

„Das Buffet“

Fingerfood ohne Fleisch

ab 10 Pers.

gebackenes Gemüsesäckchen mit Hoisinsauce; (ca.40g)	3,40 €
Zitronengrasecke mit Gemüsestreifen gefüllt im Tempurateig (ca. 40g) mit Sweet & Chillisauce	3,40 €
gebackene Garnelentasche mit Sesam gebackene Wan Tan- Garnelentasche (ca.30g) mit Sesam dazu Sweet & Chilisauce	3,40 €
Mini-Burger-Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto (eigene Ernte) Burger (ca.50g) gesamt	3,90 €
Cremiger Fetakäsespieße mit Orangenzenen asiatischen Gewürzen & schwarze Kalamataolive (ca.30g) gesamt (auch vegan möglich)	3,20 €
Kartoffel-Möhrenküchlein mit geschmorter Balsamicozwiebel mit Kalamataolive & Feta	3,40 €
Kartoffel-Röstchen mit Creme fraîche und Deutschem Kaviar^{°*}	3,40 €
gebratenes Lachsfiletstück am Bambusspieß, im Glas serviert Lachsfilet (ca.35g) mit Tomaten-Bruschetta auf Ruccola-Salat & gerösteten Pinienkernen	5,90 €
gefüllte Eier "" ab 20 Portionen zwei halbe Eier, klassisch gefüllt, aus regionaler Freilandhaltung enthält Meerrettich	3,20 €
Räucherlachsroulade auf Pumpernickel mit Sahnemeerrettich gefüllte Räucherlachsroulade auf Pumpernickel	2,70 €
Mini-Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten, frischem Basilikum & Crema di Balsamico (2Stk.)	2,90 €
Mini-Wraps mit asiatischem Gemüse Crema di Balsamico	3,50 €
Frittierte Garnele im Kartoffelspiralmantel mit Aioli (Knoblauchmayo-Dipp)	3,60 €

^{°*} enthält Phosphat, "" Senf, enthält Soja;

bei Glutenunverträglichkeit kochen wir für Sie individuell.

„Das Buffet“

Fingerfood mit Fleisch

ab 10 Pers.

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

* enthält Nitritpökelsalz,^{^^} enthält Milch,^{oo} enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

Seite 2

„Das Buffet“

warme Gerichte ohne Fleisch

ab 10 Pers.

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

^{oo} enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

„Das Buffet“

Hausgemachte Suppen

ab 10 Pers.

Thailändische Kokosmilchsuppe mit rotem Curry & Kaffirblättern (Limettenblättern) mit Möhren- & Lauchstreifen & Grönlandgarnelen (ca.350ml)	7,60 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Baguettescheibe Tomaten,Rindfleisch,Paprika,Zwiebeln, Kartoffeln (ca.350ml)	7,40 €
Hochzeitssuppe Rinderbrühe,Spargel, Eierstich, Fleischklößchen (Rind) & kleine Nudeln (ca.350ml)	7,20 €
Pürrierte Tomatensuppe mit frischen Tomaten & geräuchtem Speck*,separat geschlagene Sahne & grünem Pfeffer (ca. 350ml)	6,70 €
Französische Zwiebelsuppe mit Brot-Croutons mit Weisswein verfeinert (ca.350ml)	6,50 €
Gurkenrahmsuppe " Doria" Gurkensuppe mit kleinen Gurkenkugeln & separat geschlagene Sahne (ca.350ml)	6,90 €
Fenchelrahmsuppe mit kleinen Tomatenwürfeln & separat geschlagene Sahne (ca.350ml)	6,90 €
Räucherlachsschaumsuppe separat geschlagene Sahne & frischem Dill (ca.350ml)	6,90 €
Karotten-Kokosmilch-Ingwer-Suppe vegan (ca.350ml)	6,90 €
Steinpilzrahmsuppe separat geschlagene Sahne (ca.350ml), vegetarisch	6,90 €
Fischsolianka vom Lachs mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Cornichons (ca.400ml)	7,50 €
Thai-Selleriesuppe mit Kokosmilch mit asiatischen Gewürzen, leicht scharf, vegan (ca.350ml)	6,90 €
Hummer-Rahmsuppe, verfeinert mit Safran (ca.300ml)	8,60 €
Petersilienwurzel-Rahmsuppe mit Croutons (ca. 350ml) vegetarisch	6,90 €
Kürbissuppe vom Hokkaido mit frischem Ingwer & Kokosmilch, etwas Chilli,Zwiebeln,Petersilienwurzel & Knoblauch, leicht scharf (ca.350ml) vegan	7,20 €

