

„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 Wan Tan- Garnelentasche (ca.30g) dazu Zucchini-Tomaten-Chilisalsa mit Kreuzkümmel	3,40 €
Mini-Burger-Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto (eigene Ernte) Burger (ca.60g) gesamt (auch vegan möglich)	3,90 €
Cremiger Fetakäsespieße mit Orangenzesten asiatischen Gewürzen & schwarze Kalamataolive (ca.30g) (auch vegan möglich)	3,20 €
Kartoffel-Möhrenküchlein mit geschmorter Balsamicozwiebel mit Kalamataolive & Feta	3,40 €
Mini-Frühlingsrollen, gefüllt mit Asiagemüse dazu Sweet & Chilisauce (2Stk. gesamt 50g, vegan)	3,40 €
gebratenes Lachsfiletstück am Bambusspieß, im Glas serviert Lachsfilet (ca.35g) mit Tomaten-Bruschetta auf Ruccola-Salat & gerösteten Pinienkernen	5,90 €
Mini-Tortilla-Rolle, gefüllt mit mediterran-ingelegten Tomaten Basilikum,roten Zwiebeln & Kräuter-Dipp (ca.40g)	2,90 €
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 €
Käsespieße mit Weintraube & Physalis (2 Stk.)	2,90 €

* 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 Weizenfladenomelets ohne Ei (ca. 40 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 Kräuter-Schmand-Dipp	3,20 €
Mini-Burger mit mariniertem Hähnchenfilet mit BBQ-Sauce oder Harissa-Mayo & roten Zwiebeln	4,20 €
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 (ca. 90g)	4,60 €
Mini-Frühlingsrollen, gefüllt mit geschmortem Entenfleisch dazu Hoisinsauce (enthält Soja) (2Stk. gesamt 50g)	2,90 €

* 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) (1 Rösti ca. 150g)	18,90 €
Kichererbsencurry mit Spinat & Kokosmilch an Basmatireis mit frischem Ingwer, Tomaten, Koriander, Kreuzkümmel	16,90 €

bei Glutenunverträglichkeit kochen wir für Sie individuell.

„Das Buffet“

Hausgemachte Salate

ab 10 Pers.

Taboulee, Bulgursalat mit roter Paprika & Lauchzwiebeln	5,80 €
Bulgur:geschroteter-gekochter Hartweizen, mariniert mit Olivenöl,Dill,glatter Petersilie Kichererbsen & Spear-Minze (ca.200g)	
Grünkernsalat mit Avokado,Paprika, Gartenkresse	5,90 €
mariniert mit Kürbiskernöl (ca.200g)	
Lauchzwiebel-Mais-Ananas-Salat	5,80 €
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	5,90 €
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

Seite 4

Salat im Einzel-Glas angerichtet: 1,50€uro pro Glas

„Das Buffet“

Hausgemachte Suppen

ab 10 Pers.

Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe mit Baguettescheibe Tomaten, Rinderbeinfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln (ca. 350ml) ab 30 Port.	7,50 €
Hochzeitssuppe Rinderbrühe, Spargel, Eierstich, Fleischklößchen vom Rind & kleine Nudeln (ca. 350ml) ab 15 Port.	7,20 €
Pürrierte Tomatensuppe mit frischen Tomaten & geräuchertem Speck*, separat geschlagene Sahne & grünem Pfeffer (ca. 350ml)	7,20 €
Französische Zwiebelsuppe mit Brot-Croutons mit Weisswein verfeinert (ca. 350ml)	6,80 €
Fenchelrahmsuppe mit kleinen Tomatenwürfeln (ca. 350ml)	7,20 €
Räucherlachsschaumsuppe & frischem Dill (ca. 350ml)	7,20 €
Karotten-Kokosmilch-Ingwer-Suppe (ca. 350ml) vegan	6,90 €
Steinpilzrahmsuppe (ca. 350ml), vegetarisch	7,20 €
Hummer-Rahmsuppe, verfeinert mit Safran (ca. 300ml)	8,60 €
Petersilienwurzel-Rahmsuppe mit Croutons (ca. 350ml) vegetarisch	7,20 €
Kürbissuppe vom Hokkaido mit frischem Ingwer & Kokosmilch, etwas Chili, 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 € 18,80 €
Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel geräuchert an Pfifferlingrahmsauce mit Schinkenwürfeln* dazu Brokkoliröschen & gebratene Kartoffelecken	20,50 €
Geschmorte Rinderroulade** an Schmorsauce* gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck* & Gewürzgurke dazu gebutterter Minirosenkohl, Kartoffelklöße mit hausgemachtem Rotkohl	20,80 € 21,80 €
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit frischen Champignons dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio- Möhren & Blumenkohl) & gebutterten Langkorn-Reis	18,60 €
Geschmortes Rindergulasch aus der Beinscheibe geschmort in Rotwein-Cranberry-Birnen-Sauce mit roten Zwiebeln & Bourbon-Pfeffer dazu Bokkoliröschen & gebutterte Spätzle	20,80 €
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 °°	20,80 €
Schweinefiletgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio-Möhren & Blumenkohl) & gebratene Kartoffelröstis	19,80 €
Schweinefiletgeschnetzeltes in Rotweinsauce" mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio- Möhren & Blumenkohl) & gelbe Bandnudeln°°	19,30 €
Gebratene Schweinefiletspieße im Speckmantel (3Stk. Einzelspieße) mit hausgemachter Kräuterbutter, Salatbuffet , Kräuterjogurtdressing & ofenfrische Rosmarinkartoffeln (Drillinge)	22,80 €
mit Hähnchenspießen	19,50 €

