,g,i}

Warme Speisen

Penne Mezze Tricolore, Pesto Genovese, Rucola, Grana Padano Blätter^{c,a1,g,h1,i}

Auberginen-Kartoffelauflauf mit getrockneten Tomaten, Chilirosinen und Datteln^{a1,c,g,6,h}

Rotes Curry vom Wokgemüse, Duftreis^{a1,b}

Feine Bandnudeln mit milden Chilischoten, Kapern und
schwarzen Oliven in Cherrytomatensugo^{a1,g,c,11}

Süßkartoffel-Fenchelgratin mit Emmentaler Käse^{a1,c,g,i}

Dessert

Salat von frischen Früchten mit Minze

Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen^g

Cremé brûlée^{a1,c,g,7}

Panna Cotta mit Himbeermark^g