

Aktuelle Buffetvorschläge

Portugiesische Tapasvariation

Stockfischbällchen
Zweierlei portugiesischer Käse
Gambasspieße mit Knoblauch- Chilimarinade
Grüne und schwarze Oliven
Bruschetta
Dattel- Pflaumenspieß im Speckmantel
Portugiesischer Landschinken
Luftgetrockneter Schweinenacken und
Chouriço vom Ibericoschwein
Gebratene Sardinen
Geröstete Paprika in Mandel- Honigmarinade
Selbstgebackenes Landhausbaguette und Aioli

p.P. 17,90

Vegetarische Tapasvariation

Rote Bete Carpaccio
Gebratene Zucchini-scheiben mit Olivenpaste
Mediterrane Gemüsecrêpes
Geröstete Paprika in Mandel- Honigmarinade
Datteln und Pflaumen im Gemüsewickel
Drillinge mit Tomatenpesto
Bruschetta
Dinkelbratlinge
Grüne und schwarze Oliven
Getrocknete Tomaten mit Mozzarella und Pesto
Selbstgebackenes Landhausbaguette und Aioli

p.P. 17,90

Buffet I/ Imbissbuffet

Portugiesische oder vegetarische Tapasvariation (s.o.)

Belugalinsensalat mit Birne und Nüssen

Rote Bete Salat mit Orange und Walnuss

Mediterraner Gemüsesalat

(insgesamt 150g Salat p.P.)

p.P. 23,90

(schon ab 2 Personen möglich)

Folgende Buffets ab 10 Personen:

Buffet II

Dattel-Pflaumenspieß im Speckmantel

Portugiesischer Landschinken

Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Honigvinaigrette

Gebratene Zucchini-scheiben mit Olivenpaste

Gebratene Auberginenscheiben mit Pesto
von getrockneten Tomaten und Cashewkernen

* * *

Penne mit Hähnchenbruststreifen

Paprika und Zucchini in würziger Tomatensauce

oder

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Tortelloni
in Tomaten- Basilikumsauce

p.P. 25,00

oder

Penne mit Lachs und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce

p.P. 27,00

Folgende Buffets ab 10 Personen:

Buffet III

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarellakugeln

Apfel- Fenchelsalat mit Rosinen in Joghurtsauce

Bruschetta

Mediterraner Gemüsesalat

Auberginenröllchen mit Schafskäsefüllung

* * *

Gebratene Hähnchenbrustmedaillons in Estragon-Senfsauce

Möhren- Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce

und den gleichen Beilagen

p.P. 28,50

Buffet IV

Kleine Tapasvariation, bestehend aus

Dattel- Pflaumenspieß im Speckmantel

Stockfischbällchen

Bruschetta

Portugiesischer Landschinken

Grüne und schwarze Oliven

* * *

Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumen und Aprikosen

in Portweinsauce

Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

p.P. 30,50

mit Kalbsmedaillons und den gleichen Beilagen

p.P. 42,00

Folgende Buffets ab 10 Personen:

Buffet V - Vegetarisches Buffet *(auch vegan möglich)*

Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Honigvinaigrette

Belugalinsensalat mit Birne und Nüssen
Gebratene Zucchinischeiben mit Olivenpaste
Dinkelbratlinge mit getrockneten Tomaten

* * *

Gemüsecurry mit Kartoffeln, Kichererbsen,
verschiedenen Gemüsesorten
Cashewkernen, Banane
und Mandel- Rosinenreis

oder

Vegane Kohlroulade
gefüllt mit Polenta und getrockneten Tomaten in Tomatensauce
mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln

oder

Penne mit veganer Belugalinsenbolognese
(auf Wunsch mit Vollkornpenne, Aufpreis p.P. 1,00)

p.P. 29,50

Folgende Buffets ab 10 Personen:

Buffet VI

Selbstgebeizter Lachs
mit Senf-Dillsauce und kleinen Reibeküchlein
Marinierte Riesengarnelen mit Knoblauch und Zwiebeln
Apfel-Fenchelsalat mit Rosinen in Joghurtsauce
Rote Bete Salat mit Orange und Walnuss

* * *

Saltimboccaröllchen vom Schweinerücken*
gefüllt mit portugiesischem Landschinken und Salbei
Mediterranes Gemüse und Batatas ao murro
(mit der Faust zerschlagene Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl)

p.P. 37,50

** vom Kalbsrücken p.P. 49,50*

Empfehlung:

Bestellen Sie zu den Vorspeisen unser selbstgebackenes
Landhausbaguettebrot mit Aioli

p. P. 1,80

Wenn Sie Ihr Buffet lieber individuell zusammenstellen möchten, finden Sie nachfolgend eine Auswahl von Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts, die Sie selbst kombinieren können.

Selbstverständlich sind auch alle anderen Fischarten auf Anfrage möglich.
Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein,
bitte fragen Sie einfach nach!

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge pro Speise bei 10 Personen liegt, außer wenn anders angegeben.

