

Menu

SMØRREBRØD

Kødretter Smørrebrøds

	Fingerfood	Ganzes
ROASTBEEF Hausgemachtes Roastbeef mit Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Meerrettich	4,70	7,70
HÄHNCHENSCHNITZEL Hausgemachtes Hähnchenschnitzel mit Salat, Zitrone und Remoulade	4,70	7,70
FRIKADELLE Rinderfrikadelle mit Salat, Zwiebeln und Remoulade	4,70	7,70
HÄHNCHENSALAT Hausgemachter Hähnchensalat mit Crème fraîche, Dill, Schnittlauch, Sauren Gurken und Senf	4,70	7,70

Fisk Smørrebrøds

	Fingerfood	Ganzes
LACHS Frischer Lachs mit Frischkäse, Dill, Zitrone und Kaviar	4,70	7,70
GARNELE Garnelen mit Ei, Salat, Dill, Zitrone und Kaviar	4,70	7,70
FORELLENFILET Forellenfilet mit Aioli, Gurke und roten Zwiebeln	4,70	7,70

Vegetarische Smørrebrøds

	Fingerfood	Ganzes
AVOCADO Avocado, Crème fraîche, Ei, Zitrone und Schnittlauch, garniert mit saisonalen Beeren oder Granatapfel.	4,20	7,20
ROTE BETE - CAMEMBERT Marinierte Rote Bete, Camembert, Hummus, Beeren, Dill und Balsamico.	4,20	7,20
KARTOFFEL Kartoffeln mit saurer Sahne, Schnittlauch, Röstzwiebeln, eingelegter Gurke und Tomate.	4,20	7,20
TOMATE-MOZZARELLA Tomate, Mozzarella di Bufala, Aioli, Pesto, Basilikum und Balsamico.	4,20	7,20
EIERSALAT Hausgemachter Eiersalat mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Dill und Schnittlauch.	4,20	7,20

Vegane Smørrebrøds

	Fingerfood	Ganzes
AVOCADO-HUMMUS Hummus mit getrockneten Tomaten, Avocado, Walnüssen und Sprossen	4,20	7,20
ROTE BETE - TAHINI Marinierte Rote Bete mit Tahini, Knoblauch und Rucola	4,20	7,20
KARTOFFEL-AJVAR Kartoffeln mit Ajvar, veganer Mayo, Radieschen, Sprossen, Schnittlauch und Röstzwiebeln	4,20	7,20
PICO DE GALLO Frische Salsa aus Tomaten, Zwiebeln, Limette, Koriander und Chili	4,20	7,20

Menu

FINGERFOOD

Baskische Pintxos

GRILLGEMÜSE Gegrillte Aubergine, Zucchini und Champignons auf cremigem Hummus	2,80
OLIVE Hausgemachte Olivenpaste mit marinierten Kräuteroliven	2,80
MANCHEGO - FEIGE Manchego-Käse mit Feigencreme und getrockneter Feige	2,80
ZUCCHINI - SCHAFSKÄSE Zucchini mit Schafskäse und Frühlingszwiebeln	2,80
GAMBAS AL AJILLO In Knoblauch und Olivenöl marinierte Garnelen	3,00
KRABBENSALAT Krabben mit Thymian, Dill, Mayonnaise, Thunfisch und Zwiebeln	3,00
MERGUEZ Würzige Rind-Lamm-Merguez mit Ajvar und Olive	3,00

Fingerfood

MINI BURGER Saftiges Rindfleisch-Patty mit hausgemachter Sauce, Käse und saurer Gurke	3,90
MINI BURGER VEGGIE Knusprige Falafel mit Rucola, Remoulade und Champignons im Mini-Burger-Brötchen	3,90
MINI WRAPS CHICKEN Mariniertes Hähnchenfleisch mit Paprika und knackigem Salat	4,50
MINI WRAPS HALLOUMI Gegrillter Halloumi mit frischer Minze, Aioli, roten Zwiebeln und Granatapfeln	4,50
MINI WRAPS GRILLGEMÜSE Gegrillte Aubergine und Zucchini mit Kichererbsen, Hummus, Rucola und Granatapfelsirup	3,90

Häppchen

BLÄTTERTEIGTASCHE HACKFLEISCH Knuspriger Blätterteig gefüllt mit würzigem Hackfleisch und aromatischen Gewürzen	3,00
BLÄTTERTEIGTASCHE SPINAT & FETA Knuspriger Blätterteig gefüllt mit Spinat und cremigem Feta	2,50
SAMOSA HACKFLEISCH Kusprige Teigtasche mit einer herzhaften Füllung aus gewürztem Rinderhack	3,00
SAMOSA VEGAN Kusprige Teigtasche mit einer würzigen Füllung aus Kartoffeln, Blumenkohl und aromatischen Gewürzen	2,80

