

Unsere Spar-Buffets

Buffet basic	Buffet smart	Buffet mega	Buffet lucky
ab 50 Portionen 35 € inkl. 7% Ust	ab 50 Portionen 40 € inkl. 7% Ust	ab 70 Portionen 45 € inkl. 7% Ust	ab 80 Portionen 50 € inkl. 7% Ust
Vorspeisen			
		Unsere Spezialität: Hausgemachte mediterrane Gemüse-Antipasti der Saison: (z.B. gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons, bunte Spitzpaprika, Chili-Zwiebeln, karamellierter Spargel o.ä.)	Unsere Spezialität: Hausgemachte mediterrane Gemüse-Antipasti der Saison: (z.B. gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons, bunte Spitzpaprika, Chili-Zwiebeln, karamellierter Spargel o.ä.)
	Homemade Falafelbällchen mit Gurken-Joghurt-Dip	Homemade Falafelbällchen mit Gurken-Joghurt-Dip	Homemade Falafelbällchen mit Gurken-Joghurt-Dip
italienische Basilikumtomaten mit Mozzarella, Balsamicocreme und Zitronenpfeffer auf Rucola mit Sonnenblumenkernen	italienische Basilikumtomaten mit Mozzarella, Balsamicocreme und Zitronenpfeffer auf Rucola mit Sonnenblumenkernen	Räucherlachsmousse mit Apfelmeerrettich und rosa Pfeffer im Weckglas	Vitello Tonnato , Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce
bunte Salatbar - reichhaltige Auswahl frischer Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings, mit American Coleslaw	bunte Salatbar - reichhaltige Auswahl frischer Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings, mit American Coleslaw	Salatbowl , frische Blattsalate der Saison (z.B. Rucola, Feldsalat o.ä.) mit Couscous, Avocado, gegrilltem Obst, frischem Gemüse, Kräutern, Körnern, Sprossen u.v.m. - knackig frisch und gesund mit verschiedenen Dressings	Salatbowl , frische Blattsalate der Saison (z.B. Rucola, Feldsalat o.ä.) mit Couscous, Avocado, gegrilltem Obst, frischem Gemüse, Kräutern, Körnern, Sprossen u.v.m. - knackig frisch und gesund mit verschiedenen Dressings
hausgebackenes Brot im Brotkorb, mit Salzbutter (wir backen das Brot noch selbst, und das schmeckt man)	hausgebackenes Brot im Brotkorb, mit Salzbutter (wir backen das Brot noch selbst, und das schmeckt man)	hausgebackenes Brot im Brotkorb, mit Salzbutter (wir backen das Brot noch selbst, und das schmeckt man)	hausgebackenes Brot im Brotkorb, mit Salzbutter (wir backen das Brot noch selbst, und das schmeckt man)
Hauptgerichte			
BBQ-Porc , "saugeil" mariniert, in Niedertemperatur schonend gegart, mit BBQ-Rauchnoten verfeinert und dann cross gegrillt	BBQ-Porc , "saugeil" mariniert, in Niedertemperatur schonend gegart, mit BBQ-Rauchnoten verfeinert und dann cross gegrillt	BBQ-Porc , "saugeil" mariniert, in Niedertemperatur schonend gegart, mit BBQ-Rauchnoten verfeinert und dann cross gegrillt, auf Bäckerinkartoffeln	BBQ-Porc , "saugeil" mariniert, in Niedertemperatur schonend gegart, mit BBQ-Rauchnoten verfeinert und dann cross gegrillt, auf Bäckerinkartoffeln
