



Büffet-Angebote

Nachstehend finden Sie unsere Büffetvorschläge. Bitte beachten Sie, dass wir Büffets erst ab 35 Personen anbieten. Saisonale Produkte können aufgrund ausbleibender Verfügbarkeit abweichen. Die Auswahl eines Büffets erbitten wir verbindlich 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Potsdamer Büffet

Frisches Hackepeter mit Zwiebeln und Radieschen

Schlesisches Matjaes-Häckerle / Äpfel / Zwiebeln / Ei / Speck

Gemischte Blattsalate mit Mühlendressing / Tomatensalat / Karottensalat mit Honig und Nüssen / Kartoffelsalat „Uckermärker Art“

Bouletten nach hauseigenem Rezept mit Senf

Kartoffelsuppe mit jungem Lauch und Petersilie

Bauernbrot mit Griebenschmalz /Butter und Meersalz

Königsberger Klopse / Marinierte Rote Bete / Petersilienkartoffeln

Gebratenes Havelzanderfilet / Rahmgurken mit Dill / Kartoffelpüree

Omas Vanillepudding mit Beeren-Glace

Windbeutel mit Zitronen- Crème und Minze gefüllt

52,00 € p.P.



Rustikales Schmankerl-Büffet

Brett mit Wildspezialitäten

Hirschschinken / Cabanossi / Wildknacker / Wildleberwurst / Wildschweinmettwurst /
Wildschweinschmalz

Zwiebelmett / Prager Schinken / Schwarzwälder Schinken / Bergkäse / Obazda /
Radieschen

Weinender Radi / Essiggurken / Pfefferoni / Gepickeltes Gemüse

Milder Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Krebssalat / Staudensellerie / Tomaten -Concassé / Chicorée / Cocktailsauce / Dill

Sauerkraut-Rahmsüppchen / Backpflaumen / Crôutons

Bauernbrot mit Griebenschmalz /Butter und Meersalz

Kaspressknödel mit Vogerlsalat und Kernöl

Krustenbraten / Kümmeljus / Bayerisch Kraut / Kartoffelklöße

Tranchen von der Eismeerlachsforelle / Weißes Bohnenpüree / Gebratener Broccoli

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Bayerische Creme mit Himbeer-Glace

60,00 € p.P.



Büffet „Sanssouci“

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce und kleinen Röstis

Geräucherter Butterfisch mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich

Fruchtiger Geflügelsalat / Champignons / Salatherzen

Zucchini-Fischkäseröllchen

Gemischte Blattsalate mit Mühlendressing

Auswahl an affinieren Rohmilchkäsen / Früchtebrot / Chutney

Brotsinfonie / Kräuterquark / Butter / Meersalz

Tomatencrèmesuppe mit Petersilienöl und Crôutons

Pikanter Erdäpfelstrudel / Backpflaumen / Brasierter Endivia / Taleggio

In Spätburgunder Geschmorte Ochsenbäckchen / Rotes Zwiebelconfit / Böhmisches
Knödel

Gemüse-Nudelaufbau / Tomatenrahm / Kräuteröl

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Palatschinke mit Grand Manier-Schaum gefüllt

65,00 € p.P.



Büffet „Bella Italia“

Charentais-Melone und dünn geschnittener Parmaschinken

Gegrilltes und Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Aromaten

Paprika / Zucchini / Auberginen / Fenchel / Karotten / Champignon

Rucolasalat / Balsamicodressing / Pinenkerne / Parmesan

Insalata Caprese

Brandenburger Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum

Vitello tonnato

Feine Scheiben vom rosa Kalbsbraten / Thunfischsauce / Kapernäpfel

Carpaccio „Cipriani“

Hauchdünne, roh marinierte Rindfleischscheiben / Limonenmayonaise /
Parmesanhobel

Brotauswahl / Olivenöl / Pesto

Toskanische Bohnensuppe mit Mangold

Arrosto d'agnello

Lammschulterbraten / Thymianjus / Rosmarinkartoffeln / Glasiertes Karottengemüse

Safranrisotto / Riesengarnelen-Sauté / Getrocknete Tomaten



Panna Cotta / Pfirsichsauce / Mandelkrokant

Hausgemachtes Tiramisu / Moccasauce

75,00 € p.P.