Menu

FINGERFOOD

Spieße

HÄHNCHEN-SPIESS Zart mariniertes Hähnchenfleisch, schonend gegrillt und auf Spießen serviert	3,90
HALLOUMI-SPIESS MIT JOGHURT-MINZ-SAUCE Gegrillter Halloumi-Käse am Spieß, serviert mit einer erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce	3,90
TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS Saftige Kirschtomaten und cremiger Mozzarella, verfeinert mit frischem Basilikum	3,50
GAMBAS-SPIESS Saftige Gambas, mariniert mit Knoblauch und mediterranen Gewürzen, gegrillt	4,20

Platten & Dips

KÄSEPLATTE (10PAX) Eine erlesene Auswahl französischer und spanischer Käsespezialitäten, serviert mit frischen Trauben, Nüssen und Grissinis	75,00
VEGETARISCHE ANTIPASTI-PLATTE (10 PAX) Mediterrane Auswahl aus gegrilltem Gemüse, Oliven, eingelegten Spezialitäten und weiteren vegetarischen Köstlichkeiten	89,00
HUMMUS MIT GERÖSTETEM BROT Cremiger Kichererbsendip mit Tahini, Zitronensaft und ausgewählten Gewürzen	15,00
BABA GHANOUSH MIT GERÖSTETEM BROT Aromatischer Dip aus geräucherter Aubergine, Tahini und frischen Kräutern	15,00
MUHAMMARA MIT GERÖSTETEM BROT Orientalischer Paprika-Walnuss-Dip mit feiner Würze und leichter Schärfe	15,00
GUACAMOLE MIT GERÖSTETEM BROT Cremiger Avocado-Dip mit Limette, Tomaten und frischen Kräutern	15,00

Dessert

ZIMTSCHNECKEN Unsere hausgemachten Zimtschnecken – saftig, aromatisch und mit feiner Zimtfüllung	3,00
PANNA COTTA Cremige Panna Cotta, zubereitet mit pflanzlicher Gelatine (Agartine), serviert mit fruchtigem Beerenkompott	4,50
MOUSSE AU CHOCOLAT Luftige Schokoladenmousse aus hochwertiger Zartbitterschokolade	4,50
TIRAMISU BECHER Cremiges Tiramisu mit luftiger Mascarponecreme, feinen Biskuits und einer aromatischen Kaffeenote	4,50
BROWNIES Amerikanischer Schokoladenklassiker mit intensivem Kakaoaroma, knuspriger Oberfläche und besonders saftigem Kern	3,00
VEGANE MUFFINS (SCHOKO ZITRONE) Locker gebackene Muffins in den Sorten Schokolade oder Zitrone, rein pflanzlich zubereitet und ideal für jeden Anlass	3,50
APFELTASCHE Knuspriger Blätterteig mit einer fruchtigen Apfelfüllung, verfeinert mit Zimt und goldbraun gebacken	3,50
OBSTSALAT MIT MINZE UND HONIG Eine bunte Auswahl saisonaler Früchte, abgerundet mit frischer Minze und feinem Honig	4,50
FRUCHTSPIESS MIT SCHOKOLADENÜBERZUG Saftige Erdbeeren und Trauben, umhüllt von weißer oder dunkler Schokolade	3,00

Nicht das Passende gefunden?

NEBEN UNSEREM REGULÄREN ANGEBOT KREIEREN WIR GERNE INDIVIDUELLE SPEISEN UND MENÜS NACH IHREN WÜNSCHEN. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE PERSÖNLICHE BERATUNG.