°° 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*** 19,90 €
auf rot-gelbem Paprika-Zwiebelgemüse mit gebuttertem Langkornreis
oder wahlweise gelbe Bandnudeln^{oo}
- Zwei überbackene Lachsfilets in Weißweinrahmsauce** 22,50 €
überbacken mit Kirschtomaten und Emmentalerkäse
dazu Brokkoliröschen & gelbe Bandnudeln^{oo}
- Ofenfrische Lachslasagne an Safransauce** 19,90 €
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^{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** 19,50 €
mit Paprika, Zuckerschote, Möhren & Cashewkernen in leicht scharfer Sojasauce
dazu gebratene Reismnudeln

„Das Buffet“

Hausgemachtes Dessert

ab 10 Pers.

Mangomousse mit Limonen-Jogurtsauce (ca.200g)	7,20 €
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)	7,20 €
Hausgemachte Mousse au chocolat (ca.200g) (enthält Ei)	7,80 €
Weißweinsteinmousse mit Ananas (ca.200g)	7,20 €
Limonen-Jogurt-Terrine mit Ananas-Kardamom-Kompott^{oo} Limonen-Jogurt-Terrine, verfeinert mit Sahne (ca.200g)	7,20 €
Leichte Erdbeerschaumcreme mit Erdbeermark (ca.200g)	7,20 €
Panna cotta mit Himbeermark gekochte & mit Vanillezucker gesüßte Sahne (ca.200g)	6,90 €
Leichte Tiramisu ** mit Quark, Sahne, enthält Alkohol (ca.200g)	6,90 €

Dessert auch im Einzelglas erhältlich. Pro Glas: 1,50 €

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

Seite 8

„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 15 Pers.) mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika & braunen Bio-Champignons	9,50 €
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum & Olivenöl & Crema di Balsamico	6,50 €
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	9,50 €
Gemischte Schinkenplatte mit Schweinelachs-Schinken, Katenschinken & geräuchertem Schinkenspeck	6,50 €
Gemischt belegte Canapes !	

Alle Fingerfood-Speisen selbstverständlich auch auf Platten erhältlich!

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

Seite 8a

„Das Buffet“

Fingerfood für 20 Personen

Preis pro Person

33,00 €

ab 30 Pers.

31,00 €

ab 40 Pers.

29,00 €

1,5kg italienischer Nudelsalat mit dreifarbigen Nudeln, Kirschtomaten,
frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen, etwas Knoblauch & Olivenöl

1Stk. Gebackenes Gemüsesäckchen (ca.40g)
mit Hoisinsauce

1Stk. Gebackenen Garnelentaschen im Tempurateig mit Sesam
(ca.45g)mit Sweet & Chilisauce

1Stk. Kartoffel-Möhrenküchlein mit eingelegter Borretonzwiebel
in Balsamico (ca.45g) mit Feta und schwarzer Kalamata-Olive

1 Stk. Gebratenes Mini-Hähnchenschnitzel mit italienischen Kräutern °°
Hähnchen in Semmeln & Kräutern paniert (ca.45g) dazu Zwiebel-Schmand-Dipp

2 Stk. Käsespieße mit Emmentaler-Käse , Weintraube & Physalis
(2 Stk.ca. 55g)

1Stk. Mini-Wraps BBQ mit Hähnchenfleisch und Bohnen
Weizenwraps gefüllt (ca.45g)

1 Stk. Gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinefilet,mit Parmesan
in (ca.45g), Parmesan-Ei-Hülle an Tomaten-Kalamata-Olivenpüree
oder in der klassischen Panierung gebraten mit geriebenen Semmeln

1 Stk. Mini-Burger mit Tomate-Mozzarella & hausgemachter Pesto
Pesto mit frischem Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan & Olivenöl

1 Stk. Mini-Frühlingsrollen, gefüllt mit geschmortem Entenfleisch
dazu Hoisinsauce (enthält Soja) (1Stk. gesamt 25g)

verschiedenen Ciabattastangen mit z. B.Olive, Klassisch, Tomate

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

Seite 8b

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 einem Jahr 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)**

Wir beraten Sie gern persönlich, telefonisch und per Mail!