



Live Cooking Buffet



Viel mehr
als nur Essen

13.01.2026 - 31.03.2026

Preise und Auswahl Stand Jan. 2026

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

Winter

Vorspeisen 3 zur Wahl

- Gegrilltes Gemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten und gefüllten Antipasti ✓
- Hausgemachte Salami, Rinderschinken und Manchegokäse
- Pink Hummus und Papadum Brot VEGAN
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise, gepickeltem Gemüse und Gartenkresse
- Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosenchutney, ✓
Rosmarin und Honig von unseren eigenen Bienen
- Vitello tonnato mit Kapernblüten
- Bunte Gemüsequiche mit Kräuterschmand ✓
- Hausgebeizter Lachs mit japanischer Sesamsauce und Vanille-Lauchsalat
- Gebratene Austernpilze mit Kerbelvinaigrette und Zitronen-Sauerrahm ✓
- Geräucherter Entenschinken mit Walnusscrumble und Feldsalat

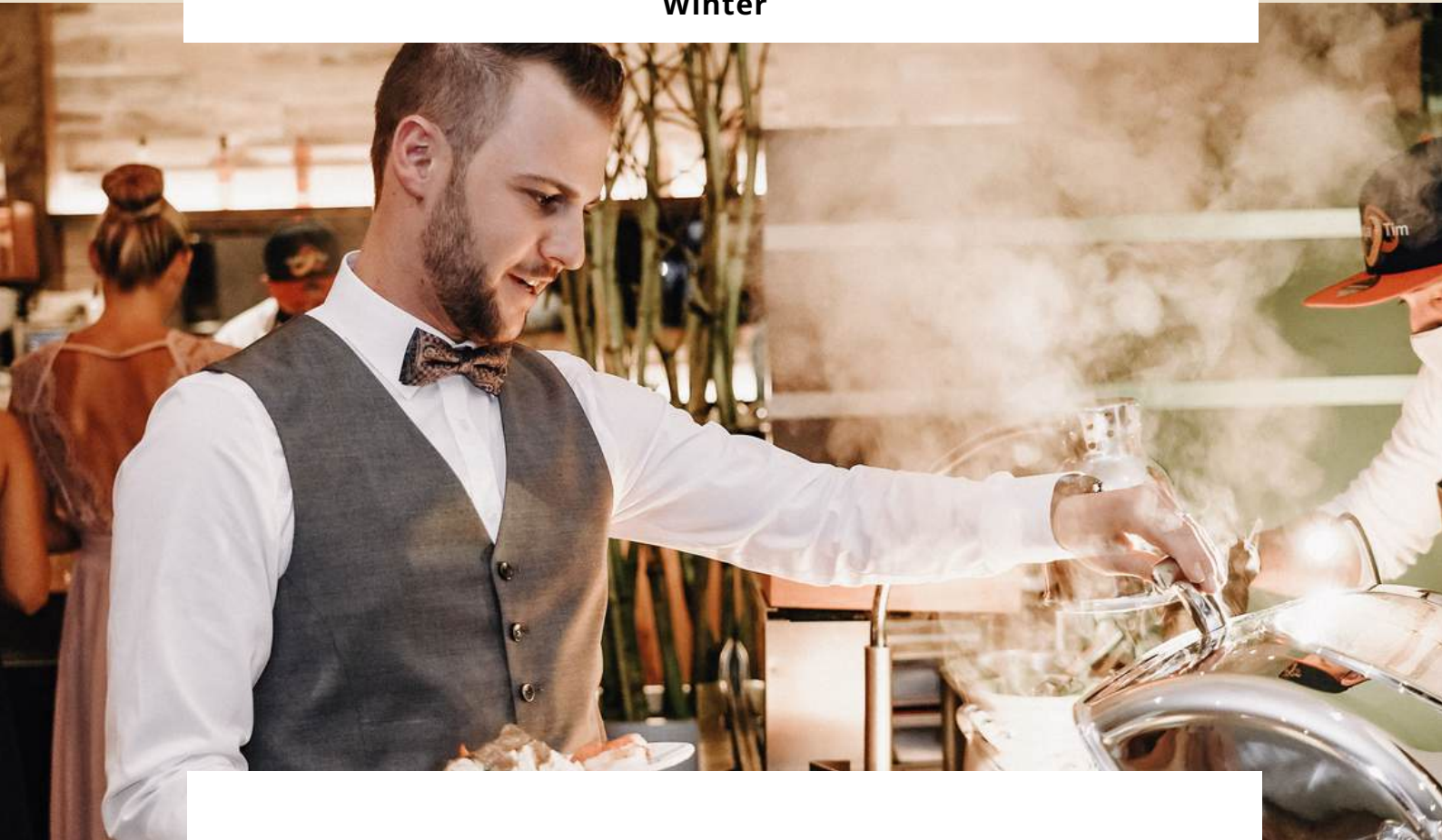
Salate 4 zur Wahl

- Caesar Salad Station mit Romanasalat, Tomaten-Caesar-Dressing und Topping Bar: ✓
Kirschtomaten, Parmesanspäne, Speckcrumble, Würfel von der Maishähnchenbrust und Croûtons
- Bulgursalat mit Tomate, Granatapfel, Zitrone, Minze und Petersilie VEGAN
- Mangosalat mit Garnelen, Frühlingslauch und Sesam
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella-Kügelchen mit Basilikumpesto und Pinienkernen ✓
- Schwäbischer Kartoffelsalat VEGAN
- Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Fetakäse und Oliven ✓
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander und Misodressing VEGAN
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais, Chili, Ingwer und Kräutern
- Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Mais, Kochschinken und Cornichons ✓
