

# „Das Buffet“

## Fingerfood ohne Fleisch

ab 10 Pers.

<b>gebackenes Gemüsesäckchen mit Hoisinsauce;</b> (ca.40g)	2,90 €
<b>Zitronengrasecke mit Gemüsestreifen gefüllt im Tempurateig</b> (ca. 40g) mit Sweet & Chillisauce	2,90 €
<b>gebackene Garnelentasche mit Sesam</b> gebackene Wan Tan- Garnelentasche (ca.30g) mit Sesam dazu Sweet & Chillisauce	2,90 €
<b>Mini-Burger-Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto (eigene Ernte)</b> Burger (ca.50g) gesamt	3,90 €
<b>Cremiger Fetakäsespieße mit Orangenesten</b> asiatischen Gewürzen & schwarze Kalamataolive (ca.30g ) gesamt (auch vegan möglich)	3,20 €
<b>Kartoffel-Möhrenküchlein mit geschmorter Balsamicozwiebel</b> mit Kalamataolive & Feta	2,90 €
<b>Kartoffel-Röstchen mit Creme fraîche und Deutschem Kaviar<sup>o*</sup></b>	2,90 €
<b>gebratenes Lachsfiletstück am Bambusspieß, im Glas serviert</b> Lachsfilet (ca.35g) mit Tomaten-Bruschetta auf Ruccola-Salat & gerösteten Pinienkernen	5,90 €
<b>gefüllte Eier ""</b> ab 20 Portionen zwei halbe Eier, klassisch gefüllt, aus regionaler Freilandhaltung enthält Meerrettich	3,20 €
<b>Räucherlachsroulade auf Pumpernickel</b> mit Sahnemeerrettich gefüllte Räucherlachsroulade auf Pumpernickel	2,70 €
<b>Mini-Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten, frischem Basilikum &amp; Crema di Balsamico</b> (2Stk.)	2,90 €

<sup>o\*</sup> enthält Phosphat, "" Senf,enthält Soja;

bei Glutenunverträglichkeit kochen wir für Sie individuell.

# „Das Buffet“

## Fingerfood mit Fleisch

ab 10 Pers.

<b>Mini-Tortilla Flammenkuchen<sup>^^</sup> mit Speck, Zwiebeln &amp; Creme fraîche</b> kleine gerollte & gefüllte Weizenfladenomeletts ohne Ei ca. 45-50 g	2,90 €
<b>Gebratene Hähnchen-Spieße<sup>oo</sup></b> Hähnchenfleisch (ca.40g) mariniert mit Zitronengras & asiatischen Gewürzen dazu weiße Asia-Pflaumensauce	3,50 €
<b>Curry-Erdnuss-Hackfleischbällchen vom Bio-Rind<sup>oo</sup></b> ( ca.45g )mit Sweet & Chilisauce	3,60 €
<b>Klassische Kochschinkenröllchen,gefüllt mit Waldorf-Salat</b> (ca.45g) mit Sellerie,Apfel,Walnuss, Schmand	3,50 €
<b>Gebratenes Mini-Hähnchenschnitzel mit italienischen Kräutern<sup>oo</sup></b> Hähnchen in Semmeln & Kräutern paniert (ca.45g) dazu Zwiebel-Schmand-Dipp	3,20 €
<b>Bresaola auf Honigmelonen-Ruccola-Salat</b> luftgetrocknetes Rindfleisch aus der Toskana	6,50 €
<b>Mini-Wraps BBQ mit Hähnchenfleisch und Bohnen</b> Weizenwraps gefüllt (ca.45g)	3,50 €
<b>Gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinefilet,mit Parmesan</b> in (ca.45g ), Parmesan-Ei-Hülle an Tomaten-Kalamata-Olivenpüree	3,90 €
<b>Mini-Burger mit Bio-Angus-Rinderhack</b> mit BBQ-Sauce & roten Zwiebeln	4,60 €
<b>Mini-Frühlingsrollen, gefüllt mit geschmortem Entenfleisch</b> dazu Hoisinsauce (enthält Soja) (2Stk. gesamt 50g)	3,60 €

\* enthält Nitritpökelsalz,<sup>^^</sup> enthält Milch,<sup>oo</sup> enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

Seite 2

# „Das Buffet“

## warme Gerichte ohne Fleisch

ab 10 Pers.

