



KULINARIK

*Speisen
Et Getränke*

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

EINLEITUNG

Für uns ist es eine Freude Sie mit erstklassiger Gastronomie zu verwöhnen. Unser professionelles Küchenteam kreiert für Sie vielfältige, kulinarische Highlights aus frischen, hochwertigen Produkten in unserer hauseigenen Küche.

Diese Bankettmappe bietet Ihnen einen Überblick über unser vielseitiges Speisenangebot.

Von Frühstück- und Kaffeepausen über Fingerfood, Vorspeisen, Hauptgänge, Beilagen und Desserts finden Sie ebenso einige von uns für Sie bereits vorab erstellte Buffetvorschläge.

Gerne können Sie aber auch Ihr persönliches Buffet aus unserem Speisenangebot zusammenstellen.

Ebenso sind Zusatzbuchungen zum gewählten Arrangement möglich.

Neben Buffetvorschlägen enthält diese Bankettmappe auch ausgesuchte Vorschläge für ein serviertes, mehrgängiges Menü, welche ebenfalls, individuell an Ihren Gusto angepasst werden können.

Des Weiteren erhalten Sie auch einen Einblick in unser erweitertes Speisenangebot, wie zum Beispiel unsere beliebten „Food Corner“ mit live-cooking, „Flying Fingerfood“ oder Late Night Imbiss Auswahl.

Die meisten Gerichte können, wenn nicht bereits deklariert, vegetarisch, vegan, halal und auch unter Berücksichtigung diverser Unverträglichkeiten oder Allergien zubereitet werden. Ihr Projektleiter steht Ihnen auch hier für alle Fragen und Wünsche als Ansprechpartner zur Verfügung.

Abschließend haben wir für Sie unser Standard-Getränkeangebot aufgeführt. Besonders empfehlen möchten wir Ihnen unsere große Cocktail- und Longdrink Auswahl, welche bereits ab 7,00€ pro Stück in einer unserer Cocktail- und Longdrink Angebote zu jedem Arrangement zubuchbar sind.

Auf Wunsch können wir nach Rücksprache gerne auch persönliche Vorlieben bei der Getränkeauswahl zu Ihrer Veranstaltung berücksichtigen.

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung.....	2
Inhaltsverzeichnis.....	3
Speisenangebot	4
Frühstück & Kaffeepausen.....	4
Fingerfood & Snacks	5
Vorspeisen.....	6
Hauptgänge	9
Beilagen.....	11
Desserts	13
Buffetvorschläge	14
Zu 18,- €.....	14
Zu 24,- €.....	14
Zu 28,- €.....	14
Zu 33,- €.....	15
Zu 47,- €.....	16
Zu 56,- €.....	18
Menüvorschläge.....	20
Mediterranes 3-Gang Menü	20
Euro-Asiatisches 4-Gang Menü.....	20
Internationales 5-Gang Menü.....	20
Food Corner	21
Flying Fingerfood	23
Late-Night-Imbiss	26
Getränkeangebot	27
Getränke.....	27
Cocktailkarte.....	28
Spirituosen.....	30
Erweitertes Getränkeangebot Handling.....	31

SPEISEANGEBOT

FRÜHSTÜCK & KAFFEIPAUSEN

Für einen guten Start in einen erfolgreichen Tag oder die kleine Stärkung zwischendurch bieten wir eine Auswahl an Herzhaftem, Süßem und Frischem.

Wir empfehlen eine Auswahl zwischen drei und fünf Stück pro Person.

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Netto)	Auswahl
Backwaren	1x Mini-Laugengebäck	0,82 €	
Backwaren	1x Mini-Croissant	0,82 €	
Backwaren	1x Mini-Laugengebäck mit Butter	1,12 €	
Gebäck	1x Mini-Blechkuchen	1,87 €	
Gebäck	1x Buddha's Schokoladenbrownies	1,87 €	
Milchspeise	1x Joghurt im Mini-Weckglas	1,87 €	
Pudding	1x Indischer Milchreis im Glas	2,34 €	
Kuchen	1x Basboussa mit Nüssen	2,34 €	
Milchspeise	1x Joghurt im Mini-Weckglas mit frischem Obst	2,34 €	
Gebäck	Frühstücksbrötchen und eine Auswahl an Marmelade, Honig und Nutella (pro Portion)	2,34 €	
Gebäck	1x Baklava	2,34 €	
Frucht	1x Mini-Schokoladen-Fruchtspieß	2,34 €	
Backwaren	1x belegtes Mini-Brötchen mit Käse/Gemüse/Antipasti	2,62 €	
Gebäck	1x Mini-Blätterteiggebäck, herzhaft oder süß	2,62 €	
Milchspeise	1x Joghurt im Mini-Weckglas mit Müsli	2,62 €	
Kuchen	1x Himbeer-Käsekuchen im Glas	2,99 €	
Milchspeise	1x Joghurt im Mini-Weckglas mit Müsli und frischem Obst	2,99 €	
Frucht	1x Obstsalat mit Zitronencreme im Glas	2,99 €	
Frucht	Obstplatte (pro Portion)	2,99 €	
Backwaren	1x belegtes Mini-Brötchen mit Schinken/Salami	2,99 €	
Kuchen	1x Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas	3,65 €	
Kuchen	1x Erdbeerkuchen im Glas	3,65 €	
Frucht	1x Exotischer Obstsalat mit Mangocreme im Glas	3,65 €	
Backwaren	1x belegtes Mini-Brötchen mit Lachs/Roastbeef	4,21 €	
Vegetarisch	Käseauswahl (50g pro Person) mit frischen Früchten, dazu Brot und Brötchen	4,21 €	

FINGERFOOD & SNACKS

Fingerfood und Snacks empfehlen sich wunderbar zum Empfang Ihrer Gäste, sowie für einen Late-Night- bzw. Mitternachtssnack. Liebevoll auf Platten oder Etageren angerichtet und präsentiert.

Wir empfehlen eine Auswahl zwischen drei und fünf Stück pro Person.

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Netto)	Auswahl
Vegetarisch	1x Mini-Zigarrenbörek	1,12 €	
Vegetarisch	1x Blumenkohlkofta auf pikantem Möhrendip	1,12 €	
Vegetarisch	1x Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,12 €	
Vegetarisch	1x Käsespieß mit Trauben oder Oliven	1,12 €	
Schwein	2x Frikadellenbällchen mit mexikanischer Salsa	1,87 €	
Vegetarisch	1x Vegane Frühlingsrollen und 1x Samosas mit Sweet Chili Sauce	2,25 €	
Vegetarisch/Schwein	1x Mini-Pizza (vegetarisch, nur Käse oder Salami)	2,25 €	
Meeresfrüchte	1x Garnele im Kartoffelmantel	2,25 €	
Vegan	2x Gefüllte Weinblätter	2,62 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Tomatenwürfeln	2,62 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Auberginenmousse	2,62 €	
Vegetarisch	1x Mürbteigtartelette mit Olivencreme	2,62 €	
Vegetarisch	1x Mürbteigtartelette mit Tomate-Mozzarella	2,62 €	
Vegan	1x Antipastispieß	2,62 €	
Geflügel	1x Mini-Wrap gefüllt mit Hühnchen und Ananas	2,62 €	
Vegetarisch	1x Mini-Wrap mit exotisch vegetarischer Füllung	2,62 €	
Schwein	2x Yakitori Spieße	3,37 €	
Meeresfrüchte	1x Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili im Weckglas	3,37 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Ziegenfrischkäse, Honig und Pinienkernen	3,37 €	
Kalb	1x Knuspriges Crostini mit Tartarsauce und kaltem Kalbsbraten	3,37 €	
Fisch	1x Mürbteigtartelette mit Lachscreme	3,37 €	
Meeresfrüchte	1x Mürbteigtartelette mit Frischkäse und Garnele	3,37 €	
Schwein/Fisch	2x Wan Tan	3,37 €	
Meeresfrüchte	2x Dim Sum	3,37 €	
Gebäck	Knabbergebäck (Wasabi-Erdnüsse, Asiastische Reis-Chipsmischung, Chips, Salzstangen) 100g	3,37 €	

