



Buffet Auswahl 2026

Buffet I. 45,00 pro Person

Vorspeisen:

Frische Salatbar mit vielen Toppings und
Zitronen Vinaigrette, Joghurt-Kräuter dressing,

Quinoa-Gemüsesalat mit Ofenpaprika,
Zucchini und frischen Kräutern

Gebeizter Lachs mit Gurken Dill Salat und Zitronencreme

Rote Bete Carpaccio mit Orangenvinaigrette
und karamellisiertem Feta

Hauptgänge:

Hähnchenbrust aus dem Ofen
mit Kräutern und Zitronenjus

Gebratenes Lachsfilet auf Babyspinat
mit getrockneten Tomaten

Vegetarisch: Gebackene Süßkartoffel Teriyaki
auf Erbsenkokospüree und Pak Choi

Beilagen zum Fleisch & Fisch:
Ofengemüse Brokkoli, Karotten, Zucchini
und Rosmarinkartoffeln

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Creme Brûlée
- Karamellierte Banane mit Erdnuss Crunch
 - Kleine Käseauswahl

Wir bieten Ihnen jedes Buffet ab 35 Personen an
Alle oben aufgeführten Preise inkl. MwSt.

Stand Jan. 2026 Preisänderungen vorbehalten! Für alles weitere bitten wir sie die verbindlichen [AGBs](#) zu lesen.



Buffet Auswahl 2026

Buffet II. 52,00 pro Person

Vorspeisen:

Feldsalat mit Birne, Feta, Walnüssen
und Honig Senf Dressing

Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam
und Panko Garnelen

Vitello Tonnato mit kandierter Zitrone
und Karpernapfeln

Arancini auf Tomaten Oliven Sugo

Hauptgänge:

Maispouladenbrust mit Lauchgemüse
und Thymianjus

Doradenfilet auf Paprikagemüse
mit Fregola di Bottarga und Gremolata

Vegetarisch: Miso Aubergine
mit Süßkartoffelpüree und Frühlauchzwiebeln

Beilagen zum Fisch & Fleisch:
Kartoffelgratin mit Bergkäse

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Creme Brûlée
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
 - Kleine Käseauswahl

Buffet III. 56,00 pro Person

Wir bieten Ihnen jedes Buffet ab 35 Personen an
Alle oben aufgeführten Preise inkl. MwSt.

Stand Jan. 2026 Preisänderungen vorbehalten! Für alles weitere bitten wir sie die verbindlichen [AGBs](#) zu lesen.



Buffet Auswahl 2026

Vorspeisen:

Burrata mit Ofentomate,
Basilikum Pesto und Cashew

Asiatisches Lachstatar
mit Avocado Limettencreme

Rindertataki mit Mango Chutney und Sesam

Couscous Salat mediterran und gebackenem Fetakäse

Hauptgänge:

Roastbeef Sous-vide gegart im Kräutermantel
und Rosmarinjus

Zanderfilet auf Erbsen-Minz-Püree
und Zitronen Beurre Blanc

Vegetarisch: Gebratener grüner Spargel
mit Babykarotten

Beilagen zum Fisch & Fleisch:
Süßkartoffel Püree mit geröstetem Blumenkohl

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Creme Brûlée
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
 - Kleine Käseauswahl

Wir bieten Ihnen jedes Buffet ab 35 Personen an
Alle oben aufgeführten Preise inkl. MwSt.

Stand Jan. 2026 Preisänderungen vorbehalten! Für alles weitere bitten wir sie die verbindlichen [AGBs](#) zu lesen.