mit* gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Nitritpökelsalz

Seite 5

„Das Buffet“

Die klassischen & regionalen Gerichte	ab 10 Pers.
Ofenfrischer Kräuterschweinenacken-Braten** mit Bratensauce mit grünen Bohnen, Grilltomate & Kartoffelgratin	18,50 €
Ofenfrischer Krustenbraten* vom Schwein mit Bratensauce dazu Specksauerkraut* & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelgratin	18,20 € 18,60 €
Drei gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel am Holzspieß an Pfifferlingrahmsauce mit Schinkenwürfeln* dazu Brokkoliröschen & gebratene Kartoffelecken	20,50 €
Geschmorte Rinderroulade** an Schmorsauce* gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck* & Gewürzgurke dazu hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelklößen	20,50 €
Hähnchenbrustgeschnetzelttes in Pilzrahmsauce mit frischen Champignons dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio- Möhren & Blumenkohl) & gebutterten Langkorn-Reis	18,60 €
Geschmortes Kalbsgulasch in Portwein"-Vanille-Jus Preis auf Anfrage mit frischen Champignons, hausgemachtem Apfelrotkohl & gebutterten Spätzle oder wahlweise mit Kartoffelgratin	
Geschmorter Rinderbraten** mit Schmorsauce dazu gebutterter Minirosenkohl & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelklöße	20,80 €
Geschmortes Rindersaftgulasch in Rotwein"- Estragon-Sauce mit Brokkoliröschen & gebratenen Kartoffelecken oder wahlweise mit gebutterten Spätzle °°	20,50 €
Schweinefiletgeschnetzelttes in Pilzrahmsauce mit frischen Champignons, Steinpilzen dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio-Möhren & Blumenkohl) & gebratene Kartoffelröstis	19,80 €
Schweinefiletgeschnetzelttes in Rotweinsauce" 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^{oo} 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^{oo}
- Kräuter-Hähnchengeschnetzeltes^{oo} 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^{oo}
- Zwei überbackene Lachsfilets in Weißweinrahmsauce** 20,50 €
überbacken mit Kirschtomaten und Emmentalerkäse
dazu Brokkoliröschen & gelbe Bandnudeln^{oo}
- Ofenfrische Lachslasagne an Safransauce** 18,90 €
gefüllt mit frischem Blattspinat & Bechamelsauce
dazu Feldsalat mit Balsmico-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^{oo} 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“

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

^{**}enthält Süßungsmittel Stevia, ^{oo} enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, ^{^^}enthält Milch

„Das Buffet“

kalte Platten

ab 10 Pers.

Vitello tonnato mit Thunfisch-Mayonnaise & Kapern (ab 15 Pers.) gesottener Kalbsrücken, in dünne Scheiben geschnitten, kalt serviert	13,00 €
Hausgemachte Anti pasti vom Gemüse mit Olivenöl (ab 20 Pers.) mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika & braunen Bio-Champignons	9,50 €
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum & Olivenöl & Crema di Balsamico	7,50 €
Tomate-Mozzarella mit Büffelmozzarella & frischem Basilikum Olivenöl & Bio-Salz-Zitrone	12,50 €
Mini-Anti-Pasti Mini-Paprikaschote, gefüllt mit Frischkäse, Weinblätter, gefüllt mit Reis, Oliven gemischt, eingelegter Fetakäse mit Knoblauch	9,50 €
Gemischte Käseplatte, mit Käsespießen, Gouda, Frischkäse- variationen, Brie, Ziegenkäse, Skt. D`Albray etc. & Butterblüten	10,50 €
Gemischte Edel-Käseplatte, mit Ziegenfrischkäse & Pottasche Stilton, Morbier, Manchego etc. Preis auf Anfrage	
Gemischte Räucherfischplatte mit Räucherlachs, Räucherforelle & Räucherlachsroulade mit Meerrettichsahne gefüllt auf Pumpnickelscheiben dazu separat Meerrettichsahne & Preiselbeersahnemeerrettich	11,50 €
Gemischte Schinkenplatte mit spanischen Serano-, Schwarzwälder-, Katen-Schinken oder Tiroler Schinkenspeck	10,50 €
Alle Fingerfood-Speisen selbstverständlich auch auf Platten erhältlich!	

* enthält Nitritpökelsalz, ^^ enthält Milch, °° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

Seite 8a

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)**