

## Catering – Buffets

Buffets ab 10 Personen inclusive Buffetequipment

### **Buffet I**

Tomaten mit Mozzarella, frischer Basilikum  
Bunter Salat der Saison mit Dressing Auswahl  
Melone mit luftgetrocknetem Rohschinken  
Käseauswahl mit Trauben  
Brotkorb mit Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

\*\*\*

Krustenschweinebraten mit Bratensauce  
mit Karotten und Kräuterspätzle  
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons  
dazu wildem Reis und Gemüse der Saison

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
Obstplatte mit Früchten der Saison

## **Buffet II**

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer Meerrettich  
Matjesfilet auf Apfel- Zwiebel- Schmand  
Gemischte Bratenplatte mit Kochschinken und Katenschinken  
mit eingelegtem Sauergemüse  
Einheimische und internationale Käsespezialitäten  
Brotkorb mit Ciabatta, Oliven Ciabatta und Baguette  
dazu Tomatenbutter und Pesto

\*\*\*

Rinderschmorbraten mit Burgundersauce  
mit Mediterranem Gemüse Zucchini, Auberginen, Paprika,  
Zwiebeln und Thymian und in Butter geschwenkte Spätzle  
Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella und Salbei  
dazu Rosmarinkartoffeln mit Meersalz gewürzt und in Olivenöl gebraten

\*\*\*

Erdbeer Tiramisu mit Amaretto verfeinert  
Panna Cotta mit Himbeermark

### **Buffet III**

Gartenfrischer Salat mit Zweierlei Dressings  
Holzbrett mit rosa gebratenem Roastbeef  
gekochter Schinken, Lachsschinken, Kaßlerbraten  
und Hackepeter Igel, dazu Perlzwiebeln und Cornichons  
Käsespezialitäten mit Trauben garniert  
Brotkorb mit Ciabatta, Oliven Ciabatta und Baguette  
dazu Tomatenbutter und Pesto

\*\*\*

Hausgemachte Rinderroulade  
mit Gewürzgurken, Senf, Räucherspeck und Zwiebeln  
dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin  
Lachs Pasta  
Penne mit Lachs in einer Pesto-Rahmsauce,  
mit Zucchini und Cocktailtomaten

\*\*\*

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Maracuja- Quarkcrème feiner Sahnequark, Sahnejoghurt und Likör

## **Buffet IV**

Antipasti, in Olivenöl gebratenes Gemüse.  
Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln und getrocknete Tomaten  
Winzerplatte mit verschiedenen Braten- und Schinkensorten  
Miniknacker, Griebenschmalz, Cornichons und Perlzwiebeln  
Käse Auswahl mit Trauben und Feigensenf  
Brotkorb mit Baguette, Roggenbrot, Ciabatta  
Partybrötchen und Landbutter

\*\*\*

Rinderschmorbraten mit Burgundersauce  
mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelklöße  
hausgemacht mit Semmelbröselbutter  
Saltimbocca Hähnchenbrustfilets im Schinkenmantel  
auf mediterranem Gemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln  
mit Meersalz gewürzt und in Olivenöl gebraten

\*\*\*

Weißwein-Mousse mit Sauerrahm mit Mangoscheiben  
Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

## **Buffet V**

(während der Spargelsaison Ende April bis Juni)

Salat vom Beelitzer Spargel  
Roh- und Kochschinkenspezialitäten  
Frittierter Spargel mit Limonen- Joghurt- Dip  
Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel  
mit Kräutervinaigrette  
Käse Auswahl mit Trauben und Feigensenf  
Brotkorb mit Baguette, Roggenbrot, Ciabatta  
Partybrötchen und Landbutter

\*\*\*

Beelitzer Stangenspargel  
Sauce Hollandaise und flüssiger Butter  
dazu Schnitzel vom Schwein, Schnitzel von der Hähnchenbrust  
und Lachstranchen in Weißweinsauce  
Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Rotwein-Himbeer-Creme  
Mousse au chocolat mit Brockenschokolade

## **Buffet VI**

(während Wildsaison)

Wildschweinterrine  
Gebratene Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat  
Eisbergsalat mit gebratenen Champignons und Dijon-Senfdressing  
Wildschinken und Wildschweinsalami  
Käse Auswahl mit Trauben und Feigensenf  
Brotkorb mit Baguette, Roggenbrot, Ciabatta  
Partybrötchen und Landbutter

\*\*\*

Hirschragout besonders zart  
mit Pfifferlingen und Champignons in Wacholdersauce  
dazu Kräuter- Schupfnudeln  
Wildschweinbraten auf Waldpilzragout  
mit Kartoffelgratin

\*\*\*

Weinschaum mit Mandelkaramell  
Portwein-Zwetschgen mit Pistazien Parfait

## **Vegetarische Gerichte**

Gebackener Spitzpaprika  
gefüllt mit einer Kräuter- Schafscreme  
dazu frisches Ciabatta

Tagliatelle mit Gorgonzola und Blattspinat  
und Walnusskernen abgeschmeckt

Herzhafte Bergkäsespätzle  
mit gebratenen Pilzen in der gusseisernen Pfanne

Ragout von frischem Marktgemüse  
mit Petersilien- Gnocchi

Kartoffelschiffchen  
gefüllt mit Blattspinat oder Champignons  
und Käse gratiniert

Gartenfrischer Salat mit Blumenkohl- Bratling  
dazu Joghurtsauce

Gegrillte Risoleékartoffeln mit Pfannengemüse  
dazu Soja- Kräuter- Dip

Diese vegetarischen Gerichte können Sie in den Menüs  
und Buffets als Hauptgericht einsetzen.