

PARTY - SERVICE

# BAUERN - KATE



*Events*

*Veranstaltungen*

*Catering*



*Freunde sind die seltenen Menschen, die sich nach unserem Wohlbefinden erkundigen und dann auch noch die Antwort abwarten*



# Sehr verehrter Gastgeber

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Katalog **viel Freude** bringt. Lassen Sie sich einfach in Ihren Lieblingssessel fallen und **entspannen** Sie sich. Treffen Sie Ihre Auswahl **ohne Zeitdruck**.

Zu **jedem Anlass** bringen wir Ihnen **anspruchsvoll** gestaltete Arrangements ins Haus, damit Sie **ausgeruht** sind und unbeschwert **mitfeiern** können.

Wir glauben, das **Besondere** an unseren **Büffets** ist, daß jedes **einzel**n angefertigt wird. Keine zwei sind genau gleich. **Künstlerische Gestaltung** kann nicht vom Fließband kommen.

Alles wird **individuell für Sie** arrangiert.

**Spezielle Büffets**, auch aus **anderen Ländern**, unterbreiten wir Ihnen gern in einem **gesonderten Angebot**.

## Ob Sie 10 oder 2000 Gäste erwarten

- **Wir bieten Ihnen 40 Jahre Party-Service-Erfahrung**
- **Wenn Sie es wünschen, einen Komplett-Service**  
(Geschirr, Personal, Künstler, Möbel, Zelte, Dekoration, Locations, Technik)  
**Dafür erstellen wir Ihnen ein detailliertes Angebot**
- **Wir liefern auch sonnabends, sonntags und an allen Feiertagen**
- **Ohne Preiszuschläge**
- **Frei Haus innerhalb Berlins**
- **Auch kurzfristig**
- **Bei warmen Speisen stellen wir (ohne Aufpreis) Warmhaltegeräte**
- **Leergut (auch ungereinigt) holen wir kostenlos wieder ab**

**Alle Katalogpreise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer.  
Bei reinen Speisenlieferungen +7% , bei zusätzlichen  
Dienstleistungen +19% auf die gesamte Leistung.**



**345 41 90**

**Fax 345 33 98**

## Bauern-Kate

Diplom-Kaufmann, Ingenieur (grad.)

**Peter Diewald**

Quedlinburger Straße 15  
10589 Berlin

**Bitte besuchen Sie uns auch im Internet**

**[www.bauern-kate.de](http://www.bauern-kate.de)**

**E-mail : [bauern-kate@t-online.de](mailto:bauern-kate@t-online.de)**

# Wir bitten um Ihre Aufmerksamkeit

## Angebot

Bitte studieren Sie unser Angebot in aller Ruhe und wählen Sie dann aus.

## Anschrift

Ihre Bestellung wird erleichtert durch die genaue Anschrift. Sie sollte enthalten: Name, Straße, Bezirk, Hausnummer, Stockwerk und Telefon-Nr. Vergessen Sie auch nicht Liefertermin und -zeit.

## Anzahl Ihrer Gäste

Wir sind daran interessiert, daß Ihre mengenmäßige Büffet-Planung so genau wie möglich ist. Hier sind viele Daten zu berücksichtigen, wie z.B. Struktur der Gäste, Anlaß, Zeitpunkt und Dauer der Feier.

Bitte sprechen Sie uns an.

## Aufträge

Wir nehmen alle Aufträge sehr ernst, auch die kleinen.

## Beratung

Wenn es erforderlich ist, kommen wir kostenlos zu Ihnen und besprechen ausführlich Ihre Pläne. Dies ist besonders empfehlenswert, wenn ein Komplett-Service erforderlich ist. Je früher wir die Details kennen, um so genauer können wir für Sie planen.

## Bestellung

Telefonisch Montag bis Freitag 9.00 – 16.00 Uhr per Fax. Per E-mail oder persönlich in der Bauern-Kate. (Terminabsprache erforderlich)

## Kritik

Für sachliche Kritik sind wir Ihnen ausgesprochen dankbar. Nur so können wir unsere Leistungen im Detail ständig verbessern.

## Leistungen

Alle in diesem Katalog angebotenen Leistungen sind freibleibend.

## Müllentsorgung

können wir nicht vornehmen.

## Notfälle

Wenn Sie einmal ganz kurzfristig etwas brauchen; meistens können wir Ihre Wünsche noch erfüllen. Bitte rufen Sie uns an.

## Preise

**Speisenlieferungen** unterliegen der ermäßigten USt. von (zur Zeit) **7%**. Alle **anderen Leistungen** dem allgemeinen Steuersatz von (zur Zeit) **19%**. Wenn Sie **neben** der Speisenlieferung **zusätzliche Dienstleistungen**, wie Leihgeschirr, Leihmöbel, Personal, etc., in Anspruch nehmen, sind wir gesetzlich verpflichtet, **auch auf die Speisen** die allgemeine USt. (**19%**) zu erheben. Preisänderungen sind nur für den Fall einer außergewöhnlichen Erhöhung unserer Einstandspreise vorbehalten.

## Qualität

Wir verwenden nur ausgewählte und erlesene Spezialitäten. Sollte einmal ein Artikel nicht zu beschaffen sein, bitten wir um Verständnis, wenn wir wertgleiche Ware liefern.

## Rücknahme von Leergut

Leergut (**auch ungereinigt**) holen wir **kostenlos** zum vereinbarten Termin wieder ab. Bitte entfernen Sie nur alle Speisereste.

## Sonderwünsche

Nennen Sie uns Ihre konkreten Sonderwünsche und wir nennen Ihnen den Preis – natürlich vorher.

## Zahlung

Bitte zahlen Sie bei Lieferung.

## **Ausgabe Oktober 2022**

**Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet**  
**Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.**

# Ihr Wegweiser

	Seite
Ein appetitliches Entrée	6
Kleine Leckerbissen	7
Büffets für eine kleine Gästezahl	8
Brunch-Büffet	9
Stehempfang ( <i>Fingerfood</i> )	10
Stehempfang ( <i>Fingerfood / vegetarisch</i> )	10
Festliches Stehbankett	11
Rustikales Büffet " <i>Zille</i> "	12
Rustikales Büffet " <i>Alter Fritz</i> "	13
Rustikales Büffet " <i>Bauern-Kate</i> "	14
Bayerisches Büffet " <i>Leopold</i> "	15
Büffet " <i>Bellevue</i> "	16
Büffet " <i>Sanssouci</i> "	17
Italienisches Büfett " <i>Toscana</i> "	18
Sommerbüffet " <i>Gabriela</i> "	19
Vegetarisches Büffet " <i>Luise</i> "	20
Karibisches Büfett " <i>Martinique</i> "	21
Herbstbüffet " <i>Marie-Antoinette</i> "	22
Winterbüffet " <i>Amadeus</i> "	23
Festliches Büffet	24
Hochzeitsbüffet	25
Captain's Dinner	26
Grill-Gedeck	27
Suppenspezialitäten	28
Aus dem Backofen	29
3-Gänge-Menüs	30 - 31
4-Gänge-Menüs	32
Salate-Marinaden-Meeresfrüchte	33
Repräsentative kalte Platten	34 - 35
Dessert-Variationen	36 - 37
Brot-Brötchen-Butter	38
Gepflegte Getränke	39
Geschirr-Tischdecken-Dekoration-Personal	40
Leihmöbel-Zelte-Technik	41



# Ein appetitliches Entrée

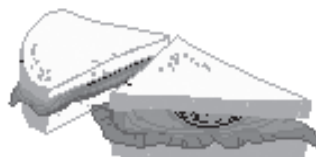
(ab 12 Stück)

pro Stück EUR

## Exquisite Canapés

Edel garnierte Roggenbaguette-Schnitten

<b>Wildpastete "Försterin", in der Teigkruste</b>	2,40
<b>Tomatenfilets mit frischer Kresse</b>	2,10
<b>Geräucherte Putenbrust</b>	2,10
<b>Pariser Lachsschinken</b>	2,40
<b>Roastbeef "englisch"</b>	2,60
<b>Serranoschinken</b>	2,40
<b>Ei + Kaviar</b>	2,40
<b>Internationale Käsevariationen</b>	2,10
<b>Milder Räucherlachs</b>	2,40
<b>Thunfisch</b>	2,40



## Halbe, belegte Baguette-Brötchen

Für alle nur denkbaren Anlässe im Büro, im Geschäft oder zu Hause. Wenn Sie Ihre Gäste unkompliziert und **deftig** beköstigen möchten. Geschmackvoll garniert und **reichhaltig belegt**.

<b>Holsteiner Katenrauchschinken</b>	2,10
<b>Schweinekrustenbraten</b>	2,10
<b>Saftiger Kochschinken</b>	2,10
<b>Milder Kasselerrücken</b>	2,10
<b>Berliner Hackepeter</b>	2,10
<b>Ungarische Salami</b>	2,10
<b>Ei und Schnittlauch</b>	2,10
<b>Rustikale Käseauswahl (Mehrkornbrötchen)</b>	2,10
<b>Milder Räucherlachs</b>	2,40
<b>Forellenfilet</b>	2,40

**"Zebraschnittchen"** Pumpernickel mit geschichtetem Edamer 2,20

## Ganze Mini-Ciabattabrötchen

<b>Ruccola, Tomate, Grana Padano</b>	2,50
<b>Italienischer Coppa</b>	2,50
<b>Parmaschinken</b>	2,50

## Sandwiches 2-lagig

<b>Räucherlachs , Salat , Tomate , Gurke</b>	2,60
<b>Serranoschinken , Salat , Tomate , Gurke</b>	2,60
<b>Ruccola , Tomate , Mozzarella , Pesto</b>	2,60

## Halbe Wraps

<b>Salat , Räucherlachs , Frischkäse</b>	2,80
<b>Salat , Asia-Hähnchen , Curry-Creme , Früchte</b>	2,80
<b>Salat , Bohnenmus , Mais , Paprika</b>	2,80

