




Köstliche Buffets (2024)






Buffet 1

Vorspeisen

- Quinoa-Salat mit roter Bete und Süßkartoffeln 
- Caponata im Glas
- Bunter Pflücksalat mit geräuchertem Tofu und Miso-Dressing 
- Crepè-Roulade mit gebeiztem Lachs / Spinat und Honig-Senf-Sauce
- Zucchini gefüllt mit Tomatensugo und Kritharaki 
- Dazu reichen wir eine Brotauswahl und herzhaftes Dips

Hauptgang

- Schweinekrustenbraten in Senf-Schwarzbier-Marinade
- Welsfilet unter der Wurzelkruste
- Coq au Vin
- Lasagne mit Sonnenblumenhack / Zucchini / veganer Bechamelsauce 
- Buntes Ofengemüse 
- Bayrisch-Kraut
- Drillinge mit Rosmarin 
- Spätzle mit Lauch und Käse

Dessert

- Tartelettes mit Minzcreme und Schokoladen-Frosting
- Chia-Schmand-Mousse mit Beerengrütze
- Holunderblüten-Terrine

Buffet 1

41,00 € pro Person



zzgl. gesetzl. MwSt. | Preiskalkulation basiert auf mind. 50 Teilnehmern. | Für Kinder von 4 bis 15 J. bieten wir Kinderpauschalen auf alle Buffets oder aber ein eigenes Kinder-Buffer (mit beliebten Kids-Klassikern) an. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung unbedingt Ihre Auswahl mit.

Köstliche Buffets (2024)







Buffet 2

Vorspeisen

Rote-Bete-Reisbällchen auf Pflücksalat und Wasabi-Mayo 
Dreierlei Mini-Quiche mit Bärlauchschmand
Tomatencarpaccio mit gezupftem Burrata und Basilikum
Gegrillte Streifen vom Rinderrücken / Zuckerschoten / rote Zwiebeln auf Ruccola
Kichererbsen-Minz-Tandoori 
Dazu reichen wir Brotkonfekt und herzhaftes Dips

Hauptgang

Lachs im Ganzen gegart live tranchiert
Maispouardenbrust in Portweinjus
Geschmorte Kaninchenkeulen mit Wurzelgemüse
Süßkartoffelstrudel 
Spitzkohl / Romanatomen / Kreuzkümmel 
Paprika-Oliven-Ragout 
Gebackene Polenta-Würfel
Bouillon-Kartoffeln 

Dessert

Chili-Schokoladen-Aprikosen-Mousse
Cassis-Joghurt-Creme
Cakepops mit verschiedenen Toppings

 vegan

Buffet 2

48,00 € pro Person


zzgl. gesetzl. MwSt. | Preiskalkulation basiert auf mind. 50 Teilnehmern. | Für Kinder von 4 bis 15 J. bieten wir Kinderpauschalen auf alle Buffets oder aber ein eigenes Kinder-Buffer (mit beliebten Kids-Klassikern) an. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung unbedingt Ihre Auswahl mit.

Köstliche Buffets (2024)






Buffet 3

Vorspeisen

Foie Gras mit Lebkuchen und Apfel im Glas
Garnelenspieß mit Cranberry-Lack und Erdnussplitter
Avocado-/Radieschen-/Burrata-/Johannisbeer-Crunch
Scheiben vom rosa gebratenem Kalbsrücken / Thunfisch Ceviche / Kapernespuma
Zarter Wildkräutersalat mit Tofu-Croutons / Granatapfel / Holundervinaigrette 
Dazu reichen wir Brotkonfekt und herzhaftes Dip

Hauptgang

Geschmorte Lammkeule unter der Salzkruste mit Knoblauch & Rosmarin
Doradenfilet auf Blattspinat mit Hirtenkäse & Rispentomaten
Brust vom Schwarzfederhuhn auf Chili-Aprikosen
Veganer Gemüsestrudel 
Röschen vom Romanesco in Mandelbutter
Grüner Spargel mit Granatapfelkernen und Parmesan
Kleine Rote-Bete-Kartoffelklöße mit Pankobrösel 
Cremiges Pilz-Risotto 

Dessert

Maronimousse / Portweinbirne / Schokoladenbiscuit
Erdbeer-Mascarpone-Tiramisu
Pralinen-Würfel-Lollipops

Buffet 3

55,00 € pro Person

zzgl. gesetzl. MwSt. | Preiskalkulation basiert auf mind. 50 Teilnehmern. | Für Kinder von 4 bis 15 J. bieten wir Kinderpauschalen auf alle Buffets oder aber ein eigenes Kinder-Buffer (mit beliebten Kids-Klassikern) an. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung unbedingt Ihre Auswahl mit.

