

Herbstmenü

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Firmenjubiläum, Teamevent oder Weihnachtsfeier – Feste sind Höhepunkte im Leben. Sie sollen ein Zeichen setzen und Gäste sowie Gastgeber noch lange über den Anlass hinaus verbinden.

Die folgenden Seiten sollen eine Inspiration für Ihr individuelles Buffet sein,
ein unverbindliches Angebot erstellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen.

Sollten Sie andere Buffetwünsche haben, stehen wir gerne für Ideen und Absprachen zur Verfügung.

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella Spieße
mit Basilikum, Balsamico Creme & Olivenöl

Tomaten Bruschetta
im Gurkenkörbchen

Käse – Trauben Spieße

Crudités
Gemüsesticks mit Kräuterquark

Spreewälder Gurkenauswahl
Gewürz-, Senf- & Knoblauchgurken

Flammkuchenröllchen
mit Schinken & Schmand

Lachsrollchen
mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Warmer Brie im Blätterteig
mit Preiselbeeren & Baguette

Honig Melonen Spieße
mit Serrano Schinken & Balsamico Creme

Birnenspalten
mit Serrano Schinken & Balsamico Creme

Rote Beete Tatar
mit Räucherlachs & einem Crostini

Ofenpaprika Bruschetta

mit Feta Crostini

Würstchen im Schlafrock

mit Senf

Hummus

mit Pita Chips

Frittierte Blumenkohl Röschen

mit BBQ Gewürzen

Anti Pasti Spieße

mit sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem Paprika & Oliven

Gurken - Schinken Salat

mit Kräuterkäse

Suppen

Tomaten Gazpacho

mit Shrimps

Kürbissuppe

mit Pumpkin Spice & Kürbiskernöl

Kürbis - Speck Suppe

mit Kürbiskernen & Kürbisöl

Spreewälder Gurkensüppchen

mit Lausitzer Leinöl (alternativ auch mit Lachs)

Tomaten - Basilikum Suppe

Champignon Creme Suppe

Kartoffel - Lauch Suppe

mit Schinken oder Speck

Gurken - Dill Suppe

Hauptgänge

Argentinisches Rinderfilet

mit einer Rotweinreduktion & Schalotten Butter

Filet Mignon vom Grill

mit einer Portwein - Schalotten Butter

Gepökelte Rinderzunge

mit einer süßen Senfsauce

Rinderzunge

mit einer cremigen Champignon Sauce

Rinderfilet

mit einer Sahne - Meerrettich Sauce

Gegrillte Lammkoteletts

mit einem Gurken - Joghurt Dressing

Amerikanische Mini Hamburger

mit Käse, Tomaten & William's Burger Sauce

Gegrillte Hamburger

mit Käse, Tomaten, Eisbergsalat, Gewürzgurken & William's Burger Sauce

Schweinefilet

* mit einer Apfelwein-Dijon Senf Marinade & einem Bratapfel - Zwiebel Chutney

* mit einer süßen Chili Sauce

* mit Olivenöl & Kräutern mariniert & einer süßen Chili Sauce

* mit Olivenöl & Kräutern mariniert & einem Kürbis - Orangen Chutney

* mit einer Champignon Creme Sauce

* mit einem Tomaten Basilikum Relish

Schweinemedallions

mit Senf-karamellisierten Zwiebeln

Schweinegulasch

mit einer Rahmsauce

Pulled Pork Sandwiches (auch als Mini Burger)

mit einer hausgemachten rauchigen BBQ Sauce (süß / würzig)

Langsam gegarte Rippchen

mit einer BBQ Sauce

Berliner Bouletten

mit Senf

Bouletten

mit Feta Käse gefüllt

Mini Hot Dogs

mit Senf, Gewürzgurken & Röstzwiebeln

Wildschweinfilet (nach Verfügbarkeit)

mit einer Pflaumen Lebkuchen Sauce

Geschmortes Rotwild (nach Verfügbarkeit)

mit einer Preiselbeeren Sauce

Hähnchenmedaillons im Speckmantel

mit Cherry Tomaten – Basilikum Butter Sauce

Zitronen Rosmarin Hähnchenbrust

Gegrillte Mediterrane Hähnchenspieße

mit Paprika & einem sonnengetrockneten Tomaten Pesto

Gegrillte Hähnchenspieße

mit einer süßen Chili Sauce

Gegrillte Zitronen – Hähnchen Spieße

mit einem Joghurt Dressing

BBQ Hähnchenschenkel

mit einer rauchigen BBQ Sauce

Coca Cola BBQ Hähnchenschenkel

mit Coca-Cola Reduktion glasiert

Hähnchenschenkel Tikka Masala

gegrillt & in einer würzigen Tomatensauce mariniert

Gegrillte Hähnchenschenkel

mit Rosmarin

BBQ Hähnchenspieße

mit Paprika, Zwiebeln & einer süßen Chili Sauce

Hähnchen – Paprika Pfanne

mit Pilzen, Zwiebeln & Sahne

Lachspfanne

mit Spinat & einer Zitronen Rahmsauce

Lachs Aroma Pakete vom Grill
mit Zitronen & Butter im Folienpaket

Ahornsirup glasiertes Lachsfilet
mit einem Apfel Fenchel Salat

Gegrillte Shrimp Spieße
mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln

Gebackene Truthahnbrust
eingelegt in einer Zitronenbrühe mit einer Preiselbeeren Sauce

