



Live Cooking Buffet



Viel mehr
als nur Essen

13.01.2025 - 31.03.2025

Preise und Auswahl Stand Nov. 2024

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 gefüllte Antipasti 
- Hausgemachte Salami, Rinderschinken und Manchegokäse
- Pink Hummus und Papadum Brot  VEGAN
- Baba Ghanoush, orientalischer Auberginendip  VEGAN
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise, gepickeltem Gemüse und Gartenkresse
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Kürbischutney, Rosmarin und Honig von unseren eigenen Bienen 
- Geräucherte Entenbrust mit Macadamiacrumble und Vanille-Lauchsalat
- Campari-Orangen-Lachs mit mariniertem Fenchel und Feldsalat
- Bunte Gemüsequiche mit Kräuter-Sauerrahm 

Brot

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

Live Cooking Buffet

Salate 4 zur Wahl

- Couscoussalat mit Paprika, Lauchzwiebeln, Zuckerschoten und Koriander  VEGAN
- Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) mit Karotten und cremiger Sauce 
- Mangosalat mit Garnelen, Frühlingslauch und Sesam
- Saisonale, bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing und Topping Bar: Verschiedene Nüsse, Croûtons, Gurke, Tomate und Mais  VEGAN
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella-Kügelchen mit Basilikumpesto und Pinienkernen 
- Schwäbischer Kartoffelsalat  VEGAN
- Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Fetakäse und Oliven 
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais, Chili, Ingwer und Kräutern
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander und Misodressing  VEGAN
- Green Goddess Salad mit Weißkohl, Gurke und Frühlingszwiebeln 
- Rote Bete Salat mit Apfel, Zwiebel und Essiggurke  VEGAN
- Rotkraut-Birnensalat mit Fetakäse, Zitrusdressing und gerösteten Nüssen  VEGAN
- Romanosalat mit Dattel-Mandelsalsa und Chorizo

Live Cooking Buffet



Hauptgänge 2 zur Wahl





- Geschmorte Rinderbäckchen mit Selleriepüree und Trüffeljus
- Rotes Thaicurry mit knackigem Asiagemüse, Sprossen und Räuchertofu
- Saltimbocca vom Huhn mit Bergthymianjus
- Kalbsgeschnetzeltes mit feiner Sherryrahmsauce
- Gedämpfter Skrei mit sautiertem Grünkohl und Prosecco-Sauce

Beilagen 2 zur Wahl

- Kräuterkartoffeln 
- Duftreis 
- Hausgemachte Spätzle 
- Kartoffelgratin 
- Winterliches Wurzelgemüse 
- Hausgemachte Schupfnudeln 

Live Cooking Buffet

Live Cooking Stationen 2 zur Wahl

- Pasta aus dem Parmesanlaib hausgemachte Casarecce (gedrehte Pasta) mit cremiger Trüffelsauce, Parmesan und Baby-Spinat 
- Gedämpfter Asia Lachs aus dem Bambuskörbchen mit Sesam-Babyspinat und Miso-Mayo
- Pulled Pork Burger
12 Stunden gegarter Schweinenacken gezupft und mit BBQ Sauce mariniert.
Mit Topping Bar: Burger Buns, Röstzwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Romanasalat, Gurken, Chili, Cheddar und gebraten Speck
- Pinsa-Station
frisch vor Ort gebacken und belegt mit 
 - Tomatensauce, Grillgemüse, Mozzarella und Basilikum
 - Tomatensauce, Serrano Schinken, Rucola und Parmesanspäne
- Rücken vom Weiderind im Ganzen gebraten mit Mandel-Brokkoli und Sauce Bernaise
- Yatai-Rahmen
Würziger Dashiud mit Sojasauce, Pak Choi, Enoki-Pilzen, Lauch und japanischen Ramen-Nudeln Toppingbar: Garnelen, Tofu, Schweinebauch, gekochtes Ei, rosa Ingwer und Nori-Algen (auch vegan möglich)
- Tex-Mex   VEGAN
Quesadillas, gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Avocado-creme und Manchegokäse dazu feuriges Chili sin Carne (Vegan) und Nachos mit Sourcream und fruchtiger Salsa



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 €