



Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse, mit uns Ihre Feierlichkeit zu planen.
Wir haben Ihnen eine kleine Auswahl an Büffetvorschlägen
zusammengestellt. Diese sollen als erste Anregung gelten.
Gern sprechen wir persönlich über Ihre Wünsche und Ihren Budgetrahmen.

Bitte sprechen Sie uns an, gern sind wir für Sie da!
Ob Blumendekorationen, Menü- oder Tischkarten,
Mitternachtsbuffets und Hochzeitstorten, wir können
es für Sie arrangieren.

Buffets werden ab mindestens 20 Personen angeboten.
Wir möchten mit unseren Preisen gern stabil bleiben. Bei
saisonalen Speisen sind wir allerdings auch vom Markt
abhängig und so können diese Schwankungen unterliegen.

Haben Sie andere Vorstellungen, so besprechen wir diese gern persönlich.

Viele Grüße

Ihr Team vom

Grashorn



Buffet I

Suppe: Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern

Warmer Teil:

Krustenbraten mit Spitzkohlgemüse und Kümmelsauce
Rotbarschfilet auf Blattspinat
Kräuterkartoffeln, Butterspätzle

Kalter Teil:

Schinken-Salamiplatte
Käseplatte mit Trauben und Nüssen
Partybouletten mit Senf
Miniwürstchen

Salate:

Tomatensalat mit Basilikum
Bunter Blattsalat mit Dressing
Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill
Bohnensalat

Dessert:

Schokoladencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotkorb- und Brötchenkorb
Kräuterbutter und Griebenschmalz

pro Person
22,50 Euro



Buffet II

Suppe:

Berliner Kartoffelsuppe mit Kasslerstreifen

Warmer Teil:

Rinderschmorbraten vom Mecklenburgischen Rind
Filetspitzen vom Schwein in Calvadosrahmsauce
Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle
Mandelbrokkoli, Apfelrotkraut

Kalter Teil:

Pfefferbraten mit Gewürzgurken
Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet mit Honig-Senf-Sauce
Tomate mit Mozzarella

Salate:

Nudelsalat mit Schinken
Tomatensalat mit Schafskäse
Karottensalat mit Rosinen
verschiedene Gemüsesticks mit Kräuterquarkdip
Rouccula mit Senfdressing und Schinkenstreifen

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillerahm
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Brotkorb- und Brötchenkorb
Kräuterbutter und Griebenschmalz

pro Person
25,50 Euro



Buffet III

Suppe: Tomatensuppe mit Mozzarella

Warmer Teil:

Wildbraten in Preiselbeersauce
Hähnchenbrust a la Saltimboca
Kartoffelklöße, Kartoffelgratin
Apfelrotkraut, bunte Gemüseplatte

Kalter Teil:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Gemischte Käseplatte mit Trauben und Nüssen
Gegrillte marinierte Gemüse

Salate:

Zigeunersalat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Oliven
Hähnchensalat mit Früchten
Eiersalat
Kartoffelsalat mit Gewürzgurke
Feldsalat mit Kartoffeldressing und geröstetem Speck

Dessert:

Tiramisu
Griesflammerie mit Früchten

Brotkorb- und Brötchenkorb
Kräuterbutter und Griebenschmalz

pro Person
27,50 Euro



Buffet IV

Suppe:	Karotten-Ingwer-Suppe
Warmer Teil:	Schweinefilet im Speckmantel Gebratenes Welsfilet mit Kräutersauce Butterkartoffeln, Kräutergnocchis buntes Gemüse
Kalter Teil:	Gefüllte Bouletten Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet Hackepeter mit Zwiebeln Bunte Eierplatte
Salate:	Geflügelsalat Spreewälder Kartoffelsalat Gurkensalat mit Dill Karottensalat mit Orangen Grüner Bohnensalat
Dessert:	Obstsalat mit Pfefferminze Kleine Berliner Pfannkuchen Berliner Weiße Creme mit Himbeermark Brotkorb mit Kräuter- und Fassbutter

pro Person
25,00 Euro



Buffet V
Kaltes Buffet

Kalte Platten:

Bratenplatte mit Gewürzgurken
Schinken- Salamiplatte
Käseplatte mit Trauben
Geräuchertes aus Lachs- und Forellenfilet

Salate:

Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
Nudelsalat mit Schinkenstreifen
Tomatensalat mit Basilikum
Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill
Blattsalat mit verschiedenen Dressings
Bauernsalat mit Schafskäse

Dessert:

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

pro Person
20,50 Euro



BBQ Buffet I

von Grill und Pfanne

marinierte Nackensteaks,
Wildbratwurst
Fisch mit Gemüse in der Folie
Paprikahähnchen

verschiedene Grillsaucen und Dips

von der Salattheke:

Kartoffelsalat mit Ei und Gewürzgurke
italienischer Nudelsalat
Anti Pastiplatte mit Oliven, Zucchini, Zwiebeln, u.s.w.
Gemüsesticks mit Kräuterdip
Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto
Gurkensalat mit Sauerrahm

Dessert:

Käseplatte mit Trauben
Panna Cota mit Fruchtsoße

Brotkorb mit Kräuterbutter

pro Person 24,00 Euro



BBQ Buffet II

von Grill und Pfanne

Spare Ribs
Roastbeef
Finnischer Flammhachs von der Feuerschale
Spieße mit mediterranem Sommergemüse

verschiedene Grillsaucen und Dips

von der Salattheke:

Kartoffel-Bohnen-Salat
marinierter Ziegenkäse mit Tomatensalat
knackfrische Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen
Couscous Salat mit Auberginen-Paprikacreme
Anti Pastiplatte mit Oliven, Zucchini, Zwiebeln, u.s.w.
Ananas-Apfel-Karottensalat

Dessert:

Schokoladenmousse mit Beerenragout
frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln

Brotkorb mit Kräuterbutter

pro Person 27,50 Euro



Weihnachtsbuffet I

Suppe:

Petersilienwurzelcremsuppe mit gerösteten Schinkenstreifen

Warmer Teil:

geschmorte Gänsebrust & Keule
Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
Fischfilet im Fenchel-Kräutersud
Hausgemachtes Apfelrotkraut, Karotten-Lauchgemüse
Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln

Kalter Teil:

Käseplatte mit Trauben und Nüssen
Schinkenplatte mit marinierten Feigen
Vitello Tonato
Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne

Salate:

Fenchel-Orangen-Salat
Feldsalat mit Speckcroustons
Tomatensalat mit gerösteten Kürbiskernen
Tomate Mozzarella

Dessert:

Gewürzmandarinen mit Vanillecreme
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Brotkorb mit Kräuterbutter

pro Person
27,50 Euro



Weihnachtsbuffet II

Suppe:

Maronensuppe mit Chili und Koriander

Warmer Teil:

Entenbraten mit Orangen-Preiselbeer-Soße
Wildschweinkeule in Wacholder-Maronen-Soße
Fischfilet mit Kräuterkruste gratiniert
hausgemachtes Apfelrotkraut, Rahmwirsingkohl
Kartoffelklöße, Kräuterspätzle

Kalter Teil:

Käseplatte mit Trauben und Nüssen
hausgebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dill-Soße
Wildschweinschinken mit Feigen
Backpflaumen im Speckmantel

Salate:

Salatauswahl mit Feldsalat, Endivie, Tomaten und Gurken
Bohnensalat mit Sauerrahm
Graupensalat mit Kürbis und Blattpetersilie
Karottensalat mit Rosinen

Dessert:

Bratapfel mit Mandelsauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotkorb mit Kräuterbutter

pro Person
25,50 Euro