Ofen Gebackene Putenbrust
mit einem Kürbis – Orangen – Salbei Chutney

Backofen Truthahn
mit einer Kirsch – Orangen Sauce

Mediterranes Sandwich
mit Ciabatta, gegrilltem Gemüse, Gouda & einer Zitronen Aioli

Mediterranes Sandwich
mit Ciabatte, gegrilltes Hähnchen, Basilikum Pesto Aioli, Rucola & Gouda

Mini Veggie Burger
mit Tomaten, Röstzwiebeln & Burger Sauce

Mini Bohnen Sliders
mit Avocado Mayonnaise & Tomaten

Beilagen

Gegrillte Kartoffelecken
mit Kräuterquark oder Sour Creme

Ofenkartoffeln
mit Drillingskartoffeln & Schnittlauchbutter

Backkartoffelsalat
mit Drillingskartoffeln, Speck, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebeln, Rucola & einem Apfelessig Dressing

Kartoffelpuffer
mit Rinderfilet & Kräuterfrischkäse oder Rotwein Reduktion

Lachs Kartoffelpuffer
mit Räucherlachs & Kräuterfrischkäse

Rosmarin Kartoffeln

Oma's Hausgemachte Klöße

Asiatischer Buchweizennudeln
mit Entenbrust & einer Hoisin Sauce

Mediterraner Pasta Salat
mit Cherry Tomaten, Gurken, Feta & einem Pesto Dressing

Amerikanische „Mac & Cheese“
Nudeln in einer Käsesoße

Kräuterreis
mit einer Tomaten-, Zwiebel- & Paprika Sauce

Grüner Herbstsalat
mit geröstetem Kürbis, Apfel, Rotkraut, Feta, Rucola, Pinienkerne & einem Honig Balsamico Dressing

Birnen – Portwein Salat
mit Blaukäse, Römersalat & Walnüssen

Kohlrabi Salat
mit Frischkäse & Lachs

Cole Slaw
Amerikanischer Krautsalat

Rotkohl Krautsalat
mit Möhren & Paprika

Ceasar Salat
mit Croutons, Parmesan & Ceasar Dressing

Chicorée Boote
mit einem Zitronen Cous Cous Salat – Tomaten, Paprika, Auberginen, Zwiebeln & Champignons

Erdbeeren Feta Salat

Fenchel – Orangen Salat

Gegrillte Gemüsespieße / Gemüseplatte
mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Cherry Tomaten, Knoblauch & Basilikum Pesto
(oder einer Zitronen Aioli)

Mediterrane Gemüsepfanne
mit Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten & Pilzen

Gegrillte Auberginen Rollatini
Auberginenscheiben mit Ricotta Käse & Tomaten gefüllt

Rote Beete Carpaccio
mit Feta & Walnüssen

Honig Glasierte Karotten

Rosenkohl

mit brauner Butter verfeinert

Apfel Rotkohl

Grüne Bohnen

mit Mandeln & brauner Butter

Desserts

Schokoladen - Lebkuchen Mousse

Schokoladenmousse

* mit einer Himbeeren Sauce

* mit Karamellsauce

* mit Vanillesauce

* mit einer Southern Comfort Karamellsauce

Oma's Hausgemachte Zitronenspeise

Panna Cotta

* mit Bratapfelkompott

* mit Pflaumen

* mit Glühweingelee

Bratapfel Vanille Quark

mit Zimt

Fruchtsalat / Fruchtspieße

mit Melone, Ananas, Weintrauben & Beeren

Saftige Schokoladen Brownies

mit einer Southern Comfort Karamell Sauce

Mini Gugelhupf

Zitrone & Schokolade

Kürbis Muffins

mit einer Vanilleglasur & Streuseln

Erdbeeren - Vanille Schichtdessert

mit einer Mascarpone Creme

Brownie Marshmallow Brulée

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanille Sauce

Hausgemachte Schokoladentrüffel

Käsekuchen

mit frischen Beeren & einer Southern Comfort Karamell Sauce

Hinweise

Unsere Waren beziehen wir teils von regionalen Bauern und Lebensmittelproduzenten, daher können in den eben genannten Vorschlägen auch saisonale Änderungen auftreten.

Es gilt eine Mindestabnahmemenge von 10 Portionen.

Wir empfehlen 1-2 Vorspeisen, 2-3 Hauptgänge mit 2-3 Beilage und 1-2 Desserts.

