

## *Feiern im Atrium*

# *Brunch Büffet*

### Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Makrele, Rauchlachs und Graved Lachs  
gefüllte Eier mit Keta Kaviar, Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme  
Aufschnittplatte mit Parmaschinken , Fenchelsalami, Gekochter Schinken  
Roastbeefplatte mit Remoulade  
Käseplatte mit Dreierlei Schnittkäse und Brie  
Shrimpsalat in Cocktailcreme  
Tomate Mozzarella mit Pesto  
Gebratene Champignons, Gebratene Paprika in Tomatenmarinade  
Verschiedene Marmeladen, Nougatcreme und Honig  
Mini Brötchen Auswahl, Mini Croissants, Zweierlei Brot  
Butter und Dipp

### Hauptgang

Hähnchenragout in Champignoncremesauce  
Gemüse-Nudeln

### Dessert

Vanillequark  
Frischer Obstsalat

Preis pro Person 45,50 €

inkl.MwSt.

*Feiern im Atrium*

## *Grünkohlbüfett*

*Von November bis März*

Hausgemachter Grünkohl  
mit Kasselernackern, Kohlwurst und gebackene Schweinebacke  
dazu Röstkartoffeln und gesüßte Röstkartoffeln, Senf

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person 29,50 €**  
**inkl. MwSt.**

## *Kulinarische Reise durch den Norden*

### Vorspeisen

Rote Beete gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Fenchel-Apfelsalat

Matjesfilet auf Hausfrauen Dip

Rauchlachsroulade mit Meerrettichcreme und Kartoffelsalat

Katenschinken mit Sauer eingelegten Kürbis

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade

Kleine Frikadellen mit Senf

Gurkensalat mit Dillschmand

### Hauptgang

Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung und Dunkler Sauce

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce

Bunte Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Kroketten

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillequark mit Heidelbeerkompott

Preis pro Person 47,50 €

inkl.MwSt.

## *Kulinarische Reise durch Bayern*

### Vorspeise

Wurstsalat mit Emmentalerkäse  
Kalbsfleischpflanzerl mit zweierlei Senf  
Tiroler Speck und Bergkäse  
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln  
Spitzkohl-Möhrensalat  
Rettich-Apfelsalt  
Rauchforellenmousse im Gurken Schiffchen  
Brotkorb mit Laugengebäck  
Obazda, Kräuterquark

### Hauptgang

Schweinekrustenbraten mit Altbiersauce  
Welsfilet gebraten mit Gemüsestreifen und Süßer-Senf- Meerrettichsauce  
Sauerkraut und Marktgemüse,  
Röstkartoffeln und Butter Spätzle

### Dessert

Kaiserschmarn mit Vanillesauce  
Bayrisch Creme mit Kirschkompott

Preis pro Person 46,50 €

inkl.MwSt.

*Feiern im Atrium*

## *Kulinarische Reise durch Klein Italien*

### Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven

Frische Champignons mit Rosmarin gebraten, Kirschtomaten und Blattpetersilie

Mozzarella und Strauchtomaten mit Balsamicoglace und Pesto

Fleischbällchen in Tomatensauce

Auberginen Roulade mit Basilikum-Frischkäse und Tomatenragout

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl

Zweierlei Dips und Butter

### Hauptgang

Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce mit Brokkoli und Kirschtomaten

Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce

Mediterranes Pfannengemüse

Nudeln Pestomarinade

Kartoffeln mit Aromen gebraten

### Dessert

Tiramisu

Preis pro Person 42,50 €

inkl.MwSt.

## *Kulinarische Reise durch Groß Italien*

### Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven  
Frische Champignons mit Rosmarin gebraten, Cherrytomaten und Blattpetersilie  
Büffelmozzarella auf Strauchtomaten mit Balsamicoglace und Pesto  
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout  
Gebratene Riesengarnelen auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten  
Parmaschinken und Salami Milano an Melonenspalten  
Fleischnäpfe in würziger Tomatenmarinade  
Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl  
Zweierlei Dips und Butter

### Hauptgang

Hähnchenbrust Saltimbocca mit Schinken und Salbei gefüllt und Weißweinsauce  
Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce  
Mediterranes Pfannengemüse  
Nudeln in Pestomarinade  
Kartoffeln mit Aromen gebraten

### Dessert

Tiramisu / Zitronencreme mit Himbeermark

Preis pro Person 53,50 €

inkl.MwSt.