**Ganze Baguette-Brötchen** mit Prager Saftschinken 2,80

## Bagels

<b>Truthahnbrust</b>	2,90
<b>Katenschinken</b>	2,90
<b>Walnußkäse</b>	2,90

# Kleine Leckerbissen

(ab 12 Stück)

	pro Stück	EUR
<b>Cocktails in der Champagnerschale</b>		
Geflügelcocktail "Florida"		4,20
Schinkencocktail "Gärtnerin"		4,20
Thunfischcocktail "Romana"		4,70
Lachscocktail "Oslo"		4,70
Krabbencocktail "Bangkok"		4,70
Shrimpscocktail "Miami"		4,70
Meerescocktail "Royal"		4,70
<b>Gebackene Großgarnelen</b>		
Im Kokosmantel		2,80
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>		
Mit frischen Früchten		2,80
<b>Medaillons vom Rinderfilet</b>		
Mit Feigen		4,80
<b>Gefüllte Kochschinkenrollen</b>		
Spargelspitzen		2,70
Sellerie-Apfel-Salat		2,70
<b>Gefüllte Roastbeefröllchen</b>		
Mit Sauce-Remoulade		3,10
<b>Knusprige Chicken-Drums</b>		
		2,70
<b>"Honigmelonen-Schiffchen"</b>		
Mit Original-Parmaschinken		3,80
<b>Garnierte Eier "Prinzess"</b>		
Mit Sardellenfilets auf Artischockenböden		2,80
<b>Gefüllte Räucherlachsrollchen</b>		
Mit Sahnemeerrettich		2,60
<b>Chinesische Frühlingsröllchen</b>		
Gefüllt mit exotischem Gemüse		2,10
<b>Gespießte Cocktailtomaten</b>		
Mit Mozzarella		2,50
<b>Hähnchen-Nuggets "Mexiko"</b>		
		1,90
<b>Petits Crolines</b>		
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs, Käse, Curry-Huhn		1,90
<b>Sushi-Selektion "Kyoto" mit Wasabi-Sauce</b>		
(Einheit 36 Stück)		3,60



# Kalte Büffets

Für eine kleine Gästezahl

## Büffet 1

(ab 10 Personen)

Party-Bouletten mit Delikatess-Senf  
Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen  
Rustikales Käsebrett  
Kartoffelsalat mit Joghurt  
Gemüsesalat  
"Butter-Traube"  
Brotkorb  
Mandel-Caramel-Pudding

**pro Person EUR 19,00**

## Büffet 2

(ab 10 Personen)

Exklusive Bratenauswahl  
Pariser Lachsschinken  
Internationale Käsevariationen  
Geflügelsalat  
Eiersalat  
"Butter-Traube"  
Brotkorb  
Mousse au Chocolat

**pro Person EUR 20,00**

## Büffet 3

(ab 10 Personen)

### Canapés

Räucherlachs  
Putensalami  
Tortenbrie

Petits Crolines

Frühlingsröllchen

Gemügesticks mit Dipp

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Piccolo-Pfannkuchen

**pro Person EUR 19,00**

## Büffet 4

(ab 10 Personen)

### Antipasti

(Auberginen, Zucchini, Artischockenherzen)

Großgarnelen im Kokosmantel  
Piccata Milanese

Luftgetrocknete Spezialitäten  
(Coppa, Mailänder Salami, Parmaschinken auf Melone)

Italienische Käseauswahl

Hähnchenbrust "Florenz"  
Thunfischsalat "Capri"  
"Butter-Traube"  
Brotkorb

Weincreme "Zabaglione"

**pro Person EUR 21,00**

## Büffet 5

(ab 20 Personen)

Brüsseler Poularde "Tropical" mit Früchten und Sauce Cumberland  
Wildpastete "Försterin" in der Teigkruste  
Exklusive Bratenauswahl  
Französische Käsevariationen als Korbarrangement  
Broccoli-Schinkensalat  
Waldorfsalat  
Schweizer Käsesalat  
"Butter-Traube"  
Brotkorb  
Tropischer Obstsalat mit Kirschwasser  
Campari-Creme mit Baby-Äpfeln

**pro Person EUR 21,00**



# Brunch

(ab 20 Personen)

## Warm

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen  
Sesambrötchen

Nudel-Broccoli-Gratin  
Rührei mit Schinkenstreifen und Schnittlauch  
Nürnberger Rostbratwürstchen

## Kalt

Gefüllte Orangenkörbchen mit Geflügelcocktail "Florida"  
Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich



### Vom dekorativen Holzbrett

Schweizer Appenzeller – Bresso-Frischkäse – Tiroler Bergkäse - Babybel  
Dänischer Butterkäse – Walnußkäse - Französischer Tortenbrie

Ungarische Salami – Pistazienmortadella – Paprikaputenbrust  
Katenschinken – Serranoschinken – Kochschinken



Mozzarella mit Cocktailtomaten  
Waldorfsalat mit Walnüssen  
Reissalat mit Krabben



Vollkornmüsli – Corn Flakes – Frischmilch  
Sahnequark mit Waldheidelbeeren



"Butter-Traube" – Variationen von feinen Konfitüren – Gebirgsblütenhonig

Croissants – Partybrötchen – Käsestangen – Laugenbrezeln  
Müslistangen – Mehrkornbrot – Baguettebrot



Marinierter Früchtecocktail  
Schoko-Muffins

pro Person **21,<sup>00</sup> €**

# Stehempfang (Fingerfood)

(7 Teile pro Person)

(ab 20 Personen)



## Exquisite Canapés

Internationale Käsespezialitäten  
Norwegischer Räucherlachs  
Ardenner Schinken  
Ei und Kaviar  
Putenbrust



Garnierte Eier "Prinzess" mit Sardellenfilets auf Artischockenböden  
"Zebraschnittchen" (Pumpernickel mit Schichtkäse)  
Kochschinkenröllchen mit zarten Spargelspitzen  
Serranoschinken auf "Honigmelonen-Schiffchen"  
Gefüllte Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich  
Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten  
Käse-Fours mit Bresso-Frischkäse  
Petits Crolines

Piccolo-Pfannkuchen

pro Person 18,<sup>00</sup> €

# Stehempfang Vegetarisch (Fingerfood)

(7 Teile pro Person)

(ab 20 Personen)

## Exquisite Canapés

Tomatenfilets mit frischer Kresse  
Französische Käseauswahl  
Mozzarella mit Rucola  
Ei, Oliven und Minze  
Artischockenherzen



Garnierte Eier "Prinzess" mit Sardellenfilets auf Artischockenböden  
Gefüllte Champignonköpfe mit Spinat und Ziegenkäse  
Chinesische Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung  
Kleine Pellkartoffeln mit Kräuterschaum  
Gemügesticks mit Avocado-Creme  
Frische Feigen mit Gorgonzola

Tropische Obstspieße

pro Person 18,<sup>00</sup> €

# *Festliches Stehbankett*

(7 Teile pro Person)

(ab 50 Personen)

## *Warme Mundbissen*

Marinierte Artischockenherzen mit Parmaschinken in Basilikum-Sauce  
Gefüllte Champignonköpfe mit Spinat und Schafskäse  
Gebackene Großgarnelen im Kokosmantel  
Kalbfleischbällchen in Curry-Sauce

## *Kalte Mundbissen*

### **Exquisite Canapés**

Tomatenfilets mit frischer Kresse  
Hausgebeizter Gravedlachs  
Französischer Tortenbrie  
Italienischer Coppa  
Ei und Keta-Kaviar  
Ardenner Schinken  
Roquefort-Creme



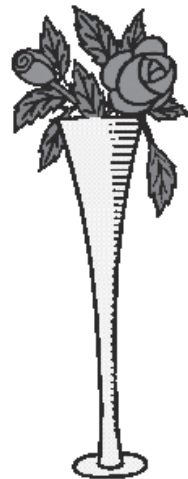
Garnierte Eier "Prinzess" mit Sardellenfilets auf Artischockenböden  
Gefüllte Blätterteigpasteten mit Shrimps-Cocktail "Miami"  
"Honigmelonen-Schiffchen" mit Original-Parmaschinken  
"Graubrot-Schnecken" mit Irischem Räucherlachs  
Backpflaumen im Schwarzwälder Speckmantel  
"Riesengarnelen-Pyramide" mit Cocktail-Sauce  
Käse-Fours mit feinem Bresso-Frischkäse  
Gespießte Cocktailtomaten mit Mozzarella  
Poulardenbrüstchen mit Physalis  
"Käse-Igel" auf frischer Ananas  
Tortillachips mit Avocadomus



### **Wiener Kaffeehausplatte**

Piccolo-Obst-Törtchen  
Mocca-Baiser  
Windbeutel  
Rumkugeln  
Eclairs

Petits Fours



Fruchtpralinen aus Sternfrüchten, Mandarinen und Apfelsegmenten  
-getaucht in Kuvertüre und feine Kokosraspel

pro Person **27,<sup>00</sup> €**

# " Zille "

(ab 20 Personen)

## Warm

Bürgerliche Kartoffelsuppe  
(mit marktfrischem Gemüse, gebackenen Selleriestreifen und geschnittenen Wiener Würstchen)  
Roggenbrötchen  
Milder Kasselerrücken im Blätterteigmantel

## Kalt

"Hackepeter-Schweinchen" mit Zwiebelwürfeln und Sauergemüse  
Köpenicker Landschinken aus dem Buchenrauch  
Frischer Schweinebraten mit Kruste  
Party-Bouletten mit Delikatess-Senf

Rustikale Käsevariationen vom Holzbrett  
(mit Käsegebäck und Weintrauben)



Speck-Kartoffelsalat  
Bunter Nudelsalat  
Eiersalat

Milde Gabelrollmöpfe, ohne Haut, in Dillaufguß  
Spreewälder Gurkentopf



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern  
Hausgemachtes Griebenschmalz mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren  
Ofenfrisches Brotbüffet



Sahne-Caramel-Pudding mit gehobelten Mandeln  
Rote Grütze aus ganzen Strauchfrüchten  
Frische Vanillesauce

pro Person **21,<sup>00</sup> €**

# "Alter Fritz"

(ab 20 Personen)