VORSPEISEN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Dips	Pikanter Möhrendip	0,38 €	
Dips	Baba Ghanouch	0,38 €	
Dips	Joghurt Dip	0,38 €	
Dips	Joghurt-Knoblauch Dip mit Fetakäse	0,38 €	
Dips	Ketchup	0,38 €	
Dips	Mayonnaise	0,38 €	
Dips	Sambal Olek	0,38 €	
Dips	Guacamole	0,38 €	
Dips	Süß-saure Sauce	0,38 €	
Dips	Barbecue Sauce	0,38 €	
Dips	Salsa	0,38 €	
Dips	Senfsauce	0,38 €	
Dips	Mango Dip	0,38 €	
Vegan	Vegane Frühlingsrollen / Samosas mit Sweet Chili Sauce	1,13 €	
Vegetarisch	Gold gebackene Kleinigkeiten (Frühlingsrollen, Mozarellasticks, Curryecken)	1,13 €	
Vegetarisch	Gemischtes Gemüse in Pakorateigmantel	1,13 €	
Vegetarisch	Hausgemachte Knoblauchpilze	1,13 €	
Salat (Vegetarisch)	Karotten-Weißkraut-Salat	1,13 €	
Salat (Vegetarisch)	Kartoffelsalat mit Rucola	1,13 €	
Salat (Vegetarisch)	Schwäbischer Kartoffelsalat	1,13 €	
Salat (Vegan)	Rucolasalat mit Balsamicodressing	1,13 €	
Salat (Vegetarisch)	Kalifornischer Krautsalat	1,13 €	
Salat (Vegetarisch)	Tomatensalat mit Zwiebeln	1,13 €	
Salat (Vegetarisch)	Gurkensalat mit Dillkräuter dressing	1,13 €	
Salat (Vegan)	Blattsalate der Saison mit Hausdressing	1,13 €	
Brot	Brot und Brötchen	1,13 €	
Vegan	Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika	1,87 €	
Vegan	Verschiedene Tapas: grüne und schwarze Oliven, Artischockenherzen mit Zitrone und Tomate	1,87 €	
Schwein	Yakitori Spieße	1,87 €	
Schwein	Fleischküchle (mit Asia Dip)	1,87 €	
Schwein	Spanische Fleischbällchen mit Mandeln, Rosinen und Chilischoten	1,87 €	
Vegetarisch	Zigarrenbörek (Spinat, Feta, Kartoffel)	1,87 €	
Vegan	Blumenkohlkofta	1,87 €	
Vegan	Vegane Falafel	1,87 €	
Vegetarisch	Tunesische Tajine	1,87 €	
Vegetarisch	Tortilla Espanola	1,87 €	
Salat ?	Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern	1,87 €	
Salat (Vegetarisch)	Kichererbsensalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Paprika	1,87 €	

BUDDHA LOUNGE

RED MANDARIN

Salat (Vegetarisch)	Toscanasalat - Fusillissalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum	1,87 €	
Salat (Schwein)	Nudelsalat nach schwäbischer Art (mit Mayonnaise, Schinkenwürfeln, Gemüsestreifen)	1,87 €	
Salat (Vegetarisch)	Bulgursalat mit Gemüse	1,87 €	
Salat (Vegetarisch)	Andalusischer Gemüsesalat mit Kohlrabi, roten Bohnen, Tomaten und Gurken	1,87 €	
Salat (Vegetarisch)	Waldorfsalat	1,87 €	
Salat (Vegetarisch)	Kirschtomaten-Mozzarella-Salat	1,87 €	
Salat (Vegetarisch)	Fusilli-Salat mit Brokkoli	1,87 €	
Salat (Vegetarisch)	Balinesischer Gemüsesalat	1,87 €	
Dips	5 verschiedene Dips	1,87 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Fladenbrot	1,87 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Naan Brot	1,87 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Kartoffelbrot	1,87 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Laugenbrezeln	1,87 €	
Geflügel	Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas	2,63 €	
Vegetarisch	Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung	2,63 €	
Schwein	Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken	2,63 €	
Fisch	Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce	2,63 €	
Geflügel	Marinierte Hühnchenspieße mit Chilischoten	2,63 €	
Salat (Geflügel)	Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven	2,63 €	
Salat (Geflügel)	Spanischer Kartoffel-Geflügel Salat mit Aioli	2,63 €	
Salat (Schwein)	Schwäbischer Wurstsalat	2,63 €	
Salat	Caesar Salat mit Brotcroutons, Parmesansplittern und typischem Dressing	2,63 €	
Geflügel	Tandoori Hühnchen	2,63 €	
Salat (Vegetarisch)	Gavurdagi Salat	2,63 €	
Salat (Vegetarisch)	Orientalischer Reissalat mit Datteln und Granatapfelkernen	2,63 €	
Salat (Vegetarisch)	Masala Salat mit exotischen Früchten und würzigem indischem Rahmkäse	2,63 €	
Salat (Vegetarisch)	Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse	2,63 €	
Salat (Vegetarisch)	Quinoasalat mit Tomaten & Kichererbsen	2,63 €	
Salat (Vegetarisch)	Brotsalat mit Pfifferlingen, Tomaten, Rucola und Parmesan	2,63 €	
Vegan	Gefüllte Weinblätter	2,63 €	
Salat (Schwein)	Feldsalat mit Speck und Ei, dazu Walnussdressing	2,63 €	
Schwein	Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senfrüchte	3,37 €	
Suppe (Vegetarisch)	Linsen-Ingwer-Cremesuppe	3,37 €	
Suppe (Vegetarisch)	Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	3,37 €	
Suppe (Vegetarisch)	Kürbis-Ingwer-Suppe	3,37 €	
Suppe (Vegetarisch)	Karotten-Kokos-Suppe	3,37 €	
Suppe	Maultaschensuppe	3,37 €	
Suppe (Vegetarisch)	Tomatencremesuppe	3,37 €	
Suppe (Vegetarisch)	Champignoncremesuppe	3,37 €	
Suppe	Hochzeitsuppe	3,37 €	
Suppe	Gulaschsuppe	3,37 €	
Suppe (Vegetarisch)	Spargelcremesuppe	3,37 €	

