



## **Catering**

### **Buffet ab 40 Personen**

#### **Zum Aperitif**

Mini Pulled Pork Burger mit Kraut und Röstzwiebelmayo

#### **Vorspeisen**

Linsensalat mit Staudensellerie und Frühlingslauch  
Blumenkohlsalat mit Fenchel-Salami, Kapern und Dörrotomaten  
Provenzalischer Kartoffelsalat mit Oliven  
Hausgebeizter Wildlachs mit Avocado-Chilidipp  
Kalbstafelspitz mit grüner Sauce  
Brot von der Bio-Bäckerei Back Bord

#### **Hauptgang**

Geschmorte Kalbsbäckchen  
Fisch des Tages mit Basilikumbutter  
dazu buntes Feldgemüse und Kartoffelstampf

#### **Dessert im Weckglas**

Panna cotta mit Früchten  
Käsebrett

zzgl. Personal



## **Catering**

### **BBQ-Buffer ab 40 Personen**

#### **Beilagen**

Couscoussalat mit glatter Petersilie, roter Paprika und Raz el Hanout

Pastasalat mit Dörrtomaten, Oliven, Rucola und Parmesan

Tomaten-Gurkensalat mit Staudensellerie und Feta

#### **Vom Grill**

Prime Beef vom Rind (z.B.: Onglet, Terres Major, Rib-Eye)

Ausgelöste Keulen vom Kikok-Maishuhn

Nacken vom Eichenhofschwein

Wildlachs von der Holzplanke

Kräuterbratwürstchen

kleine Kräuterkartoffeln und Grillgemüse

Brot von der Bio-Bäckerei Back Bord

Grillsaucen und Kräuterbutter

#### **Dessert**

Limettenquarkcrème mit Früchten

#### **Mitternacht**

Patty´s Currywurst

zzgl. Personal



## **Catering**

### **Kaltes Buffet ab 40 Personen**

#### **Salate**

Kartoffelsalat mit knusprigem Speck und Gurke  
Spitzkohl-Stielmussalat mit feinen Karottenstreifen

#### **Deftiges**

Frikadellen mit Essener Senf  
Kleine Mettenden mit und ohne Kümmel  
Bremen`s Blut- und Leberwurst vom Brett  
Großer Pott mit Currywurst (warm)  
Platte mit Käse von Klöcker`s dazu bunte Trauben und Feigensenf  
Brot von der Bio-Bäckerei Back Bord und Kräuterbutter



## **Catering**

### **Aus dem Smoker ab 80 Personen**

Salatbuffet

Hohe Rippe vom Rind

Spareribs vom Rind

Drumsticks vom Maishuhn

Pastrami

Pulled Pork

Lachs/ Forellen auf der Holzplanke

Beilagen nach Wahl

zzgl. Personal und Smoker



## **Catering**

### **Alles aus einem Topf ab 30 Personen**

Rindergoulasch mit kleinen Kartoffeln und Gemüse  
Grünkohl-Kartoffeleintopf mit Mettwurst und Schweinebauch  
Fischeintopf dazu Knoblauchmayonnaise  
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Stielmusstampf  
Rinderrouladen mit Rotkohl und Drillingen  
Suppen nach Saison