



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  
Rotbarschfilet auf Blattspinat  
Kräuterkartoffeln, Butterspätzle

Kalter Teil:

Käseplatte mit Trauben  
Partybouletten mit Senf  
Miniwurstchen

Salate:

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

Dessert:

Schokoladencreme  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
  
Brotkorb- und Brötchenkorb  
Kräuterbutter

pro Person  
23,50 Euro



## Buffet II

### Suppe:

Berliner Kartoffelsuppe

### 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

### 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  
28,50 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  
26,50 Euro



## BBQ Buffet I

von Grill und Pfanne

marinierte Nackensteaks,  
Wildbratwurst  
Fisch mit Gemüse in der Folie  
Paprikahühnchen

verschiedene Grillsaucen und Dips

von der Salattheke:

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

Dessert:

Käseplatte mit Trauben  
Panna Cotta mit Fruchtsoße

Brotkorb mit Kräuterbutter

pro Person  
24,00 Euro



## BBQ Buffet II

von Grill und Pfanne

Spare Ribs  
Roastbeef  
Finnischer Flammlachs 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 Speckcroutons  
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, Rahmwirsing Kohl  
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



### Weihnachtsmenü I

Maronensuppe mit Chili und Koriander

Bauernente mit Orangen-Preiselbeer-Soße  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rote Grütze mit Vanillesauce

21,50 Euro

### Weihnachtsmenü II

Kürbis-Ingwer-Suppe

Hirschbraten mit Backpflaumensoße  
Speckrosenkohl und Kräuterspätzle

Zimtmousse mit Mangosoße

23,50 Euro

### Weihnachtsmenü III

Feldsalat in Preiselbeer-Balsamicovinaigrette  
mit gerösteten Brotwürfeln und crispy Bacon

Geflügel-Kräuter-Suppe

Gebratener Wildschweinrücken mit Hagebuttensoße,  
Spitzkohlgemüse, Semmel-Speck-Klöße

Marillenknödel mit Vanillesoße

27,00 Euro



## **Menüvorschlag 1**

Hausgebeiztes Lachsfilet mit kleinen Kartoffelrösti

und Honig-Senf-Schmand

\*\*\*

Filet vom Mecklenburger Landschwein im Ganzen gebraten mit einer Parmesan-Thymian-Kruste, Karotten-Lauchgemüse und Riesling-Risotto

\*\*\*

Schokoladen-Minzmousse mit Chiliorangensoße

23,50 Euro

## **Menüvorschlag 2**

Havelländer Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Fischfilet und Limonenschmand

\*\*\*

Wildschweinbraten in Wacholdersoße mit Rahmwirsinggemüse und Kartoffelklöße

\*\*\*

Waldbeerengrütze mit Joghurtcrem

24,5,00 Euro



### **Menüvorschlag 3**

Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Knackwurstscheiben

\*\*\*

Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersoße, Bayrisch Kraut und  
Butterkartoffeln

\*\*\*

Quarkmousse mit Fruchtsoße

21,50 Euro

### **Menüvorschlag 4**

Kürbiscremesuppe mit Pesto

\*\*\*

Tafelspitzscheiben mit feiner Meerrettichsoße, Karotten-Lauch-Gemüse  
und Butterkartoffeln

\*\*\*

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße

25,50 Euro



### **Menüvorschlag 5**

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse

\*\*\*

Zanderfilet auf Spreewälder Gurkengemüse mit Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Gries Flammeri mit Waldfruchtragout

28,50 Euro

### **Menüvorschlag 6**

Tomatencremesuppe mit Mozzarella

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust mit Paprikasoße, Kaiserschoten und  
Kräuterspätzle

\*\*\*

Tiramisu mit eingelegten Früchten

25,50 Euro



### **Menüvorschlag 7**

Büffelmozzarella mit gegrillter und marinierter Paprika, geschmolzene Tomaten

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe mit Petersilienwurzelchip

\*\*\*

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Limettenbutter, frischem Blattspinat und Basmatireis

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeersoße

32,50 Euro

### **Menüvorschlag 8**

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeercrem und ofenwarmen Baguette

\*\*\*

Rote Beete Schaumsüppchen mit Streifen von gebratenem Wildlachs

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet mit Pfannengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Espresso creme mit Birnenragout

38,50 Euro