Alle Preise verstehen sich Netto zzgl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE

RED MANDARIN

Suppe (Vegetarisch)	Linsencremesuppe	3,37 €	
Salat (Meeresfrüchte)	Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange	3,37 €	
Salat (Vegetarisch)	Mango Avocado Salat mit Minze	3,37 €	
Kalb, Fisch	Vitello Tonnato	3,37 €	
Salat (Rind)	Rindfleischsalat mit Sellerie und Zitronengras	3,37 €	
Salat (Vegetarisch)	Rotkohlsalat mit Mandeln, Datteln und Ziegenkäse	3,37 €	
Salat (Meeresfrüchte)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili	3,37 €	
Salat (Vegetarisch)	Thai Salat - Chinakohl, Bambussprossen, Ananas und Tofu	3,37 €	
Meeresfrüchte	Frittierte Calamari mit Aioli	3,37 €	

Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von mindestens 4 bis 6 Vorspeisen.

HAUPTGÄNGE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Netto)	Auswahl
Schwein	Holzfällersteak	3,27 €	
Fisch	Fischauswahl (Lachs, Zander, Pangasius)	3,27 €	
Geflügel	Hähnchen Piri Piri	3,27 €	
Vegetarisch	Grillfeta (paniert oder in Alufolie)	3,27 €	
Wurst	Rote Wurst/Käsewurst vom Grill	3,27 €	
Geflügel	Hähnchen Geschnetzeltes Züricher Art	3,27 €	
Geflügel	Hähnchen in süß-saurer Sauce	3,27 €	
Pasta	Geschmälzte Maultaschen	3,27 €	
Pasta	Lasagne a la Bolognese	3,27 €	
Geflügel	Hähnchenbiryani	3,27 €	
Vegan	Veganes Gemüsecurry	3,27 €	
Vegetarisch	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	3,27 €	
Vegan	Veganes Thai-Curry	3,27 €	
Vegetarisch	Hausgemachte Spinat-Lasagne	3,27 €	
Vegetarisch	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	3,27 €	
Vegetarisch	Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern	3,27 €	
Meeresfrüchte	Frittierte Calamari mit Aioli	3,27 €	
Schwein	Paniertes Schnitzel mit Soße	4,68 €	
Vegetarisch	Mediterranes Gemüse überbacken mit Manchegokäse	4,68 €	
Vegetarisch	Penne mit asiatischem Gemüse und Sesamöl in Kokos-Curry-Sauce	4,68 €	
Vegetarisch	Vegetarischer Nudelauflauf mit sonnengetrockneten Tomaten	4,68 €	
Geflügel	Geflügelpicatta	4,68 €	
Fisch	Zanderfilet	4,68 €	
Fisch	Gebratener Seelachs	4,68 €	
Fisch	Pangasiusfilet in Kokos-Limettensauce	4,68 €	
Fisch	Pangasius an Safransauce	4,68 €	
Fisch	Gratinierte Lachsfilets auf Kräutersauce	4,68 €	
Fisch	Penne in Rucola-Shrimsauce	4,68 €	
Geflügel	Putensaltimbocca	4,68 €	
Geflügel	Gegrilltes Thymianhähnchen	4,68 €	
Geflügel	Hähnchenbrust in Honig-Sherrysauce mit Chili	4,68 €	
Geflügel	Thai-Curry mit Geflügel	4,68 €	
Meeresfrüchte	Garnelenspieße	6,08 €	
Fisch	Kohlapuri Rotbarsch gegrillt mit Koriander, Tomaten-Currysauce und Chili	6,08 €	
Rind	Steaks vom argentinischen Roastbeef	6,08 €	
Geflügel	Indisches Tandoorihähnchen	6,08 €	
Vegetarisch	Gemüse- oder Limettenrisotto	6,08 €	
Vegetarisch	Pasta mit Kürbis, Ziegenkäse und Pesto	6,08 €	
Geflügel	Hähnchenspieße Tikka in Joghurt-Safran-Sauce (gegrillt)	6,08 €	
Schwein	Schweinefleischspieße in Thai-Marinade	6,08 €	

Alle Preise verstehen sich Netto zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Schwein	Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce	6,08 €	
Schwein	Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz	6,08 €	
Fisch	Dorade gefüllt mit Spinat und Zitrone	6,08 €	
Rind	Medaillons vom Rinderfilet auf Balsamicojus	7,48 €	
Kalb	Kalbsragout "Ossobuco"	7,48 €	
Kalb	Kalbsragout in Sahnsauce	7,48 €	
Rind	Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus	7,48 €	
Lamm	Gebackene Lammkeule mit Rosmarin	7,48 €	
Meeresfrüchte	Paella mit Meeresfrüchten (kein Livecooking)	7,48 €	
Geflügel	Gänsekeule mit Soße	7,48 €	
Rind	Rinderrouladen	7,48 €	
Lamm	Shishkebab vom Lamm	7,48 €	
Lamm	Lamm Biryani	7,48 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß mit Koriander und Limette	7,48 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß Tikka mit Joghurt-Ingwer-Kräuter marinade	7,48 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelen	7,48 €	
Geflügel	Entenbrust an Orangensauce mit Cashewkernen	7,48 €	

Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von mindestens 2 bis 3 Hauptgängen, beachten Sie hierbei die separaten Beilagen.

Alternativ wäre auch eine Auswahl von mindestens 1 Hauptgang in Verbindung mit einem live cooking "[Food Corner](#)" möglich.

BEILAGEN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Netto)	Auswahl
Reis	Asiatischer Duftreis	1,87 €	
Reis	Gewürzreis	1,87 €	
Kartoffel	Bombay-Kartoffeln	1,87 €	
Pasta	Tomatisierte Penne	1,87 €	
Reis	Basmatireis	1,87 €	
Kartoffel	kleine Ofenkartoffeln	1,87 €	
Reis	Zitronenreis	1,87 €	
Pasta	Bandnudeln	1,87 €	
Pasta	Papardelle	1,87 €	
Pasta	Penne	1,87 €	
Pasta	Tagliatelle	1,87 €	
Kartoffel	Pommes	1,87 €	
Pasta	Spätzle	1,87 €	
Gemüse	Speckbohnen	2,80 €	
Gemüse	Pfannengemüse	2,80 €	
Kartoffel	Kartoffelpüree	2,80 €	
Gemüse	Blattspinat	2,80 €	
Gemüse	Frisches Marktgemüse	2,80 €	
Gemüse	Mediterranes Gemüse	2,80 €	
Gemüse	Wurzelgemüse	2,80 €	
Kartoffel	Rosmarinkartoffeln	2,80 €	
Reis	Safranreis	2,80 €	
Pasta	Kräuterbandnudeln	2,80 €	
Kartoffel	Country Potatoes	2,80 €	
Gemüse	Gemüsespieße	2,80 €	
Gemüse	Asiatisches Wokgemüse	2,80 €	
Gemüse	Wasabipüree	3,74 €	
Gemüse	Spinatgemüse	3,74 €	
Gemüse	Honig-Zimt-Gemüse	3,74 €	
Gemüse	Fenchelgemüse	3,74 €	
Kartoffel	orientalische Bratkartoffeln	3,74 €	
Kartoffel	Bratkartoffeln	3,74 €	
Knödel	Semmelknödel	3,74 €	
Knödel	Spinatknödel	3,74 €	
Kartoffel	Dauphinkartoffeln	3,74 €	
Gemüse	Apfel-Rotkohl mit Rosinen	3,74 €	
Gemüse	Ziegenfrischkäse-Auberginenröllchen auf Tomatensauce	4,68 €	
Gemüse	Ratatouillegemüse	4,68 €	
Gemüse	Kartoffel-Gemüsegratin	4,68 €	
Gemüse	Vegetarisch gefüllte Auberginen, Tomaten & Zucchini auf Tomatensauce	4,68 €	