- Romanasalat mit Dattel-Mandelsalsa und Chorizo
- Rotkraut-Birnensalat mit Fetakäse, Zitrusdressing und gerösteten Nüssen ✓
- Asiatischer Krautsalat mit Rauchmandel und geröstetem Sesam VEGAN



Live Cooking Buffet

Winter



Hauptgänge 2 zur Wahl

- Geschmorte Schweinebäckchen mit Selleriepüree und Trüffeljus
- Hausgemachte Krautschupfnudeln 
- Kalbsgeschnetzeltes in feiner Pilzrahmsauce
- Gedämpfter Lachs mit Grünkohl und Dijonsensauce
- Zitronengras-Huhn auf Asia-Gemüse mit "Tom Kah"-Sud

Beilagen 2 zur Wahl

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

Immer für Sie am Buffet **Brot**

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



Live Cooking Buffet

Winter

Live Cooking Stationen

2 zur Wahl > 50 Gäste

1 zur Wahl < 50 Gäste

- Pasta aus dem Parmesanlaib 
hausgemachte Casarecce (gedrehte Pasta)
mit Steinpilzvelouté,
geschmorten Schalotten und Babyspinat
- Rotes Thaicurry mit Asiagemüse 
und Duftreis
Dazu gebratene Garnelen
- Pulled Pork Hotdog
12 Stunden gegarter Schweinenacken
gezupft und mit BBQ Sauce mariniert.
Topping Bar: Brioche Brötchen,
Röstzwiebeln, Essiggurken, Tomaten,
Romanasalat, Gurken, Chili, Cheddar-Käse
und gebratenem Speck
- Rücken vom Weiderind
im Ganzen gebraten mit Mandel-Brokkoli
und Sauce Bernaise
- Zander auf der Haut gebraten
mit Meerrettich-Rahmwirsing und
Kartoffelstroh
- Chicken-Fajita Pfanne
mexikanisch gewürzte Hähnchenstücke
mit Paprika und Zwiebel im Tortilla Wrap
Topping Bar: Cheddar-Käse, Jalapenos,
Frühlingszwiebel, Mais, Koriander
und Sour Cream



Live Cooking Buffet

Winter

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

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.