## Warm

Feurige Kessel-Goulaschsuppe mit Paprikastreifen

Berliner Schusterjungs

Prager Saftschinken



## Kalt

Rustikale Bratenauswahl mit Sauce-Remoulade

Geräucherte Putenbrust mit Pfirsich-Dekor

Schinkenvariationen mit Melonenkugeln

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Rustikale Käsespezialitäten vom Holzbrett

(mit Weintrauben und Käsegebäck)



Kartoffelsalat mit Joghurt

Sellerie-Apfel-Salat

Gartensalat "Vital"

Königsberger Sahne-Heringstopf

Gewürzgürkchen im Steintopf



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren

Ofenfrisches Brotbüffet



Frischer Obstsalat mit Kirschwasser

Mousse au Chocolat

Heidelbeerquark

pro Person **22,00 €**

# " Bauern-Kate "

(ab 40 Personen)

## Warm

Kartoffelsuppe "Brandenburger-Art" , mit Steinpilzen

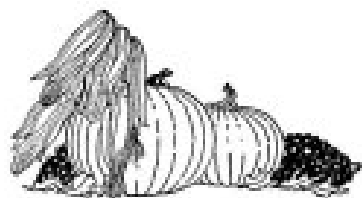
Roggenbrötchen

Prager Saftschinken auf mildem Weinkraut  
Mexikanische Gemüsepfanne auf Langkornreis

## Kalt

Räucherfisch-Variationen mit Preiselbeersahnemeerrettich  
"Schwarzwälder-Schinken-Brotzeit" auf Honigmelone  
Holsteiner Katenrauchschinken mit Spargel-Dekor  
Luftgetrocknete Wurstspezialitäten vom Lande  
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen  
"Party-Bouletten-Igel" mit Delikatess-Senf

Rustikale Käsevariationen vom Holzbrett  
(mit Weintrauben und Käsegebäck)



Spreewälder Kartoffelsalat  
Hirtensalat mit Feta-Käse  
Omas klarer Gurkensalat  
Rotkrautsalat mit Äpfeln  
Schwäbischer Nudelsalat  
Eiersalat mit Spargel  
Bunter Linsensalat  
Farmersalat

Milde Gabelrollmöpfe, ohne Haut, in Dillaufguß



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern  
Griebenschmalz "Straßburger-Art" mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren

Ofenfrisches Brotbüffet



"Kürbis-Turm" (saisonbedingt) oder "Melonen-Turm"  
(gefüllt mit Obstsalat und reich dekoriert mit ganzen Früchten)

Warme Backäpfel mit Marzipan-Zimt-Füllung  
Rote Grütze aus ganzen Strauchfrüchten  
Frische Vanillesauce  
Flüssigsahne

pro Person 22,00 €

# *Bayerisch " Leopold "*

*(ab 20 Personen)*

## *Warm*

Leberknödelsuppe mit Backerbsen

Bauernbrot

Schweinekrustenbraten auf würzigem Sauerkraut  
Münchener Weißwürste mit süßem Senf  
Nürnberger Rostbratwürstl

Gebackener Leberkäs



## *Kalt*

### **Zünftiges "Schmankerl-Brett"**

(bayerische Wurst-und Schinkenspezialitäten)

Wacholdergeräucherte Gebirgsbach-Forellen mit Apfelmeerrettich  
Gefüllter Schweinerücken mit Backobst  
Radspiralen und Radieschen im Korb  
Knusprige Hähnchenkeulen



Bayernland-Hartkäseauswahl mit Käsestangen  
"Obatzda"



Kartoffelsalat mit Räucherspeck  
Weißkrautsalat mit Kümmel  
Kräuter-Fleischsalat  
Allgäuer Käsesalat



Landbutter vom Fass

Bauernbrot, Wagenrad, Kümmelstangen, Laugenbrezeln



Bayerisch- Creme mit Schattenmorellen  
Apfelstrudel mit frischer Vanillesauce  
Reis-Apfel-Auflauf mit Zimt

pro Person **22,00 €**

# " Bellevue "

(ab 20 Personen)

## Warm

Broccolicremesuppe mit geschabten Mandeln und Sahnehäubchen  
Kaviarbrötchen

Schweinefilet im Blätterteigmantel, mit Prinzessbohnen-Bündchen  
Kartoffel-Broccoli-Gratin

## Kalt

Garnierte Eier "Prinzess" mit Sardellenfilets auf Artischockenböden  
Gefüllte Orangenkörbchen mit Krabbencocktail "Helsinki"



Geräucherte Putenbrust mit Wildpreiselbeeren und Pfirsich-Dekor  
Katenschinken, Schwarzwälder Schinken, Wacholderschinken  
Roastbeef "Gärtnerin", umlegt mit feinem Gemüse  
Norwegischer Wildlachs mit Dill-Senf-Sauce  
Wildpastete "Försterin" in der Teigkruste

Internationale Käsevariationen vom dekorativen Holzbrett  
(mit Weintrauben und Schweizer Käsegebäck)



Shrimpscocktail "Miami"  
Broccoli-Schinkensalat  
Putenbrust in Curry  
Berner Käsesalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Sahne-Caramel-Pudding mit geraspelten Mandeln  
Limonencreme mit Himbeermark  
Mousse au Chocolat

Exotischer Obstkorb

pro Person **24,00 €**



# " Sanssouci "

(ab 20 Personen)

## Warm

Passierte Gemüsecremesuppe mit frischen Gartenkräutern  
Sesambrötchen

Rosa gebratenes Roastbeef, in der Kräuterkruste  
Gratinierte Sahnekartoffel mit Käse

## Kalt

Gefüllte Blätterteigpasteten mit Geflügelcocktail "Florida"  
Gebackene Großgarnelen in Kokos-Panade



Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich  
Pariser Lachsschinken-Tüten mit Spargelspitzen  
Gefüllter Jungschweintrüben mit Backobst  
Brüsseler Poularde "Tropical" mit Früchten  
Gemüsepastete im Teigmantel

Französische Käseauswahl als Korbarrangement  
(mit Weintrauben und Schweizer Käsegebäck)



Mozzarella mit Strauchtomaten  
Krabbencocktail "Bangkok"  
Hähnchenbrust "Florenz"  
Sellerie-Apfel-Salat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Tropischer Früchtecocktail mit Grand Marnier  
Sahnequark mit Waldheidelbeeren  
Pistazienmousse

Exotischer Obstkorb



pro Person **26,<sup>00</sup> €**

# " Toscana "

(ab 20 Personen)

## Warm

### "Minestrone"

(tomatisierte Gemüsesuppe mit Fadennudeln)

Kaviarbrötchen

### Saltimbocca à la Romana

(kleine Schweinerücken-Taschen, gefüllt mit Parmaschinken und Salbeiblättern)

### Gnocchi mit Kräuter-Pesto

## Kalt

### Antipasti

Marinierte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika, Artischockenherzen  
Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl



### Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Rauch

(Coppa, Mailänder Salami, Parmaschinken auf Galiemelone)

### Gebackene Calamari mit Creme - Aioli

### Vitello Tonnato

(hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfisch-Kapern-Sauce und Oliven)

### Italienische Käsevariationen

(mit Weintrauben und Käse-Fours)



### Salat "Rivoli"

(Shrimps, Staudensellerie, Champignons, Spargelspitzen, Geflügelbrust, Melonenkugeln)

Rucolasalat mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano

### Hähnchenbrust "Florenz"

(mit getrockneten Tomaten und rotem Pesto)

### Thunfischsalat "Capri"



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Brotbuffet mit Ciabatta, Weißbrot und Brötchenauswahl



Mediterraner Obstsalat aus sonnengereiften Früchten, mit Maraschino

Panna Cotta mit Sauce-Fragole

Tiramisu-Torte

pro Person **25,00 €**



# Sommerlich " Gabriela "

(ab 20 Personen)

**Warm**

Gegrillte Hähnchenkeulen in Zitronen-Thymian-Marinade

Ratatouille-Lasagne à la "Landhaus"

**Kalt**

Schweizer Röstitaler  
mit Frischkäse und Räucherlachs



"Spiellos" - würzige Leberpastete mit Gurke und Johannisbeeren, auf Cräckern

Medaillons vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Frischkäse

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Brombeer-Meerrettich

Gefüllte Orangenkörbchen mit Reis-Shrimps-Salat  
Gebackene Tintenfischringe mit Dipp

Marinierte Zucchini mit Erdnüssen

Grissini , mit Schinken umwickelt

Petits Crolines  
(gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs, Käse, Curry-Huhn)



Grüne Blattsalate mit Olivenöl, Balsamico-Dressing und Walnuß-Dekor  
Farfalle-Nudelsalat mit Mozzarella und Cherry-Tomaten  
Griechischer Schäfersalat

Käse-Obst-Spieße



Sesam-Fladenbrot, Ciabatta mit Oliven und Kräutern  
Partybrötchen, Roggenbaguette



Buttermilch-Joghurt-Dessert mit Aprikosen  
Sommerliche Beeren in Sektgelee  
Geeiste Melonen mit Blaubeeren

pro Person **23,<sup>00</sup> €**

# Vegetarisch " Luise "

(ab 20 Personen)

## Warm

Selleriesamtsüppchen mit Kräuterschmand  
Sesambrotchen

Griechische Wellness-Pfanne  
(Gemüse mit Schafskäse)

Gratinierte Sahnekartoffel mit Broccoli



## Kalt

Eingelegte Paprika, Zucchini und Champignons, in Olivenöl-Balsamico-Marinade  
Freilandtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Gefüllte Champignons mit Spinat und Schafskäse  
Marktfrische Gemüsesticks mit Kräuter-Dipp  
Räucherlachs auf Schweizer Röstitaler  
Gebackene Auberginen

Käseauswahl vom Holzbrett  
(mit Weintrauben und Käse-Pralinen)



Rohkost-Salatbowle mit Joghurt-Dressing  
Tomaten-Radieschen-Salat  
Mailänder Eiersalat  
Bunter Linsensalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Campari-Creme mit Baby-Äpfeln  
Mousse von weißer Schokolade  
Mango "Aprikuss"

pro Person **22,00** €

# " Martinique "

(ab 20 Personen)