Alle Preise verstehen sich Netto zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Gemüse	Bohnen im Speckmantel	4,68 €	
Gemüse	Bunter Gemüsestrudel	4,68 €	
Kartoffel	Kartoffelgratin	4,68 €	
Kartoffel	Süßkartoffeln	4,68 €	
Gemüse	Getrüffeltes Lauchgemüse	4,68 €	
Gemüse	Lauchrösti	4,68 €	
Kartoffel	Kartoffelrösti	4,68 €	

Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von mind. 2 bis 3 Beilagen. Bei einer Auswahl von 2 Beilagen sind eine Sättigungsbeilage (Spätzle, Kartoffeln etc.) sowie eine Gemüsebeilage empfehlenswert.

DESSERTS

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Netto)	Auswahl
Gebäck	Verschiedenes Blätterteiggebäck (süß)	2,34 €	
Kuchen	Verschiedene Blechkuchen	2,34 €	
Gebäck	Buddha's Schokoladenbrownies	2,34 €	
Mousse & Creme	Mousse von weißer und dunkler Schokolade	2,34 €	
Pudding	Indischer Milchreis	2,34 €	
Kuchen	Himbeer-Käsekuchen im Glas	2,99 €	
Pudding	Katalanische Creme	2,99 €	
Mousse & Creme	Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme	2,99 €	
Pudding	Panna Cotta mit Himbeersauce	2,99 €	
Frucht	Obstplatte	2,99 €	
Mousse & Creme	Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen	2,99 €	
Kuchen	Tiramisu (ohne Ei)	3,65 €	
Kuchen	Himbeertiramisu (ohne Ei)	3,65 €	
Kuchen	Haselnusstiramisu (ohne Ei)	3,65 €	
Kuchen	Mandeltiramisu (ohne Ei)	3,65 €	
Kuchen	Basboussa mit Nüssen	3,65 €	
Frucht	Obstsalat mit Zitronencreme	3,65 €	
Kuchen	Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas	3,65 €	
Kuchen	Erdbeerkuchen im Glas	3,65 €	
Kuchen	Marzipan-Kirsch-Crunch	3,65 €	
Kuchen	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	4,30 €	
Gebäck	Baklava	4,30 €	
Pudding	Panna Cotta mit Pistazien	4,30 €	
Frucht	Mini-Schokoladen-Fruchtspieße	4,30 €	
Frucht	Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis	4,30 €	
Mousse & Creme	Pfannkuchentörtchen mit Mango	4,30 €	
Frucht	Exotischer Obstsalat mit Mangocreme	4,30 €	

Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von mind. 2 Desserts, oder unsere Crêpe Station aus dem "[Food Corner](#)" Angebot.

BUFFETVORSCHLÄGE

ZU 18,- €

Euroasiatisches Lunchbuffet

Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili Sauce
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen

Hähnchen Geschnetzeltes mit Pfannengemüse
Veganes Gemüsecurry mit asiatischem Duftreis

Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen

ZU 24,- €

Mediterranes Lunchbuffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini,
Champignons, Artischocken und Paprika
Rucolasalat mit Balsamicodressing
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen

Geflügelpicatta mit mediterranem Gemüse an tomatisierter
Penne

Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Obstsalat mit Zitronencreme

ZU 28,- €

Alibabas Köstlichkeiten

Gavurdagi Salat
Tunesische Tajine
Brot + Fladenbrot
Humus und Pikanter Möhren Dip

Gegrilltes Thymianhähnchen mit orientalischen
Bratkartoffeln
Vegetarisch gefüllte Auberginen, Tomaten & Zucchini auf
Tomatensauce

Basboussa mit Nüssen
Baklava

ZU 33,- €

Euroasiatisches Buffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini,
Champignons, Artischocken und Paprika

Yakitori Spieße

Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili Sauce

Fleischkühle mit Asia Dip

Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas

Kartoffelsalat mit Rucola

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brot und Brötchen

Hühnchen Geschnetztes

Veganes Gemüsecurry

Pfannengemüse

Spätzle

Asiatischer Duftreis

Mango Mousse mit Honig- Zimtnüssen

Obstsalat mit Zitronencreme

Sommerliches Grillbuffet

Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse

Karotten-Weißkraut-Salat

Kartoffelsalat mit Rucola

Toscanasalat - Fusillissalat mit Kirschtomaten,

Mozzarellakugeln und Basilikum

Fleischkühle mit Asia Dip

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Brot und Brötchen

Holzfallersteak

Hühnchen Piri Piri

Country Potatoes

Gemüsespieße

Auswahl von 5 verschiedenen Dips

Erdbeerkuchen im Glas

Obstsalat mit Zitronencreme

Schwäbisches Buffet

Fleischkühle
Schwäbischer Kartoffelsalat
Schwäbischer Wurstsalat
Nudelsalat schwäbischer Art (mit Mayonnaise,
Schinkenwürfeln, Gemüsestreifen)
Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen mit Laugenbrezeln

Paniertes Schnitzel mit Soße
Geschmälzte Maultaschen
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas

ZU 47,- €

Alibabas Köstlichkeiten

Zigarrenbörek (Spinat, Feta, Kartoffel)
Blumenkohlkofta
Vegane Falafel
Gavurdagi Salat
Gefüllte Weinblätter
Fladenbrot
Verschiedene Dips: Humus, Baba Ghanouch, Pikanter
Möhren Dip, Joghurt-Knoblauch Dip

Gegrilltes Thymianhähnchen
Dorade gefüllt mit Spinat und Zitrone

Vegetarisch gefüllte Auberginen, Tomaten & Zucchini auf
Tomatensauce
Orientalische Bratkartoffeln
Gewürzreis

Basboussa mit Nüssen
Obstplatte
Pfannkuchentörtchen mit Mango

Indisches Buffet

Masala Salat mit exotischen Früchten und würzigem
indischem Rahmkäse
Tandoori Hähnchen
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili Sauce
Gemischtes Gemüse in Pakorateigmantel
Kichererbsensalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und
Paprika
Linsen-Ingwer-Cremesuppe
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen mit Naan Brot
Auswahl von 5 Dips

