



Live Cooking Buffet



Viel mehr
als nur Essen

01.04.2025 - 24.06.2025

Preise und Auswahl Stand Jan. 2025

Live Cooking Buffet

außergewöhnlich & vielfältig



Vorteile eines Buffets

Sie bieten Ihren Gästen eine umfangreiche Auswahl, die sofort eine entspannte Atmosphäre schafft. Darüber hinaus erleichtert dies die Berücksichtigung von Unverträglichkeiten und speziellen Ernährungsstilen.



So funktioniert es

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine exquisite Auswahl saisonaler Gerichte für Ihr Buffet. Jede Kategorie hält eine Vielzahl an Optionen für Sie bereit, sodass Sie Ihr persönliches Lieblingsbuffet individuell zusammenstellen können. Die Anzahl der verfügbaren Auswahlmöglichkeiten ist stets angegeben.



Individuell wie Sie

Möchten Sie ein rein vegetarisches Buffet oder asiatische Speisen, wie Sie sie in Ihrem letzten Urlaub genossen haben? Soll vor dem Buffet eine servierte Suppe angeboten werden oder bevorzugen Sie ein Tischbuffet für die Vorspeisen? Wir setzen Ihre Wünsche gerne um. Kontaktieren Sie uns!

Live Cooking Buffet

Vorspeisen 3 zur Wahl

- Gegrilltes Gemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten und gefüllten Antipasti 
- Hausgemachte Salami, Rinderschinken und Manchegokäse
- Pink Hummus und Papadum Brot 
- Baba Ghanoush, orientalischer Auberginendip 
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise, gepickeltem Gemüse und Gartenkresse
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Aprikosenchutney, Rosmarin und Honig von unseren eigenen Bienen 
- Hausgebeizter Lachs mit Wildkräutern und Papaya-Gurkensalat
- Vitello tonnato mit Kapernblüten
- Mousse vom Albquark mit bunter Bete, Granola und Blutorangenchutney
- Bunte Gemüsequiche mit Kräuter-Sauerrahm 

Brot

Krustenlaib und Pain Paillasse, unser gedrehtes Baguette (Rustikal und Vollkorn) mit Salzbutter und Frischkäsedip

Live Cooking Buffet

Salate 4 zur Wahl

- Saisonale, bunte Blattsalate mit weißem Balsamico Dressing
- Salat Nizza Topping Bar: Thunfisch, gekochtes Ei, Kapern, Zwiebeln, weiße Bohnenkerne, Oliven und Kartoffeln
- Mangosalat mit Garnelen, Frühlingslauch und Sesam
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella-Kügelchen mit Basilikumpesto und Pinienkernen 
- Schwäbischer Kartoffelsalat 
- Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Fetakäse und Oliven 
- Toskanischer Brotsalat mit knusprigen Ciabatta, Tomaten und Zwiebeln 
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais, Chili, Ingwer und Kräutern
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander und Misodressing 
- Romanosalat mit Dattel-Mandelsalsa und Chorizo
- Avocado-Mangosalat mit frischen Kirschtomaten, Mozzarella und Pistaziendressing 
- Grüner Spargelsalat mit bunter Quinoa und Rhabarberdressing 
- Asiatischer Krautsalat mit Rauchmandel und geröstetem Sesam 

Live Cooking Buffet

Hauptgänge 2 zur Wahl

- Zitronengras-Huhn auf Asia-Gemüse mit "Tom Kah"-Sud
- Bardiertes Schweinefilet mit Barolloschalotten, Süßkartoffelcreme und Zwiebelsauce
- Kalbsgeschnetzeltes in feiner Sherryrahmsauce
- Rotes Thai Curry mit Asia Gemüse, Duftreis und Räuchertofu 
- Gedämpfte Eismeerforelle auf sautiertem Mini-Mangold mit Kirschtomaten und geklärter Kräuterbutter

Beilagen 2 zur Wahl

- Kräuterkartoffeln 
- Duftreis 
- Hausgemachte Spätzle 
- Kartoffelgratin 
- Buntes Frühlingsgemüse 
- Hausgemachte Schupfnudeln 

Live Cooking Buffet

Live Cooking Stationen 2 zur Wahl

- Pasta aus dem Parmesanlaib 
hausgemachte Casarecce (gedrehte Pasta) mit cremiger Trüffelsauce, Parmesanspähne und Babyspinat

- Poke Bowl
in Soja und Wasabi mariniertes und gebeiztes Lachs
auf Basmati-Duftreis mit Algensalat, Sesam, Edamame,
gegrillter Ananas und Miso-Mayo

(Was ist eine Poké Bowl? Eine Bowl ist ein hawaiianisches Gericht, welches Ursprünge aus der japanischen Küche hat. "Poke" bedeutet in etwa "diagonal in Stückchen schneiden" und steht für den in Würfel geschnittenen Fisch, welcher gemeinsam mit Reis, Dressing und Gemüse serviert wird)

- Pulled Pork Hotdog
12 Stunden gegarter Schweinenacken gezupft
und mit BBQ Sauce mariniert.
Mit Topping Bar: Brioche Brötchen, Röstzwiebeln, Essiggurken,
Tomaten, Romanasalat, Gurken, Chili, Cheddar und gebraten
Speck

- Rücken vom Weiderind
im Ganzen gebraten mit Grillgemüse und Sauce Bernaise

- Ceasarsalat serviert im Parmesanlaib
mit Tomaten-Parmesan-Dressing
Topping Bar: gebratene Hühnchenbruststreifen, Parmesan,
Speck, Kirschtomaten, Kapern und Croûtons

- Dorade & Garnele
Gebratene Garnelen (2 Stk. pro Person) und Doradenfilets mit
Olivenöl, Knoblauch und gehackter Petersilie auf Gemüse-
Couscous



Live Cooking Buffet

Buffet	aus unserer Auswahl	pro Person	68,00 €
	zusätzlicher Salat / Vorspeise	pro Person	4,00 €
	zusätzliche Beilage	pro Person	3,00 €
	zusätzl. Live Cooking Station	pro Person	12,00 €

Kinder	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	halber Preis

Dienstleister	z.B. DJ, Fotograf, etc	pro Person	39,00 €
---------------	------------------------	------------	---------

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.