



# CATERING

# Catering

## Canapés 1,30€ / Stück

Kleine Weißbrotscheiben fein garniert und belegt mit:

Gorgonzola  
Mozzarella/ Tomate und Pesto  
Pecorino mit getrockneten Tomaten  
Krabbensalat  
Geräucherter Lachs  
Geräucherte Forelle  
Pfeffersalami  
Geräucherte Putenbrust  
Roastbeef  
Camembert  
Frischkäse mit Kräutern  
Serranoschinken  
Rosa Entenbrustscheiben

## Belegte Brötchen 1,40€ / Stück

Halbe gemischte belegte Brötchen fein garniert mit:

Putenbrust geräuchert  
Serranoschinken  
Feine Salami  
Fleischsalat  
Roastbeef  
Mett mit Zwiebeln  
Gouda/ Edamer  
Camembert  
Mozzarella/ Tomate und Pesto  
Shrimpsalat oder geräucherter Lachs

# Belegtes Laugengebäck 1,50€ / Stück

Rustikales Laugengebäck belegt und fein garniert mit:

Roher Schinken  
Geräucherte Putenbrust  
Lachsschinken  
Brie / Gouda  
Frischkäse  
Graved Lachs

# Fingerfoodbuffet 21,90€/ p.Pers.

Cateringservice ‚Für den lockeren Stehempfang‘:

Hierzu bauen wir ein kreatives und farbenfrohes Buffet auf. Dieses kann auch betreut werden und unser Service versorgt Ihre Gäste mit den Köstlichkeiten und steht beratend zur Seite. Sie benötigen kein Geschirr, alles wird so angerichtet dass Sie es ohne Messer und Gabel genießen können:

Rohkoststicks mit dreierlei Dips  
Crêpesrolls mit Frischkäse und Räucherlachs  
Belegte Canapeés  
Antipastivariationen  
Tomate-Mozzarella-Spieße  
Partyfrikadellen mit Salsa-Dip  
Mini Frühlingsröllchen  
Hähnchenspieße „Zitronengras-Chili“ mit Currydip  
Kleine Brötchen

## Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat mit Obst

# Kaffeepausen

Stellen Sie sich Ihre eigene Kaffeepause zusammen. Als Standard bieten wir Kaffee und Tee, sowie Mineralwasser, Orangen- und Apfelsaft an. Das nötige Zubehör wie Milch, Zucker, Süßstoff etc. gehört selbstverständlich dazu. Die Getränke berechnen wir nur nach tatsächlichem Verbrauch! Ergänzend dazu bieten wir folgende Variationen an:

**Klassik zum Kaffee** 3,90€ / p. Pers.  
Gebäckauswahl und zwei belegte Brötchen pro Person

**Exklusiv zum Kaffee** 6,50€ / p. Pers.  
Drei Canapés pro Person, saisonaler Obstkorb, kleine Kuchenauswahl

# Konferenzpaket 24,90€/p. Pers.

Eine Kaffeepause am Morgen:

Kaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser sowie Teegebäck und saisonaler Obstkorb

Eine Mittagspause:

Suppe nach Wahl, zwei halbe belegte Brötchen sowie Tee, Kaffee und Kaltgetränke

Kaffeepause am Nachmittag:

Filterkaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser Kuchenauswahl und Obstkorb

# Die Menüs

## Das Leichte Menü 18,90€ / p. Pers.

Saisonale Blattsalate mit Mozzarella und Cocktailtomaten,  
dazu Balsamico-Dressing

\*\*\*

St. Peterfischfilet an Limettensauce, dazu  
Zuckerschoten und Safranreis

\*\*\*

Joghurtmousse mit roten  
Waldfrüchten

## Businessmenü 21,90€ / p. Pers.

Tomatensuppe mit Kräutern  
und Croutons

\*\*\*

Schweinefiletmedillons mit Frischkäse gefüllt,  
dazu buntes Pfannengemüse und  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit  
Vanille mousse

## Gourmetmenü 28,90€ / p. Pers.

Wildkraftbrühe „Celestine“

\*\*\*

Fischterrinen an französischen Blattsalaten  
mit steirischem Kernöl

\*\*\*

Kalbsfilet mit Cognac-Pfeffersauce,  
dazu Brokkoli und Romanesco,  
sowie Kartoffelgratin