## *Feiern im Atrium*

# *Kulinarische Reise durch Spanien*

### Vorspeisen

Tortilla Kartoffelomelette mit Paprika und Chorizzowurst

Frische Champignons in Rotwein geschmort mit Rosmarin

Ensalada mista Römersalat, Gurken, Paprika, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl

Seranoschinken und Chorizzo an Melonenspalten

Gebackene Tomaten mit Kräuteröl und Manchego Käse

Lachsfiletstücke mit Olivenkruste und Pimentos de padron

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl

Zweierlei Dips und Butter

### Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust in Mandelsauce

Gebratene Fischfilets auf Bratgemüse in Tomatensauce

Bunte Gemüseauswahl

Kräuterreis und Kleine Kartoffeln im Salzmantel mit Mojo Sauce

### Dessert

Crema Catalana

Vanillemousse mit Gewürzorange ragout

Preis pro Person 53,50 €

inkl.MwSt.

## *Kulinarische Reise durch die Karibik*

### Vorspeisen

Bananen Hackfleischbällchen auf fruchtiger Tomatensauce

Tomatensalat mit Zwiebeln und Minze

Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili

Karibischer Geflügelcocktail mit Ananas ,Paprika , Papaya

„Beef and Beans“ Salat mit Rinderhack

Karotten in Ingwer- Kokossauce

### Hauptgang

Jerk Chicken

Fischfilet mit Limonen

Schweinenackensteaks in würziger Marinade

Currykartoffeln

Karibischer Reis

Buntes Gemüse

### Dessert

Kokosmilchreis mit Mango

Exotische Obstplatte mit filetierten Obst

Preis pro Person 53,50 €

inkl.MwSt.

## *Kulinarische Reise durch Europa*

### Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Heilbutt, Makrele, Rauchlachsroulade und Graved Lachs  
gefüllte Eier mit Keta Kaviar, Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme

Shrimpsalat mit Ananas und Cocktailcreme

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Parmaschinken und Fenchelsalami an Melone

Antipasti Salate wie Paprika, Pilze, Aubergine Arabiatta, Tomate Mozzarella

Wildkräutersalat mit Riesengarnele Kirschtomaten und Honig-Senf Dressing

Mini Brötchen, Ciabatta und Vollkornbrot

Zweierlei Dips und Butter

### Hauptgang

Gebratene Hähnchenbrust auf frischen Champignons in Rahm

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce

Edelfischragout mit Lachs, Seeteufel und Garnelen in Hummerrahmsauce

Marktgemüse, Spätzle, Reis-Triologie, Kartoffelgratin

### Dessert

Zitronencreme mit Himbeermark gestrudelt

Weißer und Dunkler Mousse au Chocolate

Preis pro Person 69,50 €

inkl.MwSt.

## *Zum Ergänzen des Büffets*

Gerne Empfangen wir Ihre Gäste mit kleiner Fingerfood um den ersten Hunger zu stillen

### **Empfangshäppchen**

#### **Fingerfood Variante 1**

Dreierlei Canapees bunt gemischt  
mit Rauchlachssalat, Brie und Pute

**Preis pro Person**

**6,60 €**

#### **Fingerfood Variante 2**

Mini Frühlingsrollen mit Mango Chutney  
Gebackene Garnele mit Sweet Chillisauce  
Speckpflaume

**Preis pro Person**

**7,90 €**

### **Eine Suppe zum Büffet**

**Eine Suppe zur Auswahl 0,2l pro Portion**

Pastinakenrahmsuppe  
Mediterrane Tomatensuppe mit Bratgemüse  
Karotten-Orangen-Ingwersuppe

**Preis pro Person**

**4,80 €**

## *Zum Ergänzen des Büffets*

### Für den Mitternachts Imbiss

#### Suppen

Portion ca.0,3l

Chilli con Carne mit Rinderhack

Rindfleisch Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Lauchsuppe mit Schmelzkäse und Rinderhack

Preis pro Suppe

6,00 €

#### Snacks

Currywurst in Scheiben in Pikanter Currysauce mit Brötchen

„Build your own Leberkäs Burger“

Leberkäse, Laugensemmel ,Süßer Senf, Tomate,Gurke,Zwiebeln

Käsebrett mit Dreierlei Käse Auswahl, Trauben und Baguettebrot

Preis pro Gericht

6,50 €

#### Kuchen

Butterkuchen

Berliner

Preis pro Stück

3,00 €