Köstliche Buffets (2024)



Buffet 4 - vegan

Vorspeisen

zarter Wildkräutersalat mit Tofu-Croutons, Granatapfel, Holundervinaigrette
Rote-Bete-Reisbällchen auf Pflücksalat und Wasabi-Mayo
Tomatencarpaccio mit geriebenem veganem Mozzarella und Basilikum
Kichererbsen-Minz-Tandoori
Quinoa-Salat mit rote Bete, Süßkartoffeln, Tofu-Croutons

Hauptgang

Gemüsestrudel
Auflauf mit veganem Thunfisch, Zuckererbsen, Schalotten
Albondigas in Tomatensugo
Geschnetzeltes no Chicken mit Austernseitlingen und Teriyakisauce
Röschen vom Romanesco in Mandelbutter
grüner Spargel mit Granatapfelkernen und Mini-Maiskölbchen
Spitzkohl-Paprika-Oliven-Ragout
kleine Rote-Bete-Kartoffelklöße mit Nussbrösel
gebackene Polenta-Würfel

Dessert

Hafermilch-Panna-Cotta mit Beerengrütze
Holunderbeer-Käsekuchen
Choco-Lover mit Ahornsirup

Buffet 4

54,00 € pro Person

zzgl. gesetzl. MwSt. | Preiskalkulation basiert auf mind. 50 Teilnehmern. | Für Kinder von 4 bis 15 J. bieten wir Kinderpauschalen auf alle Buffets oder aber ein eigenes Kinder-Buffer (mit beliebten Kids-Klassikern) an. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Veranstaltung unbedingt Ihre Auswahl mit.

Getränkekarte (2024)



Softdrinks

Fritz diverse Sorten
(Kola, Orange, Apfelschorle, Rhabarberschorle, Misch-Masch)
Mineralwasser still / medium 0,25l
Apfelsaft / Orangensaft 0,2l
Mineralwasser still / medium 0,75l

Flaschenbier

Ur-Krostitzer 0,33l
Bayreuther hell 0,33l
alkoholfreies Bier 0,33l
Radler 0,33l

Longdrinks

Aperol Spritz | Lillet Wildberry
Gin Tonic (Hendricks) | Cuba Libre | Mojito

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipi | Wildberry Dreams

Offene Weine / Sekt

Weißwein 0,2l
(Riesling QbA tr., Grauburgunder QbA tr., Müller-Thurgau QbA tr.)
Roséwein 0,2l
(Spätburgunder Rose QbA, halbtrocken)
Rotwein 0,2l
(Spätburgunder QbA, trocken)
Sekt / Prosecco 0,1l

Flaschenwein

Studio by Miraval 0,7l	45,00 €
Ca dei Frati Lugana 0,7l	45,00 €
Ca dei Frati Lugana Doppelmagnum 3,0l	145,00 €

Champagner

Deutz brut classic 0,7l	79,00 €
Deutz rosé 0,7l	99,00 €
Moët & Chandon rosé Magnum 1,5l	160,00 €

GP 1-3

29,00 € | 39,00 € | 49,00 € pro Person

zzgl. gesetzl. MwSt. Preiskalkulation basiert auf mindestens 50 Teilnehmern | gültig für 5 Stunden | jede weitere Stunde wird nach Verbrauch berechnet

Getränkepauschale Varianten: GP 1 ohne Longdrinks | GP 2 mit 3 Longdrinks | GP 3 mit 5 Longdrinks*
Getränkepauschale Verlängerung: GP 1 = 9,- €/Person/Stunde | GP 2 = 12,50/P/h | GP 3 = 14,-€/P/h

* Festlegung auf ausgewählte Longdrinks nach Absprache; Verzehr während der Laufzeit der Pauschale unbegrenzt