Individuelle Buffetvorschläge

Vorspeisen *(mit* ab 6 Personen)*

- Carpaccio vom Rind*, mariniert mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch, mit Rucola und Parmesan belegt *Portion 8,00*
- Gebratene Sardinen á escabeche - in einer Rotweinessig-/Zwiebelmarinade *5 Stk. 6,00*
- Gebratene Sardinen mit Meersalz *5 Stk. 5,00*
- Vitello Tonnato*, Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce *Port. 8,00*
- Reibeküchlein mit selbstgebeiztem Lachs *2 Stk. 9,50/1 Stk. 5,50*
- Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Honig *Port. 5,50*
- Hähnchenbrust- Aprikosenspiess* m. Honig- Thymianmarinade *Stk. 3,90*
- Getrocknete Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto *Stk. 3,20*
- Gebratene Auberginenscheiben mit Pesto von getrockneten Tomaten und Cashewkernen *Stk. 2,00*
- Gebratene Auberginenscheiben mit Pesto von getrockneten Tomaten und Cashewkernen, belegt mit Fetakäsewürfelchen *Stk. 2,60*
- Gebratene Zucchinischeiben mit Olivenpaste *2 Stk. 2,50*
- Gebratene Zucchinischeiben im Ei-Parmesanmantel *Stk. 2,50*
- Bruschetta aus selbstgebackenem Landhausbaguette *Stk. 2,50*
- Auberginenröllchen mit Schafskäsefüllung *2 Stk. 3,00*
- Kleine Dinkelbratlinge mit getrockneten Tomaten *Stk. 2,50*

Hauptgerichte

- Französische Maishähnchenbrust mit Piri Piri Marinade, mediterranem Gemüse und gebratenen Drillingen *p.P. 24,90*
- Französische Perlhuhnbrust mit den gleichen Beilagen *p.P. 29,90*
- Kalbsmedaillons* in Estragonsauce mit tagesfrischem Marktgemüse und Kartoffelgratin *p.P. 32,50*
- Medaillons vom iberischen Eichelschwein in Portweinsauce mit portugiesischem Bohnengemüse und Batatas ao murro (mit der Faust zerschlagene Kartoffeln mit Olivenöl und Meersalz) *p.P. 32,00*
- Lammkarree* mit würziger Thymiansauce, Peperonata (Paprikaschmorgemüse) und Rosmarinkartoffeln *p.P. 38,00*
- Bacalhau á lagareiro - Stockfisch mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Olivenöl mit herzhaftem Bohnengemüse und Batatas ao murro (mit der Faust zerschlagene Kartoffeln mit Olivenöl und Meersalz) *p.P. 29,90*
- *Alle Beilagen können gegen Aufpreis auch getauscht werden.*

• Bürgerliche Gerichte

- Grünkohl mit Mettwurst, Kassler oder gekochter Bratwurst *p.P. 15,50*
- Grünkohl mit zwei verschiedenen Fleischsorten *p.P. 17,50*
- Grünkohl mit drei verschiedenen Fleischsorten *p.P. 19,50*
- Kohlroulade in Specksauce, gefüllt mit Rinderhackfleisch, dazu Salzkartoffeln *p.P. 15,50*
- Königsberger Klopse aus 100% Rindfleisch, in Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete Salat *p.P. 19,50*
- Sanft geschmorte Rinderroulade oder Rindergulasch mit tagesfrischem Gemüse und Salzkartoffeln *p.P. 25,00*
mit Butterspätzle *p.P. 27,00*
- Möhren-Kartoffelstampf mit Rindfleischfrikadelle aus 100% Rindfleisch *p.P. 15,50*

Desserts (mit* ab 10 Personen)

Herrencreme*: Selbstgemachter Vanillepudding mit echter Vanille,
Schokoladenbrocken, Rum und Schlagsahne 7,50

Damencreme*: Wie Herrencreme, aber ohne Alkohol 7,00

Tobleronemousse: große Portion 8,50
kleine Portion 4,50

Bolacha Maria Creme:

Portugiesische Butterkekse, mit Mandellikör beträufelt, umhüllt von einer Creme
aus Ricotta und Mascarpone große Portion 7,50
kleine Portion 4,00

Aletria: Süße Nudeln (ab 6 Personen) große Portion 4,50
(das portugiesische Familiendessert) kleine Portion 2,50

Pastel de nata: Knusprige Blätterteigtörtchen mit Vanillecremefüllung,
mit Zimt und Puderzucker bestäubt Stk. 4,20

Panna Cotta*/ Kokos Panna Cotta (vegan) Portion 6,50

Tiramisu*, der ital. Klassiker Portion 8,50

Als fruchtige Ergänzung passt dazu:

Bunte Obstplatte*, mindestens 6 verschiedene Obst- und Beerensorten
in mundgerechte Stücke geschnitten Portion 7,00

**Wir arbeiten grundsätzlich ohne Zusatzstoffe, künstliche Aromen oder
Geschmacksverstärker.**

Gluten- oder laktosefreie Gerichte sind in der Regel nach Absprache und gegen
Aufpreis problemlos machbar.

Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen von zugekauften Produkten wie z.B.
Schinken stellen wir Ihnen die Informationen gerne zur Verfügung.

-Alle Preise in Euro inklusive 7% Mwst.-