



Live Cooking Buffet



Viel mehr
als nur Essen

25.06.2025 - 14.09.2025

Preise und Auswahl Stand Jan. 2025

Live Cooking Buffet

außergewöhnlich & vielfältig



Vorteile eines Buffets

Sie bieten Ihren Gästen eine umfangreiche Auswahl, die sofort eine entspannte Atmosphäre schafft. Darüber hinaus erleichtert dies die Berücksichtigung von Unverträglichkeiten und speziellen Ernährungsstilen.



So funktioniert es

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine exquisite Auswahl saisonaler Gerichte für Ihr Buffet. Jede Kategorie hält eine Vielzahl an Optionen für Sie bereit, sodass Sie Ihr persönliches Lieblingsbuffet individuell zusammenstellen können. Die Anzahl der verfügbaren Auswahlmöglichkeiten ist stets angegeben.








Individuell wie Sie

Möchten Sie ein rein vegetarisches Buffet oder asiatische Speisen, wie Sie sie in Ihrem letzten Urlaub genossen haben? Soll vor dem Buffet eine servierte Suppe angeboten werden oder bevorzugen Sie ein Tischbuffet für die Vorspeisen? Wir setzen Ihre Wünsche gerne um. Kontaktieren Sie uns!

Live Cooking Buffet

Vorspeisen 3 zur Wahl









- Gegrilltes Gemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten und gefüllten Antipasti 
- Hausgemachte Salami, Rinderschinken und Manchegokäse
- Pink Hummus und Papadum Brot 
- Baba Ghanoush, orientalischer Auberginendip 
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise, gepickeltem Gemüse und Gartenkresse
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Aprikosenchutney, Rosmarin und Honig von unseren eigenen Bienen 
- Vitello tonnato mit Kapernblüten
- Hausgebeizter Lachs mit Wildkräutern, Avocadocreame und Kaffirlimette
- Krabbenscocktail mit Thaibasilikum und Zitronenchampignons
- Gazpacho Shots - erfrischendes Gurken-Paprika-Süppchen 

Brot

Krustenlaib und Pain Paillasse, unser gedrehtes Baguette (Rustikal und Vollkorn) mit Salzbutter und Frischkäsedip


Live Cooking Buffet

Salate 4 zur Wahl

- Saisonale, bunte Blattsalate mit weißem Balsamico Dressing
- Salat Nizza Topping Bar: Thunfisch, gekochtes Ei, Kapern, Zwiebeln, weiße Bohnenkerne, Oliven und Kartoffeln
- Bulgursalat mit Tomate, Granatapfel, Zitrone, Minze und Petersilie 
- Mangosalat mit Garnelen, Frühlingslauch und Sesam
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella-Kügelchen mit Basilikumpesto und Pinienkernen 
- Schwäbischer Kartoffelsalat 
- Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) mit Karotten und cremiger Sauce 
- Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Fetakäse und Oliven 
- Toskanischer Brotsalat mit knusprigem Ciabatta, Tomaten und Zwiebeln 
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais, Chili, Ingwer und Kräutern
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander und Misodressing 
- Romanosalat mit Dattel-Mandelsalsa und Sucuk
- Mediterraner Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse und Oliven 

Live Cooking Buffet

Hauptgänge 2 zur Wahl

- Zitronengras-Huhn auf Asia-Gemüse mit "Tom Kah"-Sud
- Bardiertes Schweinefilet mit Barolloschalotten, Süßkartoffelcreme und Zwiebelsauce
- Kalbsgeschnetzeltes in feiner Sherryrahmsauce
- Rotes Thai Curry mit Asia Gemüse, Duftreis und Räuchertofu 
- Gedämpfte Eismeerforelle auf sautiertem Mini-Mangold mit Kirschtomaten und geklärter Zitronenbutter

Beilagen 2 zur Wahl

- Kräuterkartoffeln 
- Duftreis 
- Hausgemachte Spätzle 
- Kartoffelgratin 
- Buntes Marktgemüse 
- Hausgemachte Schupfnudeln 

Live Cooking Buffet

Live Cooking Stationen 2 zur Wahl

- Pasta aus dem Parmesanlaib 
hausgemachte Casarecce (gedrehte Pasta) mit Zitronen-Beurre Blanc und Topping Bar:
Parmesan, Erbsen, Schinken aus unserer Metzgerei und Junglauch
- Pinsa-Station
frisch vor Ort gebacken und belegt mit
 - Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum 
 - Tomatensauce, Grillgemüse, Serrano Schinken und Rucola
- Pulled Pork Hotdog
12 Stunden gegarter Schweinenacken gezupft und mit BBQ Sauce mariniert. Mit Topping Bar:
Brioche Brötchen, Röstzwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Romanasalat, Gurken, Chili, Cheddar-Käse und gebratenem Speck
- Rücken vom Weiderind
im Ganzen gebraten mit Grillgemüse und Sauce Bernaise
- Caesarsalat serviert im Parmesanlaib
mit Tomaten-Parmesan-Dressing und Topping Bar:
gebratene Hühnchenbruststreifen, Parmesan, Speck, Kirschtomaten, Kapern und Croûtons
- Dorade & Garnele
Gebratene Garnelen (2 Stk. pro Person) und Doradenfilets mit Olivenöl, Knoblauch und gehackter Petersilie auf Gemüse-Couscous
- Chicken-Fajita Pfanne
mexikanisch gewürztes Hühnchen mit Paprika und Zwiebel im Tortilla Wrap
Topping Bar: Cheddar-Käse, Jalapenos, Frühlingszwiebel, Mais, Koriander und Sour Cream



Live Cooking Buffet

Buffet	aus unserer Auswahl	pro Person	68,00 €
	zusätzlicher Salat / Vorspeise	pro Person	4,00 €
	zusätzliche Beilage	pro Person	3,00 €
	zusätzl. Live Cooking Station	pro Person	12,00 €

Kinder	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	halber Preis

Dienstleister	z.B. DJ, Fotograf, etc	pro Person	39,00 €
---------------	------------------------	------------	---------

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.