

# Event Pakete

## Buffetinhalte



### Buffet „Activity“

#### *Kalte Speisen*

- Pochierte Salmmedaillons in Crevetten-Wasabicreme
- Kleine Kalbfleischbällchen in Tomaten-Paprikasalsa, Karperräpfel
- Poulardenbrust Tranchen auf Waldorfsalat mit kandierten Nüssen
- Gegrillte Gemüse mit marinierten Schafskäsewürfeln
- Jahreszeitliche Pflück- und Gemüsesalate mit Sprossen und Keimlingen, French- und Balsamico Dressing
- Frischkäsecreme und gesalzen Landbutter, Laugen-Mehrkorngebäck

#### *Suppe*

- Schaumige Geflügel-Currycremesuppe mit Früchten und Reis

#### *Warme Speisen*

- Putenbrustmedaillons mit Champignons in Gorgonzolasauce, frische Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln
- Barschfilet in der Pankobrotkrume gebacken, auf gebratenen Süßkartoffelwürfeln mit roten Zwiebeln, Chili-Limettenmayonnaise
- Hausgemachte Rigatoni mit gebratenen Austernpilzen, getrockneten Tomaten und Pinienkernen, buntes Cherrytomatensugo, Parmesanspäne

#### *Dessert*

- Salat von exotischen Früchten
- Frischkäse-Zitronencreme mit Beerenmark
- Mousse von zweierlei Schokolade

# Event Pakete

## Buffetinhalte



### Buffet „*Gusto Italiano*“

#### *Kalte Speisen*

- Pastasalat mit Lachsstreifen und weißen Bohnenkernen in Peperonatasauce
- Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit Sardinenfilets
- „Vitello-Tonnato“, Kalbstafelspitzscheiben in Thunfischsauce mit Kapernbeeren
- Mozzarellascheiben mit getrockneten Tomaten, Basilikumblättern, Oliven, Pesto Pomodoro
- Gegrillte Gemüse mit Acetocreme und Pecorinospäne
- Gezupfte Blattsalate mit Pinienkernen und Kirschtomaten in Balsamicovinaigrette
- Oliventapenade und Landbutter. Ciabatta- und Brötchenvariationen

#### *Suppe*

- Italienische Gemüsesuppe mit Gartenkräutern, Rosmarincroutons

#### *Warme Speisen*

- Scaloppine von der Putenbrust in Marsalasauce, geschmorte Gemüse, Nusskartoffeln
- Penne Mezze Tricolore in Pesto Genovese, Rucola Blätter und Grana Padano Blätter
- Lachsmedaillons mit Broccoliröschen in Safransauce, Champignonrisotto
- „Cannelloni al Forno“, gefüllte Nudeltaschen in Bologneser Fleischsauce mit Mozzarella überbacken

#### *Dessert*

- Panna Cotta mit Beerenfrüchten
- Tiramisu
- Espresso creme mit Amarenakirschen

# Event Pakete

## Buffetinhalte



### Buffet „*Oriental Palace*“ (ohne Schweinefleisch)

#### *Kalte Speisen*

- „Tabouleh“, Couscous-Salat mit Blatt Petersilie und Tomaten
- Hähnchenbrustsalat mit Orangenfilets und Fenchelstreifen, Zimt-Chilicroutons
- Marinierter Schafskäse mit Oliven und Peperoni
- Gebratene Gemüse mit gerillten Meeresfrüchten, Frischkäsedip
- Bulgursalat mit Kardamon, Paprikastreifen und kandierten Zitronen
- Gartenfrische Blattsalate in Granatapfelvinaigrette, geröstete Nüsse und Brotchips
- Sesamfladen, Baguettebrot und Kräuterbrötchen, Cacik, Humus und Auberginencreme