<b>Ofenfrische Lasagne, geschichtet mit Auberginen, Paprika, Zucchini,</b> Zwiebeln, Weizen-Nudelplatten & Tomatensauce, überbacken mit Emmentaler Käse	18,90 €
<b>In Butter gebratene Knollensellerie-scheiben an Beluga- Linsen- Ragout</b> geschmort mit Kirschtomaten, kleinen Zucchiniwürfeln & Kreuzkümmel	17,90 €
<b>Asiatische Gemüse-Kokos-Terrine mit Paprika, Pak Choi, Zucchini</b> Zuckerschoten, Edamame-Bohnen, Knoblauch & etwas rotem Curry dazu Basmatireis	18,90 € vegan
<b>Geschmorte rote Spitzpaprikaschoten, gefüllt mit geriebenem Fetakäse,</b> Emmentalerkäse & mediterranen Kräutern mit Tomatensauce dazu Langkornreis, & grünen Salat mit weißem Balsamico-Olivenöl-Dressing (auch vegan möglich)	18,90 €
<b>Kartoffel-Möhren- Erbsen Bratlinge an Schnittlauchrahmsauce</b> mit gebuttertem Brokkoli & Kartoffelröstis (1Bratling ca.150g)	17,80 €
<b>Gebratene Zucchini-Quinoa-Möhren-Röstis mit etwas Chili</b> an Estragonrahmsauce, mit gebratenem Paprika-Zwiebelgemüse & gebratenen Kartoffelecken ( Röstis enthalten Ei) (2Röstis ca.150g)	18,90 €

bei Glutenunverträglichkeit kochen wir für Sie individuell.

# „Das Buffet“

## Hausgemachte Salate

ab 10 Pers.

Salate auch im Einzelglas serviert pro Glas Aufpreis 1,50 €

**Taboulee, Bulgursalat mit roter Paprika & Lauchzwiebeln** 6,50 €

Bulgur:geschroteter-gekochter Hartweizen, mariniert mit Olivenöl,Dill,glatte Petersilie  
Kichererbsen & Spear-Minze (ca.200g)

**Grünkernsalat mit Avokado,Paprika, Gartenkresse** 6,60 €

mariniert mit Kürbiskernöl (ca.200g)

**Lauchzwiebel-Mais-Ananas-Salat** 6,50 €

mariniert mit Schmand (ca.200g)

**Russischer Möhrensalat (pikant-scharf) mit Schmand-Dipp** 5,60 €

mariniert mit Olivenöl, Knoblauch & gerösteten Kürbiskernen (ca.200g)

**Italienischer Nudel-Salat von dreifarbigem Nudeln** <sup>oo</sup> 6,50 €

mit Paprika,Kirschtomaten,Basilikum & gerösteten Pinienkernen & Olivenöl (ca.200g)

**Hausgemachter Kartoffelsalat** 6,50 €

mit Cornichons, Äpfeln, Zwiebeln & Kräutern ,mariniert mit Schmand (ca.200g)

**Hausgemachter Geflügelsalat** 7,50 €

mit Ananas, Spargel & Champignons, mariniert mit Schmand (ca.200g)

**Bunter Balkansalat mit Schafskäse** 6,60 €

Paprika,Zwiebeln,Salatgurke Schafskäse,Kalamata-Oliven,Karotte,  
mariniert mit Olivenöl & weißem Balsamico (ca.200g) (auch vegan möglich)

**Hausgemachter Kartoffelsalat mit Apfelessig & Öl** 6,80 €

mit geriebener Salatgurke, Äpfeln, Zwiebeln, frischem Dill, Petersilie, Schnittlauch  
& Radieschen (ca. 200g)

<sup>oo</sup> enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

# „Das Buffet“

## Hausgemachte Suppen

ab 10 Pers.