## Warm

Geflügelcremesuppe mit Kokosmark

Sonnenblumenkernbrötchen

Glacierter Schweinerücken "Calypso" mit Backpflaumen

Red Snapper "Antillen"

(in pikanter Pfeffer-Tomaten-Sauce)

Jamaika-Hähnchenkeulen

( mit Limonen-Sauce)



Pinienkern-Reis

## Kalt

Gefüllte Poulardenbrust mit Chilis und feinen Paprikastreifen

Sonnengereifte Papaya

(mit hauchdünnen Scheiben von zartem, luftgetrockneten Schinken)

Mus von frischen Avocados mit Tortilla-Chips

Gebackene Großgarnelen im Kokosmantel

"Käse-Igel" mit Weintrauben, auf frischer Ananas



Grüne Sommersalate mit Cashewkernen und Zitronen-Chili-Marinade

Kreolischer Reissalat mit Früchten

Salat von Palmenherzen



"Butter-Sterne"

Nußbrot-Knoblauchbrot-Müslistangen

Weizenmehlbrötchen-Maisbrot



Ananas-Creme mit Pina Colada

Tropischer Obstsalat mit Blue Curacao

Quark mit Kaffee und Trinidad-Rum

Kokosnußmousse

Karibischer Früchtekorb



pro Person 24,<sup>00</sup> €

# Herbstlich " Marie-Antoinette "

(ab 20 Personen)

## Warm

Scharfe Kürbissuppe mit Hackfleischbällchen und Chili-Schoten

Fladenbrot

Hirschbraten aus der Keule mit glacierten Äpfeln  
(Wacholderrahm-Sauce)

Serviettenknödel



## Kalt

Blätterteig-Ecken mit Camembert

Roggenbrot-Canapés mit Lachstartar

Curry-Pfirsiche mit Käsecreme, auf Vollkornbrot

In Lachsschinken eingerollte, mit schwarzem Pfeffer gewürzte Cornichons

Gefüllte Hähnchenbrustfilets, garniert mit Orangenfächern und Portulak-Blättchen

Pastete "Champagne Napoleon" im Teigmantel auf Brunnenkresse

Avocados mit Crevetten

Gefüllte Rotweibirnen mit Roquefort und Käseauswahl



Römischer Salat mit Schimmelkäse-Dressing

Feldsalat mit Roter Beete

Bohnen-Kürbis-Salat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Portwein-Zwetschgen mit Zimt

Hefekuchen mit Rosinen

Herbstlicher Obstsalat

(blaue und grüne Weintrauben, Äpfel, Birnen, Honig)



pro Person **26,<sup>00</sup> €**

# Winterlich " Amadeus "

(Ab 20 Personen)

## Warm

"Bauernsuppe"

(Möhren, Gabelspaghetti, Kartoffeln, Zwiebeln)

Landbrot

Kalbsschmorbraten in Cognacrahm-Sauce

Champignon-Spätzle



## Kalt

Scharfe Mini-Kohlrouladen

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Schinken, Ei und Crème fraîche

Krustenbraten mit Ananas und Curry-Pfeffer

Ungarische Salami und Schwarzwälder Schinken

(mit Perlzwiebeln, Maiskölbchen und Oliven)

Hühnerbrüstchen mit Kiwis und Orangen-Cognac-Sauce

Filet "Tenderloin" mit Lebermousse auf Artischockenböden

Waldorfsalat in Kasseler-Tüten

Rustikales Käsebrett

(mit Käseballchen und Salzbrezeln)



Fenchel-Obst-Salat

Kartoffel-Lachs-Salat

Elsässer Krautsalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



## Warm

Topfen-Palatschinken mit Rosinenquark

Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person 26,<sup>00</sup> €

# Festliches Büffet

(ab 20 Personen)

## Warm

Karotten-Orangen-Suppe mit Ingwer  
Kaviarbrötchen

Pochiertes Fjordlachsfilet in Champagner-Sauce  
Geschmorte Kalbsnuss in Kräuterjus

Wildreispfanne mit Pistazienkernen  
Mangold-Kohlrabi-Lasagne

Mandel-Broccoli

## Kalt

Berner Röstitaler mit Keta-Kaviar und Schmand  
Feigensterne an Serranoschinken



Barbarie-Entenbrust "Elsässer-Art" mit gefüllten Äpfeln  
Edle Räucherfische mit Preiselbeer-Sahneerrettich  
Roastbeef "Gärtnerin", umlegt mit zartem Gemüse

Käsetraum "Europa" als Korbarrangement  
(mit Schweizer Käsegebäck und Nüssen)



Artischockenherzen in Vinaigrette  
Staudenselleriasalat "Sizilien"  
Andalusischer Zucchini-Salat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Obstsalat in Caramel, mit gerösteten Mandelblättern  
Überbackene Marzipan-Pfirsiche mit Rum  
Mousse von weißer Schokolade

pro Person **29,00 €**



# Hochzeitsbuffet

(ab 30 Personen)

## Warm

Legierte Königinssuppe  
Baguette

Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel

Gedünstetes Steinbeißerfilet im Riesling-Sud  
"Coq au vin"

(Hähnchen in Rotwein-Sauce)

Gebackene Rosmarin-Kartoffeln  
Roter Reis aus der Camargue  
Broccoli-Röschen



## Kalt

### In der Champagnerschale

Krabbencocktail "Bangkok"  
Geflügelcocktail "Hawaii"



### "Schaustück Pute"

**Ganze Pute tranchiert und als Schaustück zusammengefügt**

(mit Papaya, grünen Spargelspitzen, Paradiesäpfeln, Waldorfsalat mit Walnüssen, Sauce-Cumberland)

Bornholmer Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce  
Ardenner Schinken auf "Melonen-Schiffchen"

Internationale Käsevariationen  
(mit Käse-Pralinen und Weintrauben)



Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten  
Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing

Französischer Gemüsesalat  
Brüsseler Champignonsalat  
Tiroler Käsesalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbuffet



Karibischer Früchtecocktail mit Blue Curacao  
Champagnerschäum mit Traubenornament  
Latte Macchiato Creme

pro Person **29,00 €**



# " Captain's Dinner "

(ab 20 Personen)

## Warm

Helgoländer Fischtopf "Störtebeker"

Kaviarbrötchen

Gratinierte Lammkeule

Ratatouille-Gemüse

Kleine Röstitaler



## Kalt

### Räucherfischvariationen

(Fjord-Lachs, schwarzer Heilbutt, Kieler Sprotten, Pfeffermakrelen, Stremellachs)

Preiselbeersahnemeerrettich

Roastbeef "Gärtnerin", umlegt mit feinem Gemüse

Luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone

Gefüllte Avocados mit Nordseekrabben

Internationale Käsespezialitäten

(mit Weintrauben und Käsestangen)



Spargelsalat mit Sauce-Vinaigrette

Astoriasalat nach "Waldorf-Art"

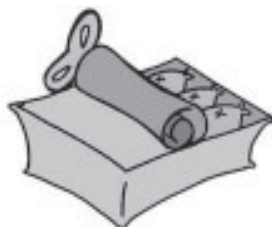
Englischer Eiersalat

Pilzsalat



"Butter-Traube", dekoriert mit Weinrebenblättern

Ofenfrisches Brotbüffet



Gefüllte Windbeutel mit Vanillepudding

Eierlikörcreme auf Schattenmorellen

Orangen-Kiwi-Cocktail

pro Person **26,00 €**

# Grill – Gedeck

(ab 20 Personen)

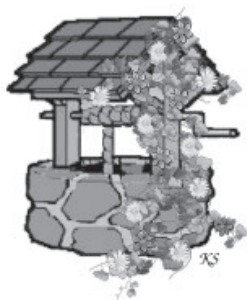
Barbecue-Hähnchenkeulen, mariniert mit Ingwer-Mango-Sauce  
Thüringer Rostbratwürstchen

## Kräutermariniert

Schweinenackensteaks  
Rindersteaks

Schweinefilet-Spieße mit Paprika und ganzen Champignons

Kanadische Maiskolben mit zerlassener Irischer Butter  
Folienkartoffeln mit Kräuterschaum  
Grilltomaten mit Käsestreifen



Delikatess-Senf  
Pikante Grillsaucen  
Kräuterbutter



Internationale Käsevariationen vom Holzbrett  
(mit Weintrauben und Käsegebäck)



Knackige Rohkost-Salatbowle mit "Grüne-8-Kräuter-Sauce"  
Kartoffelsalat in Joghurtcreme  
Mexikosalat "Cancun"  
Gartensalat "Luise"  
Barbecue-Salat



Ofenfrisches, rustikales Brotbüffet



Grüne und rote Sommergrütze aus ganzen Strauchfrüchten  
Frische Vanillesauce mit echter Bourbon-Vanille  
Caramel-Pudding mit geraspelten Mandeln  
Sahnequark mit Waldheidelbeeren

pro Person **23,00** €

**(Holzkohlengrill, Zubehör, Holzkohle, Leih- und Reinigungspauschale EUR 70,00)**

# Suppenspezialitäten

(liefern wir Ihnen ab 15 Portionen warm)