Coconut-Lime-Chicken , mit Thai-Basilikum, Ingwer und Chili in einer unwiderstehlichen Cocos-Limetten-Sauce (Lactosefrei)	Coconut-Lime-Chicken , mit Thai-Basilikum, Ingwer und Chili in einer unwiderstehlichen Cocos-Limetten-Sauce (Lactosefrei)	Tender-Tomato-Chicken , zarte Hähnchen-Fingerfilets in Sweet-Tomato-Sugo mit Basilikum und Mozzarella überbacken	Tender-Tomato-Chicken , zarte Hähnchen-Fingerfilets in Sweet-Tomato-Sugo mit Basilikum und Mozzarella überbacken
	Ofen-Feta , mit bestem Olivenöl, Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln, Rosmarin und Knoblauch (vegetarisch)	Ofen-Feta , mit bestem Olivenöl, Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln, Rosmarin und Knoblauch (vegetarisch)	Ofen-Feta , mit bestem Olivenöl, Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, roten Zwiebeln, Rosmarin und Knoblauch (vegetarisch)
		Beef OMG (Onions/Mushrooms/Garlic), oh-my-god - superzart geschmort und mit karamellisierten Zwiebeln, Champignons und Knoblauch getoppt	Beef OMG (Onions/Mushrooms/Garlic), oh-my-god - superzart geschmort und mit karamellisierten Zwiebeln, Champignons und Knoblauch getoppt
			Flammlachs aus dem Ofen - ganze Lachsseiten lecker gewürzt und wunderbar saftig zubereitet, mit geschmorten Ofentomaten und Olivenöl
Beilagen			
frische, knackige Gemüseauswahl , z.B. Mandelbroccoli, Zuckermöhren, Blumenkohlröschen, Grilltomaten usw. mit brauner Butter verfeinert	frische, knackige Gemüseauswahl , z.B. Mandelbroccoli, Zuckermöhren, Blumenkohlröschen, Grilltomaten usw. mit brauner Butter verfeinert	frische, knackige Gemüseauswahl , z.B. Mandelbroccoli, Zuckermöhren, Blumenkohlröschen, Grilltomaten, Speckbohnen, Grillmais usw. mit brauner Butter verfeinert	frische, knackige Gemüseauswahl , z.B. Mandelbroccoli, Zuckermöhren, Blumenkohlröschen, Grilltomaten, Speckbohnen, Grillmais usw. mit brauner Butter verfeinert
hausgemachtes Kartoffelgratin in Sahne, mit Käse überbacken	hausgemachtes Kartoffelgratin in Sahne, mit Käse überbacken	Bäckerinkartoffeln (am BBQ-Porc), mit Zwiebeln mitgebacken im BBQ-Porc	Bäckerinkartoffeln (am BBQ-Porc), mit Zwiebeln mitgebacken im BBQ-Porc
Jasmin-Duftreis , die unschlagbare Kombi zum Coconut-Lime-Chicken	Jasmin-Duftreis , die unschlagbare Kombi zum Coconut-Lime-Chicken	leckere Gnocchi mit Salbei aus dem eigenen Garten und gebräunter Butter	leckere Gnocchi mit Salbei aus dem eigenen Garten und gebräunter Butter
		Ofenkartoffeln in der Schale, mit Rosmarin, Honig und Sesam	Ofenkartoffeln in der Schale, mit Rosmarin, Honig und Sesam
Dessert			
Hessen-Tiramisu mit Schmand und gedünsteten Äpfeln von unseren eigenen Streuobstwiesen	Hessen-Tiramisu mit Schmand und gedünsteten Äpfeln von unseren eigenen Streuobstwiesen	Hessen-Tiramisu mit Schmand und gedünsteten Äpfeln von unseren eigenen Streuobstwiesen	Hessen-Tiramisu mit Schmand und gedünsteten Äpfeln von unseren eigenen Streuobstwiesen
Original italienische Panna Cotta , verfeinert mit Tonkabohne, getoppt mit eingelegten Beeren	Original italienische Panna Cotta , verfeinert mit Tonkabohne, getoppt mit eingelegten Beeren	leichte Joghurtmousse mit Himbeermark	Panna Cotta von der Kokosnuss , verfeinert mit Tonkabohne, getoppt mit eingelegten Beeren
			zweifarbig Mousse au chocolat mit Himbeermark im Miniglas