



## **BUFFET KATALOG**

## **RESTAURANT CARLS**

HALLO LIEBER GAST.

HIER KANNST DU DIR DEIN BUFFET SELBST ZUSAMMEN BAUEN.  
DIE MIN. TEILNEHMERANZAHL IST 30 PERSONEN.  
ALLERDINGS GIB ES DABEI FOLGENDES ZU BEACHTEN:

BITTE NUR KREUZE IN DIE KÄSTCHEN ZEICHNEN UND KEINE  
ZAHLEN

JEDE POSITION WIRD IMMER AUF DIE VOLLE TEILNEHMERANZAHL  
BERECHNET!

WENN IHR ALSO CA. 30 PERSONEN SEIT UND EURE KREUZE  
VERTEILT HABT, BERECHNEN WIR JEDES KREUZ MAL 30  
PERSONEN.

**WIR FREUEN UNS AUF DEINE AUSWAHL**

# **EIN BUFFET BESTEHT BEI UNS MIN. AUS:**

**4 VORSPEISEN  
ZWEI HAUPTGÄNGEN  
ZWEI BEILAGEN  
ZWEI DESSERTS**

## **SUPPEN**

**HAUSGEMACHTE SOLJANKA  
MIT CREME FRAICHE UND ZITRONE**

**GULASCHSUPPE  
VOM SCHWEIN, MIT PAPRIKA, ZWIEBELN UND PILZEN**

**TOMATENCREMESUPPE  
VERFEINERT MIT CREME FRAICHE  
UND FRISCHEN KRÄUTERN, DAZU KNOBLAUCHCROUTONS**

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE  
ABGESCHMECKT MIT APFEL**

**SUPPE DER SAISON  
GERNE IN ABSPRACHE**

## **SALAT**

**RUCOLA-BIRNEN-SALAT  
MARINIERTER RUCOLA, MIT KIRSCHTOMATEN, BIRNE,  
GERÖSTETEN CASHEWKERNEN UND SCHAFSKÄSE**

**RUCOLA SALAT  
MARINIERTER RUCOLA, GRANA PADANO  
UND KIRSCHTOMATEN**

**MEDITERRANER NUDELSALAT  
MIT CHERRYTOMATEN, PINIENKERNEN UND OLIVEN**

**BAUERNSALAT  
GURKEN, TOMATEN, PAPRIKA, OLIVEN, ZWIEBELN UND  
SCHAFSKÄSE, MARINIERT MIT OLIVENÖL**

# VORSPESIEN

## **CAPRESE**

TOMATEN UND MOZZARELLA SCHEIBEN, RUCOLA, BASILIKUMPESTO

## **VITELLO TONNATO**

KALBSRÜCKEN, THUNFISCH-MAYONNAISE-CREME, KAPERN

## **CARPACCIO VOM RIND**

MARINIRTER RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GRANA PADANO

## **ROTE BETE CARPACCIO**

RUCOLA, GERÖSTETE CASHEW KERNE,  
ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL, MANGO-CHILI-VINAIGRETTE

## **BRUSCHETTA**

KNOBLAUCHBROT, TOMATENWÜRFEL IN BASILIKUMPESTO

## **ROASTBEEF-RÖLLCHEN**

GEFÜLLT MIT REMOULADE

## **GRAVED LACHS**

HAUSGEBEIZT, MIT DILL, SERVIERT MIT HONIG-SENF-SAUCE

## **CANTALOUPE-MELONE**

MIT SERRANO SCHINKEN

## **CRÊPE-RÖLLCHEN**

RÄUCHERLACHS, FRISCHKÄSE

## **GEFÜLLTE EIER**

MIT SENFCREME

## **MECKLENBURGER SCHNITTCHEN**

BROT BELEGT MIT ALLERLEI

## **CAPRESE**

TOMATEN UND MOZZARELLA SCHEIBEN, RUCOLA, BASILIKUMPESTO

## **FRIKADELLENSPIESSE**

MIT TOMATENDIP

## **HÄHNCHENSPIESSE**

MIT SWEET-CHILI-SAUCE

## **FALAFEL**

MIT GUACAMOLE

## **VERSCHIEDENE ANTIPASTI**

## **KÄSEAUSWAHL**

MIT FEIGENSENF

# HAUPTGERICHTE

**GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS  
AUF RAHMCHAMPIGNONS**

**GESCHMORTER RINDERBRATEN  
MIT SPECKBOHNEN**

**GEBRATENES ZANDERFILET  
AUF ZUCCHINI-MÖHREN-GEMÜSE**

**GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET  
MIT TOMATISIERTEM PFANNENGEMÜSE**

**VEGANES LINSENCURRY  
MIT MÖHREN, PAPRIKA, KOKOSMILCH**

**GEBRATENE LACHSFILET  
AUF BLATTSPINAT MIT RAHM**

**BADIERTE HÄHNCHENBRUST MIT SPECK  
GEFÜLLT MIT PAPRIKACREME,  
DAZU TOMATISIERTES PFANNENGEMÜSE**

**KOKOS-CHILI-GARNELEN  
MIT CHERRYTOMATEN**

**POCHIERTES KABELJAURÜCKENFILET  
AUF DILL-SAHNE-SAUCE**

**GESCHMORTE RINDERROULADE  
GEFÜLLT MIT SPECK, ZWIEBELN UND GEWÜRZGURKE,  
DAZU BROKKOLI MIT MANDELBUTTER**

**KASSELERBRATEN  
MIT SAUERKRAUT**

## BEILAGEN

SALZKARTOFFELN

WILDREIS

KROKETTEN

BRATKARTOFFELN

MEDITERRANE KARTOFFELSPALTEN

GEMÜSEPUFFER

KARTOFFELGRATIN

## DESSERT

PANNA COTTA  
AUF FRUCHTIGEM MANGO GEL

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

BAILEYS MOUSSE

OBSTPLATTE  
MIT FRÜCHTEN DER SAISON

JOGHURTCREME  
MIT FRUCHTSAUCE

BEERENGRÜTZE  
MIT VANILLESAUCE