	<i>pro Portion E U R</i>
<b>Gemüseterrine</b> Mit Gartenkräutern	<b>3,80</b>
<b>Klare Kraftbrühe</b> Mit Markklößchen, Eierstich und Gartenkräutern	<b>3,90</b>
<b>Lachscremesuppe</b> Mit Lachsstreifen und Croûtons	<b>4,00</b>
<b>Broccolicremesuppe</b> Mit einem Schuß Sahne und geschabten Mandeln	<b>3,80</b>
<b>Geflügelcremesuppe</b> Mit Kokosmark	<b>3,80</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> Mit frischem Basilikum und einem Schuß Sahne	<b>3,80</b>
<b>Legierte Königinssuppe</b> Mit Karotten, Pilzen und Hühnerfleischeinlage	<b>3,90</b>
<b>Champignoncremesuppe</b> Mit Speckwürfeln	<b>3,80</b>
<b>Italienische "Minestrone"</b> Mit frischem Gemüse und Gartenkräutern	<b>3,80</b>
<b>Bürgerliche Kartoffelsuppe</b> Mit frischem Gemüse, gebackenen Selleriestreifen, Räucherspeck und geschnittenen Wiener Würstchen	<b>3,80</b>
<b>Chinesische Sauer-Scharf-Suppe</b> Mit frischem Gemüse und chinesischen Gewürzen	<b>3,90</b>
<b>Ungarische Kesselgoulasch-Suppe</b> Mit viel Fleisch, Paprikastreifen, pikant gewürzt	<b>4,00</b>
<b>Kartoffelsuppe "Brandenburger-Art"</b> Mit Sahne und Steinpilzen	<b>3,80</b>
<b>Marseiller Edelfischsuppe "Bouillabaisse"</b> Mit Hummerfleisch, Krabben, Muscheln, Safran und Kräutern	<b>5,50</b>
<b>Mexikanischer Fleischtopf "Chili con Carne"</b> Mit Kidneybohnen und Chili, herzhaft gewürzt	<b>4,50</b>



# Aus dem Backofen

(liefern wir Ihnen warm)

pro Kg E U R

(ab 3 Kg)

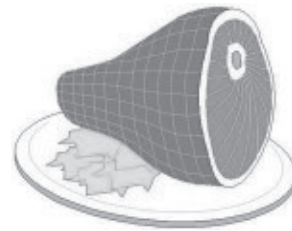
**Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel** 47,50

**Jungschweinrücken mit Backpflaumen** 22,50

**Gefüllter Putenrollbraten mit Broccoli** 22,50

**Spießbraten mit Puszta-Sauce** 22,50

**Schweinebraten mit Kruste** 22,50



(ab 5 Kg)

**Prager Schinken im Brotteig** 25,50

Im duftenden Blätterteigmantel

(ab 3 Kg)

**Schweinefilet im Schwarzwälder Speckmantel** 26,50

**Rinderfilet "Wellington", medium** 64,50

**Milder Kasselerrücken** 24,50

**Fjordlachsfilet** 27,50

Vegetarisch

(ab 5 Kg)

**Spinat-Lachs-Lasagne** 12,00

**Gemüse-Lasagne** 10,50

**Broccoli-Blumenkohl-Gratin** 10,50

**Italienische Nudel-Gratin** 10,50

**Kartoffel-Lauch-Gratin** 10,50

**Kartoffel-Zucchini-Gratin** 10,50

**"Almpfanne"** Nudel-Gratin , frische Champignons , Ei , Schnittlauch , Creme Fraîche 10,50

# 3 - Gänge - Menüs

(ab 15 Personen)

Mit kalter Vorspeise

Blattsalate mit Zitronen-Chili-Marinade & Cashewkernen

## Hähnchenbrust "Caprese"

Tomatensauce

Gemüse-Risotto

Mandel-Caramel-Pudding

**EUR 18,00**

Canapès mit Räucherlachs

## Schweinegeschnetzeltes

Rahm-Senf-Sauce mit Pilzen

Tagliatelle Verde  
Zucchini

Camparicreme mit Babyäpfeln

**EUR 18,00**

Gespießte Cocktailtomaten mit Mozzarella

## "Saltimbocca à la Romana"

(vom Schweinerücken)

Rosmarin-Kartoffeln  
Broccoli-Röschen

Zabaglione

**EUR 19,00**

Mariniertes mediterranes Gemüse

## Poulardenbrust "Florenz"

(mit Blattspinat-Füllung)

Gnocci mit rotem Pesto  
Ciabattabrot mit Oliven

Panna Cotta mit Erdbeer-Sauce

**EUR 18,00**

Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen

## Seelachsfilet

Meerrettich-Kräuter-Sauce

Dillkartoffeln  
Gemüse-Julienne

Rote Grütze mit Vanillesauce

**EUR 18,00**

Spezial-Rohkost-Mix mit Joghurt-Dressing

## Kasselerrücken "Bombay"

Curry-Obst-Sauce

Langkornreis

Sahnequark mit Waldheidelbeeren

**EUR 18,00**

Astoriasalat nach "Waldorf-Art"

## Überbackener Fischauflauf

Riesling-Sauce

Meersalzkartoffeln  
Rote Beete

Mousse au Chocolat

**EUR 19,00**

Ruccolasalat mit Balsamico-Dressing

## "Piccata-Milanese"

(Schweineschnitzel in Parmesan-Panade)

Tomaten-Spaghetti  
Ciabattabrötchen

Café-Creme "Latte Macchiato"

**EUR 18,00**

Canapès mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

## Jägerbraten "Hubertus"

Champignon-Sauce

Butterspätzle  
Broccoli-Röschen

Vanillecreme mit Kirschen

**EUR 19,00**

Italienische Salat-Bowle mit Thunfisch-Sauce

## Maccaroni-Tomatenaufauf

(vegetarisch)

Ratatouille-Gemüse

Kokosnuß-Mousse mit exotischen Früchten

**EUR 17,00**



# 3 - Gänge - Menüs

(ab 15 Personen)

Mit Suppe / Brot

Lauchcremesuppe

## Räuberbraten

Zwiebelsauce

Petersilienkartoffeln  
Butterbohnen

Mandarinen-Quarkspeise

**EUR 18,00**

Hausgemachte Grießnockerln-Suppe

## Rinderschmorbraten

Burgunder-Sauce

Butternudeln  
Blumenkohl-Röschen

Orangencreme mit Kokosmark

**EUR 21,00**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

## Hähnchenbrust-Spieße

Pfeffer-Sauce

Kräuterreis  
Streifen von Zucchini und Paprika

Weißer Mousse mit Pistazien

**EUR 18,00**

Schwäbische Maultaschensuppe

## Schweinenackenbraten

Dunkelbier-Sauce

Semmelknödel  
Bayerisch-Kraut

Zimtreis mit Apfelmus

**EUR 18,00**

Leberknödelsuppe

## Schinken-Eisbein

Salzkartoffeln  
Sauerkraut / Erbspürrée

Bayerisch-Creme mit Schattenmorellen

**EUR 19,00**

Legierte Hühnersuppe

## Hirschgoulasch

mit Pfifferlingen

Speck-Semmelknödel  
Zimt-Rotkraut

Weinschaum mit Traubenornament

**EUR 21,00**

Selleriecremesuppe

## Gefülltes Putenfilet "Morchel"

Kräuter-Sauce

Langkornreis  
Waldpilze

Obstsalat mit Carambole

**EUR 18,00**

Festtags-Suppe

## Wildschweinbraten

Preiselbeer-Schoko-Sauce

Butterspätzle  
Mandel-Romanesco

Lebkuchen-Mousse

**EUR 22,00**

Klare Wildkraftbrühe

## Gänsekeule

Gebundener Schmorfond

Thüringer Kartoffelklöße  
Apfelrotkohl / Bratapfel mit Marzipanfüllung

Champagnercreme

**EUR 22,00**

Zucchinicremesuppe

## Gefüllte Kohlrabi

(vegetarisch)

Gemüse-Risotto

Gelbe Grütze mit Vanillesauce

**EUR 17,00**



# 4 – Gänge – Menüs

(liefern wir Ihnen ab 15 Personen warm)

Bitte wählen Sie jeweils eine Alternative aus

Vorspeise

Menü pro Person E U R

Rinder-Carpaccio  
 Antipastivariationen  
 Räucherlachs auf Schweizer Röstitaler  
 Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing  
 Krabbencocktail "Helsinki" im Champagnerglas  
 Gebackene Großgarnelen im Kokosmantel, mit Dipp  
 Geflügelcocktail "Florida" mit Mandarinenfilets im Champagnerglas

Suppe / Brot

Klare Kraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und frischen Kräutern  
 Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen  
 Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen  
 Passierte Kartoffelsuppe mit Grönland-Shrimps  
 Geflügelbouillon mit Grießnockerln  
 Waldpilzsuppe "Hubertus"  
 Legierte Königinsuppe

Hauptgericht

**Barbarie-Entenbrust à la Orange** **28,00**  
 Sauce mit grünem Pfeffer und Orangenfilets  
 Glacierte Zuckerschoten , Rosmarin-Kartoffeln

**Wildlachs-Filet à la Maison** **27,00**  
 Weißwein-Sauce  
 Julienne von feinem Gartengemüse , Fettucine-Nudeln



**Lammkeule "Provence"** **27,00**  
 Rosmarin-Sauce  
 Bohnen-Bukett , Kartoffelschnee

**Kalbsfilet "Renaissance"** **36,00**  
 Sherry-Rahm-Sauce  
 Kohlrabi à la Creme , Serviettenknödel

**Hirschkalbsbraten "Försterin"** **28,00**  
 Wacholder-Rahmsauce mit Pfifferlingen  
 Speck-Rosenkohl , Butterspätzle , Preiselbeer-Birne

**Argentinische Rinderfiletspitzen** **33,00**  
 Cognac-Rahmsauce  
 Romanesco mit Pinienkernen , Kräuterreis

**Medaillons vom Schweinefilet** **27,00**  
 Calvados-Rahmsauce  
 Broccoli-Röschen mit Mandel-Dekor , Schwenkkartoffeln

Dessert

Champagnerschaum mit Traubenornament  
 Caramel-Pudding mit geschabten Mandeln  
 Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Mark  
 Mariniertes Obstsalat mit Grand Marnier  
 After-Eight-Mousse mit Schokostreusel  
 Orangencreme mit Kokosflocken  
 Mousse "White Lady"



# Salate - Marinaden - Meeresfrüchte

## Appetit-Ideen in Spitzenqualität

Unsere leckeren Feinschmecker-Salate, Marinaden und Meeresfrüchte dürfen eigentlich nicht auf Ihrem Tisch fehlen. Sie sind alle **ohne Konservierungsstoffe**. Frische, die Sie natürlich schmecken. Fein abgeschmeckt und **liebevoll garniert**.

