



Mediterranes Buffet

Vorspeise

Karamellierter Ziegenkäse, Himbeerdressing, Feldsalat, Rote Bete
Antipasti
Vitello Tonato
gegrillte Balsamico Pilze
Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Frisch gebackenes Brot, Aioli, Kräuterbutter und Trüffelfrischkäse,
Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, Parmesan, Croûtons, karamellierte Nüsse
Balsamico Dressing, Himbeerdressing, Hausdressing
Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Griechischer Salat (Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln)
italienischer Pasta Salat (Pesto, Kirschtomaten, Rucola)
Aromatische Tomatensüppchen

Hauptgerichte

Rinderhüfte, mediterrane Kräuter Jus
Hähnchen Piccata
Garnele, Lachs in Krustentierrahmsauce
Vegetarisch:
Gnocchi Auflauf mit jungem Spinat und Parmesan
Pasta Aglio e Olio mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen

Patatas Bravas (spanische Bratkartoffeln)
Buntes Grillgemüse

Dessert

3 x nach Wahl

€ 59,00 p. P.



Gala Buffet

Vorspeise

Gurken-Canapés mit Kräuterfrischkäse und Lachstatar
Lachs mit Blinis und Schmand
Tuna Tataki, Ponzu Marinade und Avocado
Mariniertes Black Angus Roastbeef und Trüffelmayonnaise
Auswahl von verschiedenen Antipasti,
Parmaschinken an Trauben
Aioli, Trüffelcreme und Kräuterbutter, frisch gebackenes Brot
Blattsalate, Rohkost Salate, Parmesan, Croûtons, karamellisierte Nüsse,
Hausdressing, Balsamico Dressing, Himbeerdressing, Olivenöl, Balsamico
Glasnudelsalat (Sprossen, Shiitake, Koriander, Karotte, Sesam)
Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Suppe der Saison

Hauptgerichte

Sous Vide gegartes Roastbeef mit einer kräftigen Rotwein-Schalotten-Soße
Aromatische Zitronen, Thymian, Hähnchenfilet
Lachs und Garnele in Krustentierrahm Soße
Kartoffelgratin, Marktgemüse der Saison, gebackene Rosmarin-Drillinge
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta

Dessert

3 x nach Wahl

€ 75,00 p. P.



Bayrisches Buffet

Vorspeise

Obatzter, Griebenschmalz,
Frisch gebackenes Brot, Salzbutter
Zwiebelkuchen mit Speck und Ei
Krautsalat mit Kümmel, Essig & Öl
Geräucherte Forelle, Lachs und Sahnemeerrettich
Platte mit geräucherter Wurst & Käsespezialitäten mit gepickeltem Gemüse
Gurkensalat mit Dill
Bayerischer Kartoffelsalat
Käse-Lauch-Suppe

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel an Zitronenecken und Preiselbeermarmelade
Zwiebelrostbraten,
Zanderfilet in Senfsoße

Kartoffelrösti, Spätzle,
Sauerkraut (wahlweise: Rotkohl in den Wintermonaten)
buntes Marktgemüse

Dessert

3 nach Wahl

€ 65,00 p. P.



Grill Buffet

Vorspeise

Karamellierter Ziegenkäse, Feldsalat, Rote Bete
Antipasti
Vitello Tonato
gegrillte Balsamico Pilze
Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Frisch gebackenes Brot, Aioli, Kräuterbutter und Trüffelfrischkäse,
Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, Parmesan, Croûtons, karamellierte Nüsse
Balsamico Dressing, Himbeerdressing, Hausdressing
Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Griechischer Salat (Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln)
italienischer Pasta Salat (Pesto, Kirschtomaten, Rucola)
Aromatische Tomatensüppchen

Hauptgerichte

Roastbeef, mediterrane Kräuter Jus, Hähnchenkeulen ohne Knochen, Würstchen,
gegrillte Garnelen, gegrillte Doradenfilets, gegrillter Lachs in Krustentierrahmsauce
Vegetarisch: Pasta Aglio e Olio mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen
Kräuter Drillinge, Buntes Grillgemüse

Dessert

3 x nach Wahl

€ 65,00 p. P.



DESSERT

suchen Sie 3 zu jedem Buffet aus:

Schokoladenmousse mit Beeren

Panna Cotta mit saisonaler Frucht

Joghurtmousse mit Feige, Walnuss und Honig

Klassische Creme Brulle

Tiramisu

Pastel de Nata

Karamellierter Apfel mit Hafer-Crumble und Vanillesoße

Apfelstrudel mit Vanillesoße



Zu buchbare Leistungen

Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Toast €11,50

Currywurst mit Toast €11,50

Käseplatte €13,50

Hussen € 7,00 pro Husse

Menükarten € 3,50 pro Menükarte

Tellergeld € 2,50 pro Person

Tanzfläche (ab 50 Pers. Kostenfrei) € 220,00

Korkgelder

Pro Flasche Wein / Sekt € 25,00

Pro Flasche Spirituose € 30,00

Snack Package zum Sekt Empfang

Summer Rolls
Duftende Thai-Fleischbällchen oder
Hausgemachte knusprige Nuggets mit Erdnuss-Sauce
Gurken-Lachs-Häppchen
Auberginen-Röllchen
Corn Dogs mit Cocktailsauce
Lachs Petit Fours
Hausgemachte Minifrikadellen mit Senf
Zigarren-Käse-Börek
Mandelaprikosen im Bacon Mantel
Bayern-Burger Leberkäse und Lauge
Melonen-Mozzarella-Prosciutto-Spieß
Asiatischer Spieß vom Rind, Garnele, Hähnchen oder Lamm
Frühlingsrollen
Mini-Quiches

3 Teile €18,50 p.P ,5 Teile €23,50 p.P

Empfehlungen für Ihr schönstes Fest



FLOWER MUSIC
WEDDINGS & EVENTS
Dortmund
info@flowermusic.com
Tel.: 0173 7096197

Roger Baumann
Dortmund
info@Rogerbaumann.de
Tel.: 0175 5205205

AKOS
Sax & Events
Breckerfeld
info@akos-events.de
Tel.: 0173 25958094



Cake Lounge
Dortmund
cake_lounge@yahoo.com
Tel.: 0231 96737679

Cafe Schrader GmbH
Dortmund
info@cafe-schrader.de
Tel.: 0231 523249

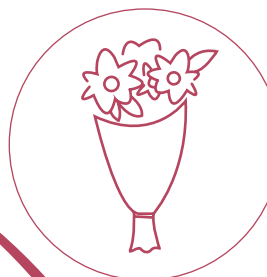
TortenMacher
Münster
info@tortenmacher.com
Tel.: 02534 3880931



Photoshop Bisdorf
Kamen
info@bisdorf.com
Tel.: 02307 13043

Fame Fotobox
Kassel
Tel.: 06731 516 27 42
www.fame-fotobox.de

Hochzeitsfotograf
Dortmund NRW -
Cudos Fotografie
und Film
info@cudos.de
Tel.: 0176 80732717



RUNO Blumen
Dortmund
Tel.: 0231 22939433

Blumen Werner
Dortmund
Tel.: 0231 590192

Natalja Wesner
Castrop-Rauxel
nataljawesner@gmail.com
Tel.: 0171 8403104