<b>Thailändische Kokosmilchsuppe mit rotem Curry &amp; Kaffirblättern</b> (Limettenblättern) mit Möhren- & Lauchstreifen & Grönlandgarnelen (ca.400ml)	7,60 €
<b>Ungarische Gulaschsuppe mit Baguettescheibe</b> Tomate,Rindfleisch,Paprika,Zwiebel, Kartoffel (ca.400ml)	7,40 €
<b>Hochzeitssuppe</b> Rinderbrühe,Spargel, Eierstich, Fleischklößchen (Rind) & kleine Nudeln (ca.350ml)	6,90 €
<b>Pürrierte Tomatensuppe</b> mit frischen Tomaten & geräuchtem Speck*,separat geschlagene Sahne & grünem Pfeffer (ca. 350ml)	6,70 €
<b>Französische Zwiebelsuppe mit Brot-Croutons</b> mit Weisswein verfeinert (ca.350ml)	6,50 €
<b>Gurkenrahmsuppe " Doria"</b> Gurkensuppe mit kleinen Gurkenkugeln & separat geschlagene Sahne (ca.350ml)	6,90 €
<b>Fenchelrahmsuppe mit kleinen Tomatenwürfeln</b> & separat geschlagene Sahne (ca.350ml)	6,90 €
<b>Räucherlachsschaumsuppe</b> separat geschlagene Sahne & frischem Dill (ca.350ml)	6,90 €
<b>Karotten-Kokosmilch-Ingwer-Suppe</b> vegan (ca.350ml)	6,90 €
<b>Steinpilzrahmsuppe</b> separat geschlagene Sahne (ca.350ml)	6,90 €
<b>Fischsolianka vom Lachs</b> mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Cornichons (ca.400ml)	7,50 €
<b>Thai-Selleriesuppe mit Kokosmilch</b> mit asiatischen Gewürzen, leicht scharf, vegan (ca.350ml)	6,90 €
<b>Hummer-Rahmsuppe, verfeinert mit Safran</b> (ca.300ml)	8,60 €

mit\* gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Nitritpökelsalz

Seite 5

# „Das Buffet“

<b>Die klassischen &amp; regionalen Gerichte</b>	ab 10 Pers.
<b>Ofenfrischer Kräuterschweinenacken-Braten** mit Bratensauce</b> mit grünen Bohnen, Grilltomate & Kartoffelgratin	18,50 €
<b>Ofenfrischer Krustenbraten* vom Schwein mit Bratensauce</b> dazu Specksauerkraut* & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelgratin	18,20 € 18,60 €
<b>Drei gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel</b> am Holzspieß an Pfifferlingrahmsauce mit Schinkenwürfeln* dazu Brokkoliröschen & gebratene Kartoffelecken	20,50 €
<b>Geschmorte Rinderroulade** an Schmorsauce*</b> gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck* & Gewürzgurke dazu hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelklößen	20,50 €
<b>Hähnchenbrustgeschnetzelt in Pilzrahmsauce</b> mit frischen Champignons dazu Gemüseplatte ( Erbsen, Bio- Möhren & Blumenkohl) & gebutterten Langkorn-Reis	18,60 €
<b>Geschmortes Kalbsgulasch in Portwein"-Vanille-Jus</b> Preis auf Anfrage mit frischen Champignons, hausgemachtem Apfelrotkohl & gebutterten Spätzle oder wahlweise mit Kartoffelgratin	
<b>Geschmorter Rinderbraten** mit Schmorsauce</b> dazu gebutterter Minirosenkohl & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelklöße	20,80 €
<b>Geschmortes Rindersaftgulasch in Rotwein"- Estragon-Sauce</b> mit Brokkoliröschen & gebratenen Kartoffelecken oder wahlweise mit gebutterten Spätzle °°	20,50 €
<b>Schweinefiletgeschnetzelt in Pilzrahmsauce</b> mit frischen Champignons, Steinpilzen dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio-Möhren & Blumenkohl) & gebratene Kartoffelröstis	19,80 €
<b>Schweinefiletgeschnetzelt in Rotweinsauce"</b> mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio- Möhren & Blumenkohl) & gelbe Bandnudeln °°	19,30 €

°° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, \* Nitritpöckelsalz, "Sulfid, \*\* Senf

# „Das Buffet“

## Die mediterranen Gerichte

ab 10 Pers.