In Schalen zu je 1000g

	EUR
Gemüse , Rohkost	
Spezial-Rohkost-Mix mit Joghurt-Dressing	17,50
Broccoli-Schinkensalat "Garda"	18,00
Astoriasalat nach "Waldorf-Art"	16,50
Sommersalat mit Sprossen	19,50
Französischer Gemüsesalat	17,50
Rotkrautsalat mit Äpfeln	12,50
Mexikosalat "Cancun"	15,50
Gartensalat "Luise"	15,50
Elsässer Krautsalat	14,50
Bunter Linsensalat	14,50
Pilzsalat	21,50
Geflügel , Reis , Käse , Ei	
Indonesische Hähnchenbrust "Bali"	21,50
Mozzarella mit Cherry-Tomaten	21,50
Reissalat mit Curry-Joghurt	13,00
Hirtensalat mit Feta-Käse	16,50
Hähnchenfilet "Toscana"	21,50
Hähnchen-Reis-Salat	20,00
Eiersalat mit Spargel	17,50
Berner Käsesalat	18,50
Nudeln , Kartoffeln	
Spreewälder Kartoffelsalat mit Speck	12,50
"Penne Rigate" in Käse-Sauce	18,50
Kartoffelsalat mit Joghurt	13,50
Spanischer Kartoffelsalat	13,50
Italienischer Nudelsalat	17,50
Bunter Nudelsalat	15,50
Meeresfrüchte , Fisch	
Eismeersalat mit Surimi und Garnelen	24,50
Riesengarnelen in Mango-Creme	40,50
Riesengarnelen in Kräuter-Aioli	39,50
Matjeshappen "Nordische-Art"	22,50
Griechischer Thunfischsalat	19,00
Sylter Sahne-Heringstopf	21,00
Roter Heringsalat "Oslo"	18,00
Shrimpscocktail "Miami"	27,50
Krabbenscocktail "Alexis"	28,50
Göteborger Matjestopf	22,50



# Repräsentative kalte Platten

(ab 8 Personen)

Unser Arrangement begeistert Gourmets. Viele Gastgeber möchten den **kulinarischen Augenschmaus** am liebsten gar nicht **"freigeben"**, um die liebevoll gestalteten **"Kunstwerke"** nicht zu zerstören.

	<i>pro Kg</i>	<i>E U R</i>
<b>"Schaustück Pute"</b>		
<b>Ganze Pute, tranchiert und als Schaustück zusammengesetzt</b>		
Papaya, grüne Spargelspitzen, Paradiesäpfel, Waldorfsalat mit Walnüssen, Cumberland-Sauce		
ca. 5 kg		<b>25,50</b>
	<i>pro Person</i>	<i>E U R</i>
<b>Brüsseler Poularde "Tropical"</b>		
Mit Früchten, gefüllte Ananas mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland		<b>11,00</b>
<b>Geräucherte Putenbrust</b>		
Mit Kiwi-Dekor		<b>10,00</b>
<b>Wildpastete "Försterin" in der Teigkruste</b>		
Gefüllte Williamsbirnen mit Preiselbeeren		<b>12,00</b>
<b>Barbarie-Entenbrust</b>		
Gefüllte Äpfel mit Backpflaumen und Weintrauben in Armagnac		<b>12,00</b>
<b>"Hackepeter-Schweinchen"</b>		
Garniert mit Zwiebel-Dekor, englischem Sauergemüse und Cornichons		<b>6,50</b>
<b>Berliner Party-Bouletten</b>		
Mit Zwiebelspießen und Delikatess-Senf		<b>6,00</b>
<b>Frischer Schweinebraten mit Kruste</b>		
Garniert mit Prinzeßbohnen, grünem Spargel und Sauce Remoulade		<b>10,00</b>
<b>Mild gesalzener Kasselerrücken</b>		
Mit Mandarinenfilets, Maraschino-Kirschen und Tomatenrosen		<b>10,00</b>
<b>Roastbeef "Gärtnerin"</b>		
Umlegt mit feinem Gemüse		<b>13,00</b>
<b>Exklusive Bratenplatte</b>		
Kalbsbraten, Jungschweinrücken, Kasseler, Roastbeef		
Feines Gemüse auf Artischockenböden, Trockenpflaumen, Champignons, Prinzessbohnen im Speckmantel		<b>11,00</b>
<b>"Schwarzwälder Schinken-Brotzeit"</b>		
Original Schwarzwälder Räucherschinken mit Honigmelone		<b>10,00</b>
<b>Pariser Lachsschinken</b>		
Garniert mit jungen Erbsen auf Artischockenböden		<b>10,00</b>
<b>"Holsteiner Schinkenbrett"</b>		
Holsteiner Schinken aus dem Katenrauch		
Mit zarten Spargelsspitzen		<b>10,00</b>
<b>Delikate Schinkenplatte</b>		
Kochschinkenröllchen mit Spargelspitzen, Ardenner Schinken, Katenrauchschinken, Schwarzwälder Schinken		
Gefüllte "Melonenkrone" mit Melonenkugeln		<b>10,00</b>
<b>Marktfrische Rohkost-Gemüsesticks mit Dipp</b>		<b>7,00</b>



pro Person E U R

### Internationale Käsevariationen

Eine Creation aus den führenden Käseländern Europas

Französischer Kräuterkäse, Tortenbrie, Walnuß-Käse, Dänischer Esrom  
Schweizer Emmentaler, , Babybel, Italienischer Butterkäse (Bel Paese)  
Deutscher Edelpilzkäse (Bavaria-Blue), Nußrolle mit Grand Marnier  
"Nelken" aus Schweizer "Tête de Moine"

Käsepralinen, Weintrauben , Schweizer Käsegebäck , Nüsse

11,00

### Rustikales Käsebrett

Ganz Stücke ausgewählter Käsesorten

Schweizer Appenzeller, Deutscher Tilsiter , Le Tartare,  
junger Gouda, Pfeffer-Rolle, Dänischer Esrom, Babybel  
Holländer Edamer, Rumrolle, Tortenbrie

Weintrauben , Salzgebäck , Nüsse



10,00

### Französischer Käsekorb

Französische Käseauswahl als Korbarrangement

Bonbel, Ziegenkäse, Geramont, Bresso-Frischkäse, Cognacrolle  
Roquefort mit würziger Edelpilzreifung, Haselnußkäse,  
Doppelrahmweißschimmelkäse (Rondeau de Champagne)

Ananas, Weintrauben , Schweizer Käsegebäck , Nüsse

12,00

### "Käse-Igel"

Gespießte Käsewürfel auf frischer Ananas oder Honigmelone

Weintrauben und marinierte Cocktailkirschen

für 10 Personen

32,00

pro Person E U R

### "Hamburger Fischerschmaus"

Eine Auswahl exklusiver Räucherfische

Norwegischer Lachs, nach "Baltischer Art" geräuchert, Stremellachs , Kieler Sprotten  
Forellenfilets aus dem Wacholderrauch, kalt geräucherter schwarzer Heilbutt  
pikante Pfeffermakrelen,

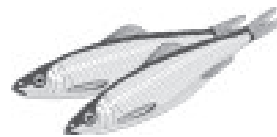
Zitronensterne, Dill-Dekor, Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

14,00

### Schottischer Räucherlachs

Hauchdünn geschnitten

mit Dill-Dekor, Zitronensternen und Sahnemeerrettich



12,50

### Gourmetplatte

Pastete "Champagne Napoleon", Bornholmer Räucherlachs, Pariser Lachsschinken,  
gefüllte Avocados mit Grönland-Krabbencocktail, geräucherte Putenbrust,  
Medaillons vom Schweinefilet "Sumatra" mit Ananas , Roastbeef,  
gefüllte Eier mit Keta-Kaviar, geräucherte Forellenfilets  
Käseauswahl

dazu : knuspriges Baguette

(ab 4 Personen) 26,00

## *Dessert – Variationen*

*Der krönende Abschluß Ihres Büffets  
Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsdesserts aus*

In Schalen zu je 1000 g

	<i>EUR</i>
<b>Mascarponecreme mit Zimtpflaumen</b>	<b>17,00</b>
<b>Pommersches Apfeldessert</b> (Äpfel , Rosinen , Nüsse , Zimtsauce)	<b>17,00</b>
<b>Ananascreme mit "Pina Colada"</b>	<b>17,00</b>
<b>Mousse "White Lady"</b> (Mousse von weißer Schokolade)	<b>18,00</b>
<b>Latte Macchiato-Creme</b> mit Löffelbiscuits	<b>17,00</b>
<b>Exotischer Obstsalat</b> mit Grand Marnier (Sternfrüchte, Mangos, Pfirsiche, Äpfel, Kiwis, Papayas, Trauben)	<b>17,00</b>
<b>After-Eight-Mousse</b> mit Schokostreusel	<b>18,00</b>
<b>Rote Grütze</b> aus ganzen Strauchfrüchten (Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren)	<b>17,00</b>
<b>Vanillesauce</b> (Mit echter Bourbon-Vanille)	<b>15,00</b>
<b>Eierlikörcreme auf Schattenmorellen</b>	<b>17,00</b>
<b>Sahnequark mit Waldheidelbeeren</b>	<b>17,00</b>
<b>Champagnerschaum</b> mit Traubenornament	<b>18,00</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>18,00</b>
<b>Campari-Creme</b> mit Baby-Äpfeln	<b>17,00</b>
<b>Caramel-Pudding</b> mit geschabten Mandelblättern	<b>17,00</b>
<b>Limonen-Creme</b> mit Himbeermark	<b>17,00</b>
<b>Quarkspeise "Mango-Aprikuss"</b>	<b>17,00</b>
<b>Orangencreme</b> mit Kokosflocken	<b>17,00</b>
<b>Frische Erdbeeren</b> saisonbedingt	<b>17,00</b>
<b>Bayerisch-Creme "Haselnuß"</b> mit Williamsbirne	<b>17,00</b>
<b>Frische Schlagsahne</b>	<b>14,00</b>
<hr/>	
<b>Tiramisu-Torte</b> Mascarpone, Sahne, Biscuitboden, Jamaika-Rum, Amaretto	<b>2500 g 38,00</b>



		<b>EUR</b>
<b>Dekorativer Obstkorb</b>		
Eine vitaminreiche Erfrischung mit exotischen Früchten	<b>für 20 Personen</b>	<b>37,00</b>

