



Catering Spezial 2026

(Diese Buffets sind nur für Außer-Haus-Lieferungen kalkuliert, als Hauptbuffet im Haus nur gegen Aufpreis.)

„Lunchbuffet“

Buffet kalt

Gemischte Blattsalate mit Möhrenstreifen, Kürbiskernen & Himbeerdressing vegetarisch

Gemischte Antipasti-Auswahl mit Oliven vegetarisch

Mozzarellakugeln mit Tomate und hausgemachtem Pesto vegetarisch

Steinofenbaguette mit Currydip

Buffet warm

Hähnchenbrust vom Grill auf Rahm-Champignons

Falafelbällchen auf Tomatenragout vegan

Fischfilet -gebraten- auf Kokos-Curryrahm-Gemüse

Bio-Basmatireis, Kräuterkartoffeln vegetarisch

Dessert

Schokoladen-Mousse-Törtchen mit Fruchtsalat im Weckglas

Pro Person 35,90€

ab 15 Personen

Suppen-Buffer „Duo“

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika & Champignons

Vegetarische Tomatencreme-Suppe

Steinofenbaguette & Kräuterquark

Pro Person 15,90€

ab 15 Personen

Snack-Buffer „Berlin“

Currywurstpfanne mit fruchtig-scharfer Sauce & Spezialpulver

Kleine panierte Hähnchenschnitzel -kalt- mit Krautsalat

Steinofenbaguette & Kräuter-Mayonnaise

Pro Person 20,90€

ab 10 Personen

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Wir bitten um EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung
(Abrechnung erfolgt nach der Gästezahl, welche 4 Tage vor Veranstaltung gemeldet wurde).