Hähnchenspieße Tikka in Joghurt-Safran-Sauce (gegrillt)
Kohlapuri Rotbarsch gegrillt mit Koriander, Tomaten-
Currysauce und Chili
Veganes Gemüsecurry

Bombay-Kartoffeln
Gewürzreis

Indischer Milchreis
Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen
Exotischer Obstsalat

Winterliches Buffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini,
Champignons, Artischocken und Paprika
Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce
Gold gebackene Kleinigkeiten (Frühlingsrollen,
Mozarellasticks, Curryecken)
Waldorfsalat
Feldsalat mit Speck und Ei, dazu Walnussdressing
Kürbis-Ingwer-Suppe
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen

Gänsekeule mit Soße
Gebratener Seelachs

Apfel-Rotkohl mit Rosinen
Semmelknödel
Wurzelgemüse
Basmatireis

Haselnusstiramisu
Marzipan-Kirsch-Crunch

ZU 56,- €

Mediterranes Buffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini,
Champignons, Artischocken und Paprika
Vitello Tonnato

Toscanasalat - Fusill Salat mit Kirschtomaten,
Mozzarellakugeln und Basilikum

Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senffrüchte

Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Tomatencremesuppe

Brot und Brötchen

Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz

Geflügelpicatta

Putensaltimbocca

Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola

Kleine Ofenkartoffeln

Ratatouille Gemüse

Tomatisierte Penne

Mini-Schokoladen-Fruchtspieße

Birnen-Ratatouille mit Vanillecrème und Amarettini

Panna Cotta mit Himbeersauce

Spanisches Buffet

Verschiedene Tapas: grüne und schwarze Oliven,
Artischockenherzen mit Zitrone und Tomate

Tortilla Espanola

Andalusischer Gemüsesalat mit Kohlrabi, roten Bohnen,
Tomaten und Gurken

Spanische Fleischbällchen mit Mandeln, Rosinen und
Chilischoten

Marinierte Hühnchenspieße mit Chilischoten

Spanischer Kartoffel-Geflügel Salat mit Aioli

Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange

Brot und Brötchen mit Kartoffelbrot

Hähnchenbrust in Honig-Sherrysauce mit Chili

Paella mit Meeresfrüchten (kein Livecooking)

Mediterranes Gemüse überbacken mit Manchegokäse

Frittierte Calamari mit Aioli

Country Potatoes

Ziegenfrischkäse-Auberginenröllchen auf Tomatensauce

Katalanische Crème

Mandeltiramisu

Exotischer Obstsalat mit Mangocrème

Internationales Buffet

Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce
Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit
Meerrettich und Essiggurken

Bulgursalat mit Gemüse

Caesar Salat mit Brotroutons, Parmesansplittern und
typischem Dressing

Hausgemachte Knoblauchpilze

Tunesische Tajine

Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung

Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und
Chili

Brot und Brötchen

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus

Zanderfilet

Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern

Basmatireis

Bohnen im Speckmantel

kleine Ofenkartoffeln

Honig-Zimt-Gemüse

Buddha's Schokoladenbrownies

Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme

Erdbeerkuchen im Glas

MENÜVORSCHLÄGE

MEDITERRANES 3-GANG MENÜ

Antipastiteller mit eingelegten Auberginen, Zucchini,
Champignons, Artischocken und Paprika

Rindermedaillons an Balsamicojus
mit Dauphinkartoffeln dazu Ratatouille-Gemüse

Panna Cotta mit Himbeersauce

€ 33,50 pro Person

EURO-ASIATISCHES 4-GANG MENÜ

Thai Salat mit Chinakohl, Bambussprossen,
Ananas und Tofu dazu Yakitori Spieße

Karotten-Kokos-Suppe

Schweinefilet im Speckmantel mit Tagliatelle
dazu asiatisches Wokgemüse

Indischer Milchreis
dazu ein exotischer Obstsalat
mit Mangocreame

€ 47,- pro Person

INTERNATIONALES 5-GANG MENÜ

Mango Avocado Salat mit Minze

Gazpacho

Frische Jakobsmuschel
auf Rote Beete Carpaccio

Surf 'n Turf

Riesengarnelenspieß auf Kalbsmedaillons mit Rosmarin Kartoffeln
dazu gefüllte Tomaten & Zucchini auf Tomatensauce

Basboussa mit Basilikum-Joghurt-Eis
dazu frische Mango

€ 55,- pro Person

Jedes Menü kann auf Wunsch um weitere Gänge ergänzt werden. Alle Menüs beinhalten je eine vegetarische Alternative für Vorspeise, Zwischengang und Hauptgang.

*Für ein serviertes Menü ist ein erhöhter Personaleinsatz im Service, sowie in der Küche notwendig.
Pro 15 Gäste wird hierfür 1 Mitarbeiter mit 25,50 € pro Stunde für mind. 4 Stunden berechnet.*

FOOD CORNER

An unseren Food Corner werden an separaten Stationen die Speisen durch unser Küchenteam frisch vor den Augen der Gäste zubereitet und ausgegeben.
Sie bieten bei einer Loungebestuhlung eine schöne Alternative zum festen Buffet und sorgen für Marktplatz Ambiente, ebenso eignen sie sich durch ihre live-cooking Komponente als Erweiterung eines festen Buffets.

Sie sind auch ideal für einen separaten Late- Night- Imbiss geeignet.

Die Food Corner lassen sich auch hervorragend durch ein Finger Food Buffet oder ein Vorspeisen- / Dessertbuffet ergänzen.

Burger

Burger zum individuellen Belegen
Burgerpatties vom Rind
Burger Brötchen
Bacon, Essiggurke, Blattsalate, Tomatenscheiben,
Zwiebel, Käse
verschiedene Dips

pro Stück € 6,08

Nudel oder Reis Wok

Asiatische Nudel- oder Reispfanne mit versch. Gemüse,
chinesischen Pilzen

vegetarisch pro Portion € 4,21
mit Hühnchen- oder Schweinefleisch pro Portion € 6,08

Ramen

Japanische Suppe mit verschiedenen Toppings,
zum selbst zusammenstellen
Frühlingszwiebeln, Mais,
versch. Gemüse, chinesische Pilze, Eier und Eiernudeln

vegetarisch pro Portion € 5,14
mit Hühnchen- oder Schweinefleisch pro Portion € 7,01

Paella

Spanische Reispfanne mit versch. Gemüse und Knoblauch

vegetarisch pro Portion € 4,21
„Marinera“ mit Meeresfrüchten pro Portion € 7,94
„con pollo“ mit Hühnchenfleisch pro Portion € 7,01
„Valenciana“ mit Kanninchenfleisch pro Portion € 8,88

Makloub

Orientalische Reispfanne mit Kartoffeln und versch. Gemüse

vegetarisch pro Portion € 4,21
mit Hühnchenfleisch pro Portion € 7,01
mit Lammfleisch pro Portion € 8,88
mit Rindfleisch pro Portion € 7,94

Schwäbisch 1

Schwäbische Schupfnudeln mit Sauerkraut aus der Pfanne

vegetarisch pro Portion € 4,21

mit Speck pro Portion € 4,67

mit 2 Nürnberger Rostbratwürstchen pro Portion € 6,08

Schwäbisch 2

Gebratene Maultaschen mit Ei aus der Pfanne

vegetarisch pro Portion € 4,21

mit Speck pro Portion € 4,67

mit Bratensoße und Zwiebelschmelze € 5,14

mit schwäbischem Kartoffelsalat € 6,08

Pasta

Pasta aus dem Parmesan Laib mit Trüffelöl

pro Portion € 2,34

zzgl. Kosten für Parmesan Laib

(Marktpreisabhängig ab ca. 350,00 € (inkl. MwSt.))