Menu

BUFFET

Suppen

LINSENSUPPE Herzhafte Linsensuppe mit Minze nach türkischer Art, serviert mit frischem Brot	5,90
KÜRBISSUPPE Samtige Kürbissuppe auf Kokosmilchbasis mit aromatischen Gewürzen, serviert mit frischem Brot	5,90
KAROTTEN-INGWER-SUPPE Feine Karottensuppe mit einer angenehmen Ingwernote, serviert mit frischem Brot	5,90
STEINPILZSUPPE Cremige Steinpilzsuppe mit intensivem Pilzaroma, serviert mit frischem Brot	5,90
THAI CURRY CHICKEN Würzige Kokos-Curry-Suppe mit zartem Hähnchenfleisch und frischem Gemüse, serviert mit frischem Brot	6,50
BROKKOLICREMESUPPE Cremige Brokkolisuppe, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen, serviert mit frischem Brot	5,90

Salate

BULGURSALAT Türkischer Bulgur mit Tomaten, Gurken, Petersilie und Granatapfelkernen	4,50
COUSCOUSSALAT Couscous mit knackigem Gemüse, frischen Kräutern und mediterranen Aromen	4,50
DÄNISCHER GURKENSALAT Fein gehobelte Gurken in einem süß-säuerlichen Dressing nach dänischer Art	4,50
KARTOFFELSALAT Kartoffeln mit hausgemachtem Dressing auf Essigbasis und frischen Kräutern	4,50
MEDITERRANER SALAT Blattsalate, Tomaten, Gurken und mediterranes Gemüse und Feta mit einem leichten Dressing	4,50
TÜRKISCHER KAROTTENSALAT Geraspelte Karotten mit Joghurt, Knoblauch und frischen Kräutern nach türkischer Art	4,50

Hauptgerichte mit Fleisch

BUTTER CHICKEN MIT NAAN / REIS Zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce nach nordindischer Art, serviert mit Naan oder Basmatireis	13,90
HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE UND SPÄTZLE Zartes Hähnchenfleisch in cremiger Champignonrahmsauce, serviert mit Spätzle	13,90
KÖTTBULLAR (RIND) MIT KARTOFFELPÜREE Schwedische Rindfleischbällchen mit cremigem Kartoffelpüree und herzhafter Sauce	14,90
HAKKEBØF MIT HASSELBACKKARTOFFELN Saftige dänische Hacksteaks mit karamellisierten Zwiebeln, serviert mit cremigem Kartoffelgratin	14,90
RINDERGULASCH MIT KARTOFFELPÜREE Langsam geschmortes Rindfleisch in kräftiger Sauce nach ungarischer Art, serviert mit cremigem Kartoffelpüree	14,90

Menu

BUFFET

Hauptgerichte mit Fleisch | Fisch

LAMMKEULE MIT BRATENSAUCE UND OFENGEMÜSE Schonend geschmorte Lammkeule mit kräftiger Bratensauce und saisonalem Ofengemüse	18,90
ROASTBEEF MIT KARTOFFELGRATIN Zarter Rinderbraten, langsam gegart und serviert mit cremigem Kartoffelgratin mit Trüffelbutter	18,90
ZARTE LAMMKOTELETTS MIT BOHNEN UND OFENKARTOFFELN Saftige Lammkoteletts mit grünen Bohnen und knusprigen Ofenkartoffeln	21,90
OFENLACHS MIT SAHNE-DILL-SAUCE UND OFENKARTOFFELN Saftig gebackener Lachs mit cremiger Dill-Sauce, serviert mit mediterranem Ofengemüse	18,90
BEEF WELLINGTON MIT KARTOFFELGRATIN Zartes Rinderfilet im knusprigen Blätterteigmantel, serviert mit cremigem Kartoffelgratin	22,90

Vegane Hauptgerichte

KICHERERBSEN-KARTOFFEL-CURRY MIT REIS ODER NAAN Aromatisches Curry mit Kichererbsen und Kartoffeln in einer würzigen Tomaten-Curry-Sauce	11,90
VEGETARISCHES GEMÜSE-LINSEN-CURRY MIT BASMATIREIS Würziges Curry aus roten Linsen und frischem Gemüse	11,90
WALDPILZ-SPINAT-PASTA Pasta mit aromatischen Waldpilzen und frischem Blattspinat in einer cremigen Sauce	10,90

Vegetarische Hauptgerichte

KÄSESPÄTZLE Spätzle mit geschmolzenem Käse (Bergkäse Emmentaler) und knusprig gerösteten Zwiebeln	12,90
AUBERGINEN PARMIGIANA MIT BEILAGENSALAT UND FRISCHEM CIABATTA Geschichtete Auberginen mit Tomatensauce und Käse, überbacken nach italienischer Art	10,90
PANEER BUTTER MASALA MIT BASMATIREIS Indischer Frischkäse in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce mit ausgewählten Gewürzen	12,90
SPINAT-RICOTTA-LASAGNE MIT KRÄUTERBAGUETTE Hausgemachte Lasagne mit Spinat, Ricotta und Tomatensauce, serviert mit frischem Kräuterbaguette	10,90

Nicht das Passende gefunden?