- Gebratenes, gefülltes Schweinefilet<sup>oo</sup> an Rotweinsauce"** 20,50 €  
gefüllt mit Feta, mediterranen Kräutern, schwarzen Oliven & roter Paprika  
dazu grüne Bohnen & Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte kleine Roulade vom Schwein an Schmorsauce** 18,90 €  
gefüllt mit mediterranen Kräutern & Feta-Emmentaler-Käse dazu  
Balkangemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine & Möhren) & gelbe Bandnudeln<sup>oo</sup>
- Kräuter-Hähnchengeschnetzeltes<sup>oo</sup> mit frischen Champignons** 18,80 €  
in mediterraner Kräuterrahmsauce, verfeinert mit Kurkuma ( Gelbwurz )  
dazu Gemüseplatte ( Erbsen, Bio-Möhren & Blumenkohl) & gebutterter Langkornreis

## Alles aus dem Ofen

- Überbackene Hähnchenbrustfilets in Weißwein-Zwiebelrahmsauce** 18,90 €  
überbacken mit Emmentaler Käse, dazu Brokkoliröschen & gebutterten Langkornreis
- Ofenfrische Hähnchenbrustfilets im Speckmantel\*** 18,90 €  
auf rot-gelbem Paprika-Zwiebelgemüse mit gebuttertem Langkornreis  
oder wahlweise gelbe Bandnudeln<sup>oo</sup>
- Zwei überbackene Lachsfilets in Weißweinrahmsauce** 20,50 €  
überbacken mit Kirschtomaten und Emmentalerkäse  
dazu Brokkoliröschen & gelbe Bandnudeln<sup>oo</sup>
- Ofenfrische Lachslasagne an Safransauce** 18,90 €  
gefüllt mit frischem Blattspinat & Bechamelsauce  
dazu Feldsalat mit Balsamico-Crema & Olivenöl

## Die asiatischen Gerichte

- Thailändische Hähnchenterrine in Kokosmilch mit rotem Curry** 18,90 €  
leicht scharf, mit Brokkoli-Blumenkohlröschen & Möhren  
dazu Langkornreis mit geröstetem Sesamöl
- Gebratene Hähnchen-Spieße<sup>oo</sup> mit weißer Thaipflaumensauce** 18,90 €  
in Zitronengras & Curry mariniert, dazu asiatisches Gemüse mit Paprika, Zuckerschote, Zucchini, Sojasprossen & Möhren dazu Langkornreis
- Asiatische Pfanne vom Schweinefilet & Grönland-Garnelen** 19,50 €  
mit Paprika, Zuckerschote, Möhren & Cashewkernen in leicht scharfer Sojasauce  
dazu gebratene Reismnudeln

# „Das Buffet“

<b>Hausgemachtes Dessert</b>		ab 10 Pers.
Dessert auch im Einzelglas serviert	pro Glas Aufpreis	1,50 €
<b>Mangomousse mit Limonen-Jogurtsauce</b> (ca.200g)		6,90 €
<b>Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>^^</sup></b> mit Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren & roten Johannisbeeren (ca.200g)		6,80 €
<b>Bayrisch Creme Vanille mit Erdbeermark</b> (ca.200g)		7,20 €
<b>Frischer Obstsalat</b> mit Äpfeln, Melone, Orange, Kiwi, Weintraube & Banane (ca.200g)		6,90 €
<b>Kokosmilchcreme mit Tonka-Vanille-Zucker &amp; Mangomark</b> Tonkabohnen (Südamerika) haben eine leichte Waldmeisternote (ca.200g)		6,90 €
<b>Mousse au chocolat</b> (ca.200g) (enthält Ei)		7,20 €
<b>Weißweinsteinmousse mit Ananas</b> (ca.200g)		7,20 €
<b>Limonen-Jogurt-Terrine mit Ananas-Kardamom-Kompott<sup>oo</sup></b> Limonen-Jogurt-Terrine, verfeinert mit Sahne (ca.200g)		6,90 €
<b>Leichte Erdbeerschaumcreme mit Erdbeermark</b> (ca.200g)		6,90 €
<b>Panna cotta mit Himbeermark</b> gekochte & mit Vanillezucker gesüßte Sahne (ca.200g)		6,90 €
<b>Leichte Tiramisu <sup>**</sup></b> mit Quark, Sahne, enthält Alkohol (ca.200g)		6,90 €