Crêpes

Crêpes mit max. 5 verschiedenen Toppings (süß & salzig)

Butter, Zimt & Zucker, Nutella, Banane, Kokosraspeln, Apfelmus,
Beeren, Salami, Schinken, Käse, Creme Fraiche, Zwiebeln, Speck,

Feta, Antipasti

pro Stück € 4,21

Belgische oder schwäbische Waffeln

mit max. 5 verschiedenen Toppings (süß & salzig),
zum selbst belegen.

Zimt & Zucker, Nutella, Banane, Sauerkirschen, Apfelmus,
Beeren, Schlagsahne, Salami, Schinken, Käse, Creme Fraiche,
Zwiebeln, Speck, Feta, Antipasti

pro Stück € 4,67

Wir empfehlen Ihnen für ein ausreichend sättigendes Genusserlebnis
eine Auswahl von 2,5- 3 Portionen/Stück pro Person.

Bei einer Buchung der Food Corner in Verbindung mit einem
Vorspeisen-/ Dessert- oder Fingerfood- Buffets,
ist eine Auswahl von 1,5-2 Portionen/ Stück
ausreichend.

Für weitere Wünsche oder spezielle Anfragen zu einer Live Cooking Station oder Food Corners
(Spanferkel, Döner Kebap etc.) sprechen Sie bitte mit unserem Projektteam.

*Die Aufbaupauschale für unsere Food Corner beläuft sich auf € 79,83 pro Station.
Zusätzlich fallen pro Station Mitarbeiterkosten in Höhe von € 25,50/ Std. an.
Es gilt eine Mindestabnahmemenge von 25 Stück/ Portionen pro Station.*

*Je nach Personenanzahl und Food Corner Auswahl/ Einsatz sind ggf. mehrere Stationen notwendig.
Hierzu berät Sie gerne unser Projektteam.*

FLYING FINGERFOOD

Unser Flying Fingerfood wird portionsweise auf kleinen Tellern angerichtet und den Gästen durch unser Servicepersonal auf Tablett angeboten. Es eignet sich besonders in einer lockeren Atmosphäre an Loungemöbiliar, bei Vortragsveranstaltungen, zu einem entspannten Get-together oder auch zum Empfang.

Vorspeisen

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Netto)	Auswahl
Vegetarisch	1x Blumenkohlkofta auf pikantem Möhrendip	1,59 €	
Vegetarisch	1x Mini-Zigarrenbörek	1,59 €	
Vegetarisch	1x Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,59 €	
Vegetarisch	1x Käsespieß mit Trauben oder Oliven	1,59 €	
Meeresfrüchte	Garnelen im Kartoffelmantel	2,34 €	
Vegetarisch	1x Falaffel auf Humus	2,34 €	
Schwein	2x Frikadellenbällchen mit mexikanischer Salsa	2,34 €	
Gebäck	1x Mini-Blechkuchen	2,34 €	
Vegetarisch	1x Vegane Frühlingsrollen und 1x Samosas mit Sweet Chili Sauce	2,71 €	
Vegetarisch/Schwein	1x Mini-Pizza (vegetarisch, nur Käse oder Salami)	2,71 €	
Rind	1x Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef gefüllt mit Gemüsesticks	3,08 €	
Schwein/Fisch	1 x Mini Pizza mit Rucola und Parmaschinken oder Thunfisch	3,08 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Tomatenwürfeln	3,08 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Auberginenmousse	3,08 €	
Geflügel	1x Mini-Wrap gefüllt mit Hühnchen und Ananas	3,08 €	
Vegetarisch	1x Mini-Wrap mit exotisch vegetarischer Füllung	3,08 €	
Vegetarisch	1x Mürbteigartelette mit Olivencreme	3,08 €	
Vegetarisch	1x Mürbteigartelette mit Tomate-Mozzarella	3,08 €	
Gebäck	1x Mini-Blätterteiggebäck, herzhaft oder süß	3,08 €	
Vegan	2x Gefüllte Weinblätter	3,08 €	
Vegan	1x Antipastispieß	3,08 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Ziegenfrischkäse, Honig und Pinienkernen	3,08 €	
Fisch	1x Mürbteigartelette mit Lachscreme	3,08 €	
Suppe	Zitronengrassüppchen	3,37 €	
Suppe	Kürbis-Ingwer-Süppchen	3,37 €	
Kalb	1x Knuspriges Crostini mit Tartarsauce und kaltem Kalbsbraten	3,83 €	
Meeresfrüchte	1x Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili im Weckglas	3,83 €	
Schwein	2x Yakitori Spieße	3,83 €	
Schwein/Fisch	2x Wan Tan	3,83 €	
Meeresfrüchte	2x Dim Sum	3,83 €	

Hauptgänge

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Netto)	Auswahl
Schwein	2 x Fleischküchle mit Kartoffelsalat	2,80 €	
Vegetarisch/Schwein	Krautschupfnudeln (vegetarisch oder mit Speck)	2,80 €	
Vegetarisch	Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern	2,80 €	
Vegan	Veganes Gemüsecurry mit asiatischem Duftreis	2,80 €	
Vegetarisch	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	3,27 €	
Pasta	Geröstete Maultaschen mit Kartoffelsalat	3,27 €	
Geflügel	Hähnchen Geschnetzeltes mit Reis	3,27 €	
Geflügel	Hähnchenbrust auf Honig-Sherry-Sauce auf Kartoffelpuree	3,74 €	
Geflügel	Thai Curry mit Geflügel und Reis	3,74 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß mit Koriander und Limette	3,74 €	
Geflügel	Gegrilltes Thymianhähnchen mit orientalischen Bratkartoffeln	4,21 €	
Geflügel	Putenbrust an Safransauce und Kräutergnocchi	4,21 €	
Fisch	Pangasiusfilet auf Limettenrisotto mit Zuckerschoten	4,21 €	
Geflügel	Putensaltimbocca auf Kräuterbandnudeln	4,68 €	
Fisch	Rotbarbenfilet auf Kräuterrisotto	5,14 €	
Kalb	Ausgelöstes Kalbsragout "Ossobuco" auf Ratatouillegemüse mit Reis	5,61 €	
Geflügel	Entenbrust in Orangensauce auf Rotkohl mit Mini-Kartoffelknödel	5,61 €	
Rind	Streifen vom rosa gebratenen Rindermedaillon auf Balsamicojus und Wasabipurée	5,61 €	

Bei dieser Auswahl handelt es sich um Vorschläge, gerne können auch weitere Hauptgänge auf Wunsch zusammengestellt werden. Hierfür sprechen Sie bitte mit unserem Projektteam.