#### *Suppe*

- Rote Linsen Suppe mit Minze und Wurzelgemüse, Safrandip

#### *Warme Speisen*

- Lammragout mit getrockneten Aprikosen und Cashewkernen, geschmortem Gemüse und Tomatenreis
- Poulardenbrustfilet mit gebackenen Tomaten und Schafskäsewürfeln, Rosmarinkartoffeln
- Buntbarschfilet in Sternanissauce mit gebratenen Meeresfrüchten, Spinatgemüse mit Sesamkörnern und Reismudeln
- Auberginen-Kartoffelauflauf mit getrockneten Tomaten, Chilirosinen und Datteln

#### *Dessert*

- Baklava mit Pistazien
- Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen
- Frisch geschnittenes Obst mit Vanillecreme
- Mokkaflan mit Gewürzorange

# Event Pakete

## Buffetinhalte



### Buffet „Kulinarische Deutschlandreise“

#### *Kalte Speisen*

- Allerlei Geräuchertes von Land und Meer, Lachs, Forelle, Sprotte, Bückling und Heilbutt mit verschiedenen Saucen
- Gesottene Holsteiner Ochsenbrust in Kräuter-Krenmarinade
- Erdapfelsalat mit Lauchzwiebeln und gebratener Entenbrust, Preiselbeermarmelade
- Hamburger Heringstopf mit Gurken und Äpfeln
- Rustikale Käseauswahl, Oldenburger Butterkäse, Bavaria Blue, Harzer Roller und Bergkäse mit Trauben und Nüssen
- Acker- und Gartensalate mit verschiedenen Dressings
- Gesalzene Rollenbutter und Obatzter
- Laugengebäck, Hausbrot und Cocktailbrötchen

#### *Suppe*

- Braunschweiger Kartoffel-Lauchcremesuppe mit röschen Schinkenstreifen

#### *Warme Speisen*

- Medaillons von der Weideochsenhüfte, grüne Pfeffersauce, Marktgemüse, Gratinierte Heidekartoffeln
- Geschmorte Jungschweinslendchen in Rotweinsauce, Kartoffel-Petersilienstampf
- Ragout von Wiesenpilzen mit gebratenen Serviettenknödeln
- Gedünstetes Dorschfilet in feiner Senfrahmsauce, Blattspinat mit Gemüsestreifen Kräuterreis
- Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und Emmentaler Käse

#### *Dessert*

- Sylter Rote Grütze mit Schlagrahm
- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Bayrisch Creme mit Himbeermark
- Kleine gefüllte Berliner Pfannkuchen

# Event Pakete

## Buffetinhalte



### Buffet „*The finest of Beef and Burger*“ (Nur in Halle 4)

**Frisch nach Ihrer Wahl zubereitet !**

**Hamburger**

Gebratene Zwiebeln und BBQ-Sauce

**Cheese-Burger**

Gegrillte Pilze, Gurken-Relish, Sun dried BBQ-Sauce

**Fair-Burger**

Cheese, rote Zwiebeln, Gurkenrelish, krosser Bacon vom Landschwein, Jalapenos, rauchige BBQ-Sauce

**Smoke-Burger**

Cheese, krosser Bacon vom Landschwein, rauchige BBQ-Sauce

**Italian-Burger**

Gorgonzola, Mozzarella, Crispy Parmaschinken, BBQ-Sauce

**Chicken-Burger**

Saftige Freiland Poulardenbrust, Käse, Jalapenos, rote Zwiebeln, Sweet BBQ-Sauce

**The Mexican-Burger**

Guacamole, reifer Cheddar mit Jalapeno, Hot Chili BBQ-Sauce

**Vegan-Burger - 100 % Vegan**

Gebratene Portobello Champignons gefüllt mit geschmolzenen Wilmersburger Cheddar, gegrilltes Gemüse, rauchige BBQ-Sauce

*Alle Burger mit Potato Wedges, Ketchup/Mayo/Senf.*

**Knackige Rohkostsalate**

*wahlweise mit Balsamico, French -oder Joghurtdressing*

**Sweets zum Dessert**

Blueberry-Cheesecake

Caramel-Brownie-Cheesecake

Lemon-Cheesecake