NEBEN UNSEREM REGULÄREN ANGEBOT KREIEREN WIR GERNE INDIVIDUELLE SPEISEN UND MENÜS NACH IHREN WÜNSCHEN. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE PERSÖNLICHE BERATUNG.

Menu

BUFFET

Dessert

ZIMTSCHNECKEN Unsere hausgemachten Zimtschnecken – saftig, aromatisch und mit feiner Zimtfüllung	3,00
PANNA COTTA Cremige Panna Cotta, zubereitet mit pflanzlicher Gelatine (Agartine), serviert mit fruchtigem Beerenkompott	4,50
MOUSSE AU CHOCOLAT Luftige Schokoladenmousse aus hochwertiger Zartbitterschokolade	4,50
TIRAMISU BECHER Cremiges Tiramisu mit luftiger Mascarponecreme, feinen Biskuits und einer aromatischen Kaffeenote	4,50
BROWNIES Amerikanischer Schokoladenklassiker mit intensivem Kakaoaroma, knuspriger Oberfläche und besonders saftigem Kern	3,00
VEGANE MUFFINS (SCHOKO ZITRONE) Locker gebackene Muffins in den Sorten Schokolade oder Zitrone, rein pflanzlich zubereitet und ideal für jeden Anlass	3,50
APFELTASCHE Knuspriger Blätterteig mit einer fruchtigen Apfelfüllung, verfeinert mit Zimt und goldbraun gebacken	3,50
OBSTSALAT MIT MINZE UND HONIG Eine bunte Auswahl saisonaler Früchte, abgerundet mit frischer Minze und feinem Honig	4,50
FRUCHTSPIESS MIT SCHOKOLADENÜBERZUG Saftige Erdbeeren und Trauben, umhüllt von weißer oder dunkler Schokolade	3,00

Nicht das Passende gefunden?

NEBEN UNSEREM REGULÄREN ANGEBOT KREIEREN WIR GERNE INDIVIDUELLE SPEISEN UND MENÜS NACH IHREN WÜNSCHEN. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE PERSÖNLICHE BERATUNG.

Menu

COFFEE & BREAKFAST

Warmgetränke

KAFFEPAUSE FÜR 100 PAX Frisch gebrühter Kaffee aus dem Perkulator, dazu Milch, Hafermilch, Zucker und Süßstoff sowie eine Auswahl an Gebäck	95,00
KAFFEPAUSE FÜR 65 PAX Frisch gebrühter Kaffee aus dem Perkulator, dazu Milch, Hafermilch, Zucker und Süßstoff sowie eine Auswahl an Gebäck	65,00
TEESTATION FÜR 40 PAX Ausgewählte Teespezialitäten mit Zucker, Kandis, Süßstoff und Honig	40,00

Gebäck

MINI PAIN AU CHOCOLAT Zarter Blätterteig mit feiner Schokoladenfüllung	2,20
MINI CROISSANTS Französische Buttercroissants, luftig und goldbraun gebacken	2,20
MINI ROSINENSCHNECKEN Saftige Teigschnecken mit Rosinen und feiner Vanillenote	2,30
MINI APFELTASCHE Saftige Teigschnecken mit Rosinen und feiner Vanillenote	2,50

Frühstück

HALBES BRÖTCHEN - VEGGIE Auswahl: Ei Gouda Guacamole Hummus	2,70
HALBES BRÖTCHEN Auswahl: Hähnchenbrust Salami Thunfischsalat	2,90
SANDWICH Auswahl: Spicy Chicken Tuna Roastbeef	3,90
BAGEL-HÄPPCHEN Auswahl: Avocado Roastbeef Grillgemüse	3,90
SKYR-KAFFEE-CRÈME MIT DATTELN & HAFERCRUNCH Luftige Skyr-Crème, verfeinert mit Kaffee, Datteln und knusprigem Hafercrunch	4,50
OVERNIGHT-OATS Auswahl: Choc-Banana Berries	4,50

Getränke

SÄFTE Auswahl: Orange Apfel Multivitamin	2,50
INGWER-SHOT hausgemacht mit Orangensaft und Kurkuma	2,20
WASSER (24X0,25L) Auswahl: Still Sprudel	35,00

Nicht das Passende gefunden?

NEBEN UNSEREM REGULÄREN ANGEBOT KREIEREN WIR GERNE INDIVIDUELLE SPEISEN UND MENÜS NACH IHREN WÜNSCHEN. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR EINE PERSÖNLICHE BERATUNG.