Desserts

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Netto)	Auswahl
Gebäck	Verschiedenes Blätterteiggebäck (süß)	2,34 €	
Kuchen	Verschiedene Blechkuchen	2,34 €	
Gebäck	Buddha's Schokoladenbrownies	2,34 €	
Mousse & Creme	Mousse von weißer und dunkler Schokolade	2,34 €	
Pudding	Indischer Milchreis	2,34 €	
Kuchen	Himbeer-Käsekuchen im Glas	2,99 €	
Pudding	Katalanische Creme	2,99 €	
Mousse & Creme	Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme	2,99 €	
Pudding	Panna Cotta mit Himbeersauce	2,99 €	
Frucht	Obstplatte	2,99 €	
Mousse & Creme	Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen	2,99 €	
Kuchen	Tiramisu (ohne Ei)	3,65 €	
Kuchen	Himbeertiramisu (ohne Ei)	3,65 €	
Kuchen	Haselnusstiramisu (ohne Ei)	3,65 €	
Kuchen	Mandeltiramisu (ohne Ei)	3,65 €	
Kuchen	Basboussa mit Nüssen	3,65 €	
Frucht	Obstsalat mit Zitronencreme	3,65 €	
Kuchen	Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas	3,65 €	
Kuchen	Erdbeerkuchen im Glas	3,65 €	
Kuchen	Marzipan-Kirsch-Crunch	3,65 €	
Kuchen	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	4,30 €	
Gebäck	Baklava	4,30 €	
Pudding	Panna Cotta mit Pistazien	4,30 €	
Frucht	Mini-Schokoladen-Fruchtspieße	4,30 €	
Frucht	Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis	4,30 €	
Mousse & Creme	Pfannkuchentörtchen mit Mango	4,30 €	
Frucht	Exotischer Obstsalat mit Mangocreme	4,30 €	

Wir empfehlen Ihnen für ein ausreichend sättigendes Genusserlebnis eine Auswahl von mindestens 6-8 Vorspeisen/Portionen, 3-5 Hauptgänge/Portionen und 2-3 Desserts/Portionen.

Für ein Flying Fingerfood Menü ist ein erhöhter Personaleinsatz im Service, sowie in der Küche notwendig. Pro 15 Gäste wird hierfür 1 Mitarbeiter mit 25,50 € pro Stunde für mind. 4 Stunden berechnet.

LATE-NIGHT-IMBISS

Neben einer Auswahl von Fingerfood und Snacks bietet sich auch ein Late-Night-Imbiss an.

Alternativ empfehlen wir zum Late-Night-Imbiss einen unserer Food Corner.

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Netto)	Auswahl
Vegetarisch	Belegte Mini-Brötchen mit Käse/Gemüse/Antipasti	2,62 €	
Schwein	Belegte Mini-Brötchen mit Schinken/Salami	2,99 €	
Schwein	Currywurst (100g) mit Brot & Brötchenauswahl (Pappteller)	2,99 €	
Vegetarisch	Käseauswahl (50g pro Person) mit frischen Früchten, dazu Brot und Brötchen	4,21 €	
Meeresfrüchte/Rind	Belegte Mini-Brötchen mit Lachs/Roastbeef	4,21 €	
Suppe	Diverse Suppen (z.B. Gulaschsuppe/Kartoffelsuppe) mit Brot	ab 5,24 €	
Schwein	Ein Paar Weißwürste (150g) mit Laugengebäck und süßem Senf	6,36 €	
Schwein	Currywurst (100g) mit Pommes	5,24 €	
Schwein	Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken (50g pro Person)	5,24 €	
Schwein	Leberkäse am Stück aus dem Ofen mit Kartoffelsalat/Brot	5,24 €	
Schwein	Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senfrüchte (50g pro Person)	6,36 €	
Schwein/Rind	Chili Con Carne (200g pro Person)	6,36 €	
Meeresfrüchte/Fisch	Auswahl an geräuchertem Fisch mit Meerrettich und Garnelen in Cocktailsauce (50g pro Person)	6,36 €	

Bei Buchung eines Late-Night-Imbiss ist ein Mitarbeiter für die Ausgabe am Buffet notwendig, dieser wird zusätzlich mit 25,50 € pro Stunde berechnet.

GETRÄNKEANGEBOT

GETRÄNKE

In allen unserer Arrangements ist bereits eine 4-stündige Getränkepauschale inkludiert. Diese beinhaltet Soft Drinks, Wasser, Säfte, Wein (Hauswein, Il Fiasco auf Eis mit Limette), Prosecco, Flaschenbiere und Filterkaffee. Je nach Arrangement beinhaltet die Getränkepauschale auch Cappuccino und Espresso. Die Getränkepauschale kann zu 6,00 € pro Person und Stunde verlängert werden. Vor Beginn und nach Ablauf der Getränkepauschale werden Getränke, je nach Absprache, nach Verzehr abgerechnet.

Softdrinks

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)
Wasser	Apollinaris Selection / VIO / Zitronenlimo	2,10 €
Softdrinks	Coca-Cola / Cola-Light / Fanta / Spezi	2,10 €
Saft	Saftschorlen	2,10 €
Softdrinks	Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Tonic Water	2,52 €
Saft	Apfel-, Orangen-, Cranberry-, Ananas-, Maracuja-, Johannisbeersaft	2,52 €
Softdrinks	Orangina	2,52 €
Softdrinks	Red Bull	3,36 €

Kaffee & Tee

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)
Kaffee	Filterkaffee	2,10 €
Tee	Teesorten: Pfefferminz, China Gunpowder Grüntee, Earl Grey, Darjeeling, Früchtezauber, Roibosh Vanille	2,10 €
Kaffee	Cappuccino/Milchkaffee	2,94 €
Kaffee	Espresso	2,10 €
Kaffee	Doppelter Espresso	3,36 €

Biere

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)
Bier	Beck's Gold / Beck's Green Lemon / Beck's alkoholfrei	2,94 €
Bier	Wulle	2,94 €
Hefeweizen	Sanwald Hefeweizen / Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	3,36 €

Wein

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)
Prosecco	Prosecco Montelvini, extra trocken Veneto, Italien	3,78 €
Rotwein	Sangre de Toro, trocken Miguel Torres, Katalonien, Spanien	5,46 €
Rosewein	De Casta Rosado, trocken Miguel Torres, Katalonien, Spanien	5,46 €
Weißwein	Viña Sol, trocken Miguel Torres, Katalonien, Spanien	5,46 €
Rosewein	Il Fiasco auf Eis mit Limette, halbtrocken Weingut Bruker, Baden-Württemberg	5,46 €
Prosecco	Prosecco auf Eis	5,46 €

COCKTAILKARTE

Ab 70 Personen

Mindestabnahme von 100 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 8,00.

Mindestabnahme von 100 Longdrinks pro Drink € 7,00.

Longdrinks nach Verzehr pro Drink € 8,00.