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeeren

# Buffets

## Vegetarisches Buffet 20,90€ /p. Pers.

### Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Chili

### Kalte Speisen

Gefüllte Champignons

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Quark mit Frühlingslauch

Antipastiauswahl

Französische Käseplatte

Brot, Laugengebäck, Baguette und Butter

### Warme Speisen

Gebackener Ziegenkäse auf Ratatouille-Gemüse

Lasagne von Fruchtgemüse auf Tomaten-Mozzarellasauce

### Salate

Verschiedene Rohkostsalate mit Kernen und Parmesan

### Dessert

Mousse von Frischkäse mit Himbeeren

Frischer Obstsalat

## Italienisches Buffet 22,50€/ p. Pers.

Antipasti und gefüllte Oliven

Eingelegte Champignons mit grünem Pfeffer

Mozzarella und Rispentomaten mit Basilikum-Pesto

Gorgonzolacrème mit getrockneten Tomaten und Grissini

Parmaschinken mit Cantalop

Ciabattabrot mit Aioli und Tomatenbutter

Garnelen mit Knoblauchöl

### Warme Speisen

„Pollo a la Diavolo“ mit Rosmarinkartoffeln

(Poularde scharf geschmort mit Tomaten, Zucchini und Oliven)

Pasta mit Lachssahnesauce

### Dessert

Tiramisu mit Obstsalat

# Kuchenbuffet

Gerne liefern wir Ihnen ein Kuchenbuffet mit verschiedenen Obstkuchen, Sahnetorten und Blechkuchen. Diese werden bei uns hausgebacken und für Sie individuell zusammengestellt.

## Norddeutsches Buffet 21,50€/p. Pers.

### Suppe

Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Zwiebeln

### Kalte Speisen

Rosa Matjes „Hausfrauen Art“

Räucherfischauswahl mit Dips

Harzer Käse mit Musik, rustikales Käsebrett

Katenschinken mit Melone

Hähnchenschenkel und Frikadellen

Sauerfleisch mit Remoulade

Brot, Partybrötchen und Butter

### Warme Speisen

Pannfisch in körniger Senfsoße, Bratkartoffeln

Krustenbraten mit Sauerkraut und Kartoffelsalat

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

## Buffet Paris 29,90€/p. Pers.

### Kalte Speisen

Serranoschinken mit Melone

Graved-Lachs und Dijon-Senf-Sauce

Räucherfischauswahl, Terrine von Edelfischen

Rosa Entenbrustscheiben mit Orangenglacé

Riesengarnelen in Tomatencoulis

Auswahl französischer Käsesorten

Eingelegte Fruchtgemüse mit Knoblauch

Französische Blattsalate mit Dressings

Brot, Baguette und Buttersorten

### Warme Speisen

„Coq au vin“ Poulardenbrust in Rotwein und Julienne Gemüse

Kartoffel-Lauch-Gratin

Seeteufel mit Dill-Safran-Sauce, Zuckerschoten

Glasierte Drillinge

### Dessert

Dreierlei Mousse au chocolat

Grand Marnier Früchte an Fruchtgelee

# Spezials

## Grünkohl satt! 16,90€/p. Pers.

ab 20 Personen

Hausgemachter Grünkohl

mit Kochwurst, Kassler, Schweinebauch

dazu reichen wir süße Kartoffeln, Röstkartoffeln und Senf

# Getränke

Die Getränke liefern wir zu jedem Anlass bis zu 1000 Personen. Die Abrechnung erfolgt auf Kommissionsbasis, so dass wir Ihnen auch nur den tatsächlichen Verbrauch in Rechnung stellen. Je nach Wunsch bauen wir diese als Getränkebuffet mit entsprechenden Gläsern auf oder reichen Sie a la carte. Gerne beraten wir Sie zu korrespondierenden Weinen und Spirituosen.

Filterkaffee, entkoffeinierter Kaffee

4,90€ / Liter

Teeauswahl, verschiedene Sorten

3,50€ / Liter

Softgetränke 0,2 l

Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Apfelsaft, Orangensaft

1,50€ / 0,2l Flasche

Gourmet Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,25 l

1,30€ / Flasche

Gourmet Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,75 l

3,50€ / Flasche

Flaschenbiere 0,33 l

Becks, Pils, Gold, Alkoholfrei, Green Lemon

2,00€ / Flasche

Hefeweizen 0,5l

Naturtrüb, dunkel, kristallklar und alkoholfrei

2,70€ / Flasche

Sekt, Weine und Spirituosen können individuell ausgesucht werden. Wir halten ein breites Angebot für Sie bereit.

Sollten Sie Personal benötigen, können wir dieses nach geleisteten Stunden abrechnen.



Gerne bauen wir auch eine Cocktailbar für Sie auf!  
Haben wir etwas vergessen? Haben Sie noch Wünsche? Kein Problem, bei uns ist alles möglich. Fragen Sie uns gerne und wir werden eine Lösung finden.  
Mit gastfreundlichen Grüßen

**Axel Hagedorn**