<sup>\*\*</sup>enthält Süßungsmittel Stevia, <sup>oo</sup> enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, <sup>^^</sup>enthält Milch



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen vom Catering „ Das Buffet“**

**Inhaberin: Daniela Pohl**

**Am Mühlenhope 2**

**38464 Groß Sisbeck**

- 1 Bei einer Auftragssumme von 100 bis 800 Euro sind 50% der Endsumme als Anzahlung acht Werktage im Voraus zu leisten.**
- 2 Bei einer Auftragssumme über 800 Euro sind 50% der Endsumme sind als Anzahlung 14 Werktage im Voraus zu leisten.**
- 3 Die Anzahlung dient zur Deckung der Vorlaufkosten und wird nicht zurückerstattet. Bei einer Stornierung kann der gezahlte Zahlungsbetrag mit einem Folgeauftrag innerhalb zwei Jahren verrechnet werden.**
- 4 Der Gerichtsstandort ist Helmstedt**
- 5 Fehlendes oder beschädigtes Geschirr ist nach vorliegenden Preislisten, die vom Kunden einsehbar sind, zu ersetzen.**
- 6 Das Geschirr (Platten, Bleche Chafingdishes etc.) ist innerhalb zwei Tagen gespült zurück zu liefern.**
- 7 Bitte informieren Sie uns, wenn z.B. ein Treppenhaus mit mehreren Treppen, weite Wege oder Engstellen, die die Anlieferung verzögern könnten. Gegebenenfalls bitten wir um Mithilfe des Auftraggebers.**
- 8 Der Auftraggeber ist verantwortlich ausreichende Zufahrts- und Parkmöglichkeit zum Zeitpunkt der Anlieferung freizuhalten. Ca. 7 Meter**
- 9 Änderungen in der Gestaltung und Anrichteform der Speisen vorbehalten.**
- 10 Wir erbeten die Restzahlung bei Lieferung in bar. Geänderte AGB im November 2022**
- 11 "Das Buffet" ist erst an einen Auftrag gebunden, wenn die vereinbarte Anzahlung fristgerecht erfolgt ist.**
- 12 Eine Reduzierung der Personenzahl ist bis acht Tage vor Beginn des Veranstaltungstermins abänderbar. Nach Fristablauf ist keine Reduzierung mehr möglich.**

### **So läuft Ihre Bestellung ihren Weg**

- 1 Sie setzen sich mit uns in Verbindung ( telefonisch oder per E-Mail )**
- 2 Sie geben uns Ihr Veranstaltungsdatum bekannt, den Termin reservieren wir für Sie bei freier Kapazität.**
- 3 Sie haben bei uns die Möglichkeit im Zweifelsfall auch zwei Termine zu reservieren.**
- 4 Sie haben sich bereits auf unserer Karte informiert und haben sich für bestimmte Speisen entschieden**
- 5 Sie wünschen eine persönliche Beratung, gern beraten wir Sie telefonisch.**
- 6 Wir erstellen Ihnen generell im Anschluß einen unverbindlichen Kostenvoranschlag.**
- 7 Änderungen oder weitere Wünsche sind gern weiterhin möglich.**
- 8 Sie informieren uns, wie Sie sich entschieden haben.**
- 9 Mit Ihrer schriftlichen Bestätigung und Ihrem getätigten Zahlungsbetrag ( mind. 50 % der Gesamtbetrag ) ist Ihr Auftrag bindend.**
- 10 Wir bestätigen Ihnen per Mail Ihren Zahlungsbetrag nach Eingang.**
- 11 Wir beliefern Sie mit Ihrem bestellten Speisen, bauen es fachgerecht auf ( incl. Der Warmhaltebehälter & der Brennpasten, Anlegebesteck & Kartenhalter mit Speisenbezeichnung ). Bei Bedarf bleiben wir vor Ort und erledigen den Nachservice (Nachlegen der von uns gelieferten Speisen in Warmhaltebehälter)**