### "Melonen-Turm"

Ihre Gäste werden Sie sicher um diese optische Attraktion beneiden. Gefüllt mit **tropischem Obstsalat**, mariniert mit **Grand Marnier** und reich dekoriert mit **ganzen Früchten**

	<b>für 30 Personen</b>	<b>95,00</b>
--	------------------------	--------------

*pro Stück EUR*

### Sahne-Torten (12 Stücke)

<b>Marzipan-Amaretto</b>	<b>43,00</b>
<b>Waldbeerfrüchte</b>	<b>41,00</b>
<b>Eierlikör-Schoko</b>	<b>40,00</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>42,00</b>
<b>Himbeer-Käse</b>	<b>41,00</b>
<b>Pfirsich-Melba</b>	<b>41,00</b>
<b>Erdbeer</b>	<b>41,00</b>
<b>Käse</b>	<b>41,00</b>



### Obst-Torten (saisonbedingt / auf Anfrage)

### Hochzeits-Torten

Marzipanüberzug , Marzipanrosen , Brautpaar  
Extras , wie Beschriftung , bitte sprechen Sie uns an

<b>1 – stöckig</b>	<b>140,00</b>
<b>2 – stöckig</b>	<b>220,00</b>
<b>3 – stöckig</b>	<b>260,00</b>

*ab 12 Stück pro Sorte*

<b>Petits Fours</b>	<b>2,90</b>
---------------------	-------------

<b>Piccolo - Pfannkuchen</b>	<b>1,20</b>
------------------------------	-------------

<b>Mini - Windbeutel</b> mit Vanille-Pudding	<b>1,20</b>
--	-------------

### Blechkuchen

<b>Rhabarber-Erdbeer</b>	
<b>Pflaumen-Streusel</b>	
<b>Gedeckter Apfel</b>	
<b>Käse-Mandarine</b>	
<b>Kirsch-Streusel</b>	<b>2,80</b>

<b>Mini-Muffins</b>	<b>2,10</b>
---------------------	-------------

# Brot - Brötchen - Butter

pro Stück E U R

## Dekorativer Brotkorb

Kürbiskernbrot - Kaviarbrötchen - Mehrkornbrötchen  
Kaiserbrötchen - Laugenbrezeln - Mohnbrötchen  
Sesambrot - Käsebrötchen

für 15-20 Personen

32,00

## "Wagenrad" 30 Brötchen

Sonnenblumenkerne - Sesam - Buchweizen  
Leinsaat - Haferflocken - Hirse



22,00

## Kaviarbrötchen

Zur Suppe, geschnitten im Brotkorb

4,20

## Mini-Laugengebäck

Brezeln - Knoten - Stangen



1,20

## "Butter-Traube"

Mit dieser **optischen Attraktion** haben schon viele  
Gastgeber Aufsehen erregt. Kleine Butterkügelchen,  
raffiniert zu einer "Traube" gezaubert und  
mit **Weinrebenblättern** dekoriert.

für 10 Personen

19,00

## Griebenschmalz "Straßburger-Art"

im **rustikalen Steintopf**, dekoriert mit  
Lorbeerblättern und Wacholderbeeren

250 g

7,00

# Gepflegte Getränke

Wir sind Ihnen gerne bei der Wahl der passenden Getränke **behilflich**.  
Die **mengenmäßige** Getränkedisponierung ist oft schwierig. Wir liefern, wenn Sie es wünschen, die gängigen Getränke auf **Kommissionsbasis** (außer Heißgetränke / Bowle).  
Nicht angebrochene Originaleinheiten werden zurückgenommen.

	<b>EUR</b>
<b>Erfrischungsgetränke</b>	
Tonic Water / Bitter Lemon	0,2 l <b>1,70</b>
Cola / Fanta / Sprite	0,2 l <b>1,70</b>
Mineralwasser	0,2 l <b>1,70</b>
Orangensaft	0,2 l <b>1,70</b>
Schwarzer Johannisbeersaft / Sauerkirsch / Maracuja	0,2 l <b>1,70</b>
Apfelsaft	0,2 l <b>1,70</b>
<b>Fassbier</b>	
Warsteiner / Bitburger / Königpilsener / Budweiser	30 l (pro Liter) <b>4,20</b>
Bierzapfanlage (Durchlaufkühler, Kohlensäure, Zubehör)	<b>50,00</b>
<b>Champagner - Sekt</b>	
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 l Fl. <b>74,50</b>
Freixenet Cava, Secco, Flaschengärung	0,75 l Fl. <b>12,50</b>
Rotkäppchen, Riesling trocken, Flaschengärung	0,75 l Fl. <b>13,50</b>
Deinhard Cabinet, trocken	0,75 l Fl. <b>11,50</b>
Prosecco Valmarone, Extra Dry	0,75 l Fl. <b>11,50</b>
Prosecco Alberto Torresi, Extra Dry	0,75 l Fl. <b>12,50</b>
<b>Weine</b>	
<b>2021er Achkarren Schloßberg "Silvaner"</b>	
Baden, Qualitätswein, trocken, eleganter Duft, würzig-feinherb	0,75 l Fl. <b>11,00</b>
<b>2021er Bourgogne "Chardonnay" Emile Durand</b>	
trocken, fruchtig, körperreich	0,75 l Fl. <b>11,00</b>
<b>2021er Pinot Grigio "Del Veneto"</b>	
trocken, leicht, frisch, pikante Säure	0,75 l Fl. <b>11,00</b>
<b>2021er Claus C. Jacob "Dornfelder"</b>	
Pfalz, Qualitätswein, trocken, vollmundig, komplex, fruchtig	0,75 l Fl. <b>12,00</b>
<b>2021er Bordeaux Supérieur "Chateau Chenu-Lafitte"</b>	
trocken, fruchtig, feurig, im Holzfass ausgebaut	0,75 l Fl. <b>13,50</b>
<b>2021er Merlot "Cá Ernesto Trentino"</b>	
trocken, Kirschnote, eleganter Körper	0,75 l Fl. <b>11,00</b>
<b>Nach Ausverkauf eines Jahrgangs halten wir den nächsten für Sie bereit</b>	
<b>Heißgetränke</b>	
<b>Kaffee / Tee</b>	<b>pro Portion EUR</b>
Frischgebrühter Kaffee / Tee im praktischen Thermospender Kaffeessahne, Zucker, Zitrone, feines Teegebäck im Korb	<b>1,50</b>
<b>Glühwein</b>	
Mit ausgesuchten Gewürzen, im praktischen Thermospender	<b>2,80</b>
<b>Hausgemachte Bowlen (ab 5 Liter)</b>	
Zubereitet aus hochwertigem Wein und Sekt	<b>pro Liter EUR</b>
Mit exotischen Früchten	<b>12,00</b>
Mit Kiwi	<b>12,00</b>




# Geschirr - Tischdecken - Dekoration

## Personal

*pro Einheit EUR*

### Leihgeschirr

Teller		0,35
Besteck (Messer, Gabel, Serviette)		0,55
Suppentasse mit Untertasse		0,35
Suppenlöffel mit Serviette		0,25
Dessertschale		0,30
Dessertlöffel mit Serviette		0,20
Kaffeetasse mit Untertasse		0,35
Kaffeelöffel		0,25
Kuchengabel mit Serviette		0,25
		
Gläser		0,35
Kerzenleuchter (3-armig, mit Kerzen)		9,50
Aschenbecher		1,00
Standascher		12,00
Abfallsammler (mit 120-Liter-Beutel)		12,00

### Einweg-Artikel (problemlos, kein Abwasch)

Teller		0,20
Besteck (Messer, Gabel, Serviette)		0,25
Suppenschale mit Löffel und Serviette		0,25
Dessertschale mit Löffel und Serviette		0,25
Kaffeetasse mit Löffel		0,20
Trinkbecher (0,2)		0,18
Bierbecher (0,4)		0,20
Schnapsbecher		0,10
Alu-Aschenbecher		0,80

### Stoff-Tischdecken

1,30 x 1,60 m / Büfett		6,00
1,30 x 1,30 m / Stehtische		5,00

Stoff-Serviette		1,20
-----------------	--	------

Duni-Tischdecke 10 m Rolle, 1,25 m breit		27,00
--	--	-------

### Dekoration

Blumengestecke für Büfett, Sitztische, Stehtische, Raumdekoration, etc.		<i>nach Absprache</i>
---	--	-----------------------

### Personalkosten

Aufbau - Büfettvorbereitung - Büfettbetreuung		
Koch - Service - Abbau		<i>pro Pers./Std. 25,00</i>

**(Bei Veranstaltungen außerhalb Berlins berechnen wir das Personal ab / bis Stadtgrenze)**



# Leihmöbel - Zelte - Technik

(Grundpreis für 3 Tage / incl. Aufbau-Abbau)