Bis zu 70 Personen

Mindestabnahme von 100 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 8,00.

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails

Mindestabnahme von 50 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 9,00.

Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails

Ab einer Mindestabnahme von 100 Longdrinks pro Drink € 7,00.

Longdrinks nach Verzehr pro Drink € 8,00.

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

HAKUNA-MATATA

Vodka, Maracuja, Wassermelonensirup, Limette,
Cranberry, Minze, Absolut Vodka Raspberry

APEROL / PEACH CONNECTION

Aperol, Peachtree, Maracuja, Zitrone, Lime Juice,
Erdbeersirup

THAI FRUIT PUNCH

Brauner Rum, Maracujalikör, Maracuja, Ananas, Orange,
Zitrone, Mangosirup

MAI TAI

Weißer und brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy,
Ananas, Lime Juice, Mandelsirup, Limette

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peachtree, Zitrone, Lime Juice, Cranberry,
Orange, Grenadine

(MANGO) CAIPIRINHA

Cachaça, Lime Juice, weißer Rohrzucker, Limette, (Mangopüree)

(MANGO) MOJITO

Weißer Rum, frische Minze, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker, Soda, (Mangopüree)

Alle Preise verstehen sich Netto zzgl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE

RED MANDARIN

TOUCH DOWN

Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Maracuja, Grenadine

UNDER THE PALMS

Gin, Maracujalikör, Apricot Brandy, Maracuja, Mangosirup,
Mangowürfel

MELONBALL

Vodka, Wassermelonensirup, Zitrone, Ananas, Mangosirup

BUFFALO SOLDIER

Brauner Rum, Wassermelonensirup, Ananas, Orange, Zitrone,
Mangopüree, Erdbeersirup

PACIFIC SUNDOWN

Weißer Rum, Ananas, Cranberry, Zitrone,
Mangosirup, Grenadine

SEX MACHINE

Weißer Rum, Vodka, Wassermelonensirup, Maracuja, Ananas,
Mangopüree, Mangosirup

FLORIDA

Ron Vacilon Anejo 3 Anos Rum, Zitronensaft, Grenadine,
Orangensaft, Ananassaft

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda

HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Soda

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer, Lime Juice, Gurke

LILLET WILD BERRY (SPRITZ)

Lillet Blanc, (Prosecco), Schweppes Russian Wild Berry, gefrorene Beeren

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Ginger Ale, weißer Rohrzucker, Lime Juice, frische Minze, Limette

FLORIDA

Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

AIR JORDAN

Zitrone, Ananas, Mangopüree, Erdbeersirup

IPANEMA

Ginger Ale, brauner Zucker, Lime Juice, Limette

LONGDRINKS

VODKA LEMON

Russian Standard Vodka, Bitter Lemon

GIN TONIC

Finsbury Gin, Schweppes Tonic Water

WHISKY COLA

Jack Daniel's, Coca Cola

RUM COLA

Ron Vacilon Anejo 3 Anos Rum oder Old Pascas Barbados Dark Rum,
Coca Cola

SPIRITUOSEN

GIN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Gin	Finsbury Gin (4cl)	4,20 €
Gin	Bombay Sapphire Gin (4cl)	5,46 €
Gin	Tanqueray Gin (4cl)	5,46 €
Gin	Hendricks Gin (4cl)	6,30 €
Gin	Gin Mare (4cl)	7,14 €
Gin	Monkey 47 Gin (4cl)	8,82 €

VODKA

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Vodka	Russian Standard Vodka (4cl)	4,20 €
Vodka	Absolut Vodka (4cl)	4,62 €
Vodka	Absolut Berry Vodka (4cl)	4,62 €
Vodka	Alpha Noble Vodka (4cl)	5,46 €

RUM

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)
Rum	Ron Vacilon Anejo 3 Años Rum (4cl)	4,20 €
Rum	Old Pascas Barbados Dark Rum (4cl)	4,20 €
Rum	Havana Club 3 Años Rum (4cl)	5,46 €

WHISKEY, BRANDY & COGNAC

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Whiskey	Jack Daniel's Whiskey (4cl)	4,20 €
Whiskey	Lagavulin Whiskey (4cl)	12,18 €
Brandy	Osborne Veterano Brandy (4cl)	7,98 €
Scotch Whiskey	Chivas Regal Scotch Whiskey (4cl)	10,50 €
Cognac	Hennessy VS Cognac (4cl)	10,50 €

BRÄNDE & LIKÖRE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Obstbrand	Williams Birne/Obstler/Kirsch (2cl)	2,52 €
Anislikör	Sambuca/Ouzo/Yeni Raki (2cl)	2,52 €
Mezcal/Agaven-Brand	Sierra Tequila Gold/Silver (2cl)	2,52 €

Tresterbrand	Grappa (2cl)	2,52 €
Kräuterlikör	Jägermeister (2cl)	2,52 €
Haselnusslikör	Frangelico (2cl)	2,52 €
Kräuterlikör	Ramazzotti (4cl)	3,36 €
Wermut	Martini (5cl)	4,20 €
Sahnelikör	Baileys (5cl)	4,20 €

SPECIAL GIN BAR

Auf Wunsch bieten wir den Gästen Ihrer Veranstaltung gerne auch eine größere Auswahl an Gin und Tonic Water an. Unsere Special Gin Bar beinhaltet zudem eine große Auswahl an Botanicals und kann als Zusatzangebot über die Bar oder auch an einer separaten Gin Bar angeboten werden.

Zusatzangebot an der Bar

Gin Auswahl

Bombay Sapphire/Hendricks/Tanqueray/Gin Mare/Monkey 47

Tonic Auswahl

Thomas Henry/Fevertree Indian/Fevertree Mediterranean (Flasche 0,2l)

Botanicals

Rosmarin, Basilikum, Minze, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken,
Grapefruit, Zitrone, Limette, Gurke

Mindestabnahme 100 Stück, pro Stück 11,50 €

Mindestabnahme 50 Stück, pro Stück 12,50 €

Separate Gin Bar

Aufbaupauschale 149,- €

Zusätzlicher Mitarbeiter mit 25,50 € pro Stunde für mind. 4 Stunden berechnet

Mindestabnahme 100 Stück, pro Stück 11,50 €

Mindestabnahme 50 Stück, pro Stück 12,50 €

ERWEITERTES GETRÄNKEANGEBOT HANDLING

SELBSTMITGEBRACHTE GETRÄNKE

Korkgeld für selbstmitgebrachten Wein, pro Flasche 12,00 €

Ohne Reduzierung der Getränkepauschale

Selbstmitgebrachtes Bier, pro Kasten 12,00 €

Ohne Reduzierung der Getränkepauschale

Selbstmitgebrachte Spirituosen, pro 50 Gäste 1L frei

Jede weitere Flasche Korkgeld: 0,5l = 20,00 € / 0,75l = 30,00 € / 1,0l = 40,00 €

SONDERWEIN & SONDERBIER ÜBER DIE BUDDHA LOUNGE

Preisabhängig – Anpassung der Getränkepauschale

Handling Pauschale 50,00 €