



## Buffet Auswahl 2026 für Hochzeiten

### **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 Ziegenkäse

#### **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
- Chia Pudding mit Vanille und Limette
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
- Erdbeere Balsamico Ragout mit Vanillecreme

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 für Hochzeiten

### **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
- Chia Pudding mit Vanille und Limette
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
- Erdbeere Balsamico Ragout mit Vanillecreme

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 für Hochzeiten

### **Buffet III.** 56,00 pro Person

#### **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
- Chia Pudding mit Vanille und Limette
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
- Erdbeere Balsamico Ragout mit Vanillecreme

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.