<b>Festzelte</b> (freitragend)	<b>EUR</b>	<b>Festzeltgarnitur</b>	<b>EUR</b>
6 x 6 m	432,00	(1 Tisch, 2 Bänke, 2,20 m lang, 8-10 Personen)	18,00
6 x 9 m	648,00	<b>Stehtisch</b>	16,00
6 x 12 m	864,00	<b>Stehtisch- Husse</b>	10,00
6 x 15 m	1.080,00	<b>Büfett-Tisch</b> (0,70 x 2,20 m)	12,00
6 x 18 m	1.296,00	<b>Bühnenpodest</b> (2x1 m, Höhe 40 cm/ 80 cm)	19,00
6 x 21 m	1.512,00	<b>Verkleidung für Bühne</b> (pro m)	8,50
6 x 24 m	1.728,00	<b>Zeltfußboden</b> (pro qm)	7,00
		<b>Teppichboden</b> (pro qm)	8,50
8 x 6 m	576,00	<b>Klappstuhl</b> (weiß)	2,20
8 x 9 m	864,00	<b>Bistro-Gartenstuhl</b> (Kunststoff, weiß)	2,20
8 x 12 m	1.152,00	<b>Garderobenständer</b> (mit 30 Bügeln)	30,00
8 x 15 m	1.440,00	<b>Rednerpult</b> (schwarz)	55,00
8 x 18 m	1.728,00	<b>Lichterkette</b> (weiß, pro m)	2,20
8 x 21 m	2.016,00	<b>Lichterkette</b> (bunt, pro m)	2,80
8 x 24 m	2.304,00	<b>Zeltheizung</b>	
		(Strom und Gas, bis 170 qm Grundfläche)	90,00
10 x 6 m	720,00	<b>Propangas</b> (pro kg)	2,50
10 x 9 m	1.080,00	<b>Großraumzelte</b>	
10 x 12 m	1.440,00	<b>Bistro-Möbel</b>	
10 x 15 m	1.800,00	<b>Konferenzmöbel</b>	
10 x 18 m	2.160,00	<b>Kinderattraktionen</b>	
10 x 21 m	2.520,00	<b>Lautsprecheranlagen und weitere Artikel</b>	
10 x 24 m	2.880,00		
10 x 27 m	3.240,00		
10 x 30 m	3.600,00		
<b>Marktstand</b>			
(Grundfläche 2 x 2,50 m, Tischfläche 2 x 1 m)	<b>55,00</b>		
<b>Landhausschirm</b>			
(3,80 x 3,80 m)	<b>60,00</b>		



Bitte sprechen Sie uns an

**Für den Transport innerhalb von Berlin berechnen wir pauschal 95,00**

Außerhalb Berlins: Möbel: EUR 95,00 + EUR 1,00 pro km ab Stadtgrenze  
Zelte: EUR 95,00 + EUR 1,50 pro km ab Stadtgrenze

## Bitte beachten Sie

Der Liefer- bzw. Aufbauort muß mit dem LKW leicht zugänglich sein. Mehraufwand (Laufwege oder Wartezeiten) wird pro Person und Stunde mit EUR 35,00 berechnet.

Der Mieter ist verpflichtet vor der Aufstellung von Zelten den Untergrund hinsichtlich verlegter Leitungen, etc. zu überprüfen. Eine Haftung für Schäden, die durch das Anbringen von Erdnägeln oder Dübeln in den Untergrund entstehen, übernimmt der Vermieter auch gegenüber Dritten nicht.

Für die erschwerte Boden-Verankerung von Zelten in Beton-, Asphalt- oder Steinboden wird pro Person und Bohrstunde EUR 35,00 in Rechnung gestellt. Die gleichen Mehrkosten entstehen bei der Nivellierung von Zeltfußboden auf unebenem Untergrund.

Die Mietgegenstände können mit 5 % vom Auftragswert versichert werden gegen Diebstahl, Brandstiftung, Sturm-, Hagel-, Schnee und Feuerschäden.

*Alle Spiegel sind nutzlos, wenn man zu spät hineinschaut.  
Aus Schweden*

# Tipps für Strategen am kalten Büffet

## **Wie schafft man es garantiert, sich als erster die Filetspitzen auf den Teller zu häufen**

Zu den Foltern der modernen Gesellschaft gehört das Büffet. Erfunden wurde es einst in der löblichen Absicht, auf möglichst praktische und elegante Weise möglichst viele Menschen auf einmal abzufüttern. Es ist nun einmal schwierig, 300 bis 400 Personen am Tisch zu bedienen, wenn nicht genau so viele Kellner wie Gäste da sind. Kann man das Essen also nicht zu den Leuten bringen, dann bringt man eben die Leute zum Essen. Zudem bietet das Büffet den Vorteil, dass alle Speisen sich auf einen einzigen, prächtig dekorierten Tisch konzentrieren, was den Eindruck der Überfülle erweckt: Kaskaden von Silberlachs, Türme von Honigmelonen, Butter-Pyramiden, Kontinente von Salaten, sowie ausgedehnte Käselandschaften und Bratenhügel. Vor einem Büffet ist man hin und hergerissen zwischen widerstreitenden Gefühlen: dem Drang, von allem zu essen, und der Hemmung, das Kunstwerk zu zerstören.

Das Büffet ist der wahr gewordene Traum des Nassauers. Maßvollere Kritiker vergleichen es mit dem Fließband, aber das geht zu weit, sind doch Fließbänder viel besser durchorganisiert. In Büffetnähe findet der Mensch zurück zu seinem urzeitlichen Vorbild: dem Wilden an der Nahrungsquelle. Da wird die Patina der Zivilisation so rissig wie die Caramelglasur auf dem Schinken, und jeder ist nur noch für sich und seinen Magen da. Wir haben schon alte Freunde im Duell um ein Stück Roastbeef erlebt und Eheleute handgreiflich um das Vorrecht wetteifern sehen, sich zuerst über die Poulardenbrüstchen herzumachen. Im Grunde setzt das Büffet eine innere Unabhängigkeit von der Nahrungsaufnahme voraus, die niemand empfindet.

„Ich warte, bis die Wilden sich ihren Teil geholt haben, dann werde ich mich bedienen“, sagt der eine mit einem verächtlichen Lächeln für die um den Tisch versammelte Horde. „Das täte ich nicht, wenn ich Sie wäre“, erwidert ein anderer. „Die halbe Wildpastete schon weg.“ „Haltet ein!“ ruft ein dritter und stürzt sich unter Einsatz seiner Ellbogen ins Gewühl.

Da sich das Büffet nun aber nicht mehr wegdenken läßt, müssen wir eben lernen, mit ihm zu leben. Mögen einige der folgenden Regeln Ihnen helfen, auch der größten Hektik am Büffet noch einigermaßen wohlgesättigt und, von ein paar Rissen in der Kleidung abgesehen, unversehrt zu entkommen. Die Erfahrung ist der Lehrmeister; die Male der Gabelstiche an den Händen beweisen es.

### **Lassen Sie sich keine Vorschriften machen**

Es ist durchaus normal, daß der Gastgeber mit einem Scherzwort eine Art Hierarchie für den Gang zum Büffet bestimmen will: zuerst die Gäste an den Tischen auf der einen oder auf der anderen Seite, zuerst die Älteren, zuerst die Ehrengäste, die Kriegsveteranen oder wer auch immer. Überhören Sie das. Sie müssen als erster vom Tisch aufspringen. Schlimmstenfalls ernten Sie ein paar vorwurfsvolle Blicke. Aber was ist das schon gegen die Aussicht, die schönsten Aal-Schiffchen zu ergattern?

### **Verschaffen Sie sich einen Überblick**

Planung ist alles. Nehmen Sie, sowie Sie auf der Party eingetroffen sind, das Büffet genau in Augenschein. Merken Sie sich die wichtigsten Gerichte. Meist gibt es 17 verschiedene Salate. Konzentrieren Sie sich auf einen, damit Sie später keine Zeit verlieren. Prägen Sie sich den schnellsten Weg zum Hummer ein. Denken Sie daran, daß zwei, drei Stückchen Hummer an jeder Börse der Welt für eine ganze Portion Entenbrust gehandelt werden. Entscheiden Sie sich für eine Angriffsstrategie. Notfalls empfehlen sich auch Ablenkungsmanöver: Wenn die Zeit zum Essen kommt, gehen Sie entschlossen auf den kalten Braten zu und stoßen erst im letzten Moment auf den Hummer herab, wodurch Sie den Gegner verwirren.

### **Seien Sie trickreich**

Mit der Zeit werden Sie gewiß Ihren eigenen Stil entwickeln: dennoch können ein paar Tipps nicht schaden. Nehmen Sie nach Möglichkeit immer zwei Teller, und tun Sie so, als sei der andere für die liebe Gemahlin oder den Herrn Gemahl. Sind Sie wirklich in ehelicher Begleitung, um so besser. Er oder sie kann dann dasselbe tun und vorgeben, es sei für Sie. Teamwork ist wichtig – sofern vorweg geregelt ist, wer die Großgarnelen nimmt. Und wohlgemerkt, für den Kaviar nimmt man nie den kleinen Löffel, solange eine Suppenkelle greifbar ist.

### **Vergessen Sie alle Skrupel**

Gewiß, man mag nicht unmoralisch sein, aber schließlich reden wir vom Essen! Falls die vor Ihnen stehende Person Ihnen den Zugang zum zusehends schrumpfenden Tatarberg versperrt, stoßen Sie ihm oder ihr diskret den Gabelstiel zwischen die Rippen. Nützt das nichts, dann versuchen Sie es mit den Zinken. Verbreiten Sie das Gerücht, der Spießbraten sei nur Zierat aus Plastik.

### **Drohen Sie**

Meist bedient beim warmen Gericht – höchstwahrscheinlich Rinderfilet „Wellington“ – ein Koch. Normalerweise ist er großzügig mit dem feinen Gemüse, damit er am Fleisch sparen kann. Dann nehmen Sie den Teller in die Hand, bauen sich vor ihm auf und lassen Ihren Blick sagen: „Ich kenne deinesgleichen, du Gauner. Wenn du mir nicht genug Fleisch gibst, ersäufe ich dich in deiner Salattunke!“ Na bitte, Sie haben es geschafft und genießen bereits den ersten Gang, während andere weniger Umsichtige die Tomatenrosen erst von weitem sehen. Aber ausruhen dürfen Sie sich noch lange nicht! Bedenken Sie, daß der Kampf um Tiramisu, Petits Fours oder Sahne-Torten erst noch bevorsteht.

*Glück ist der Stuhl, der plötzlich da steht,  
wenn man sich zwischen zwei andere setzen wollte*

*Optimist ist ein Mann, der seine Sekretärin heiratet und glaubt,  
er könne ihr weiter diktieren*

*Eine Frau ist eine raffinierte Mischung  
aus Brandstifter und Feuerwehr*



*Irren ist menschlich, aber wer richtigen Mist bauen will,  
braucht einen Computer*



*Bei älteren Freunden weiß man nie so ganz genau,  
wo die Leidenschaft aufhört und das Asthma anfängt*

*Auf die Meinung, ein Mann sei so alt wie er sich fühlt,  
geht so manche Muskelzerrung zurück*

*Wenn einem alles gegen den Strich geht,  
sollte man einen Punkt machen*

