



# KULINARIK

*Speisen  
Et Getränke*

**BUDDHA LOUNGE**  
RED MANDARIN

## **EINLEITUNG**

Wie auch die Liebe geht eine gute Veranstaltung durch den Magen. Deshalb ist es uns wichtig, 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 Fingerfood über 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, dem Budgetrahmen Ihres gewählten Arrangements entsprechend, 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
Fingerfood & Snacks .....	4
Vorspeisen.....	5
Hauptgänge .....	8
Beilagen.....	10
Desserts.....	12
Buffetvorschläge .....	13
Zu 30,- € .....	13
Zu 35,- €.....	14
Zu 50,- € .....	15
Zu 60,- € .....	17
Menüvorschläge.....	19
Mediterranes 3-Gang Menü .....	19
Euro-Asiatisches 4-Gang Menü.....	19
Internationales 5-Gang Menü.....	19
Food Corner .....	20
Flying Fingerfood .....	22
Late-Night-Imbiss .....	25
Getränkeangebot .....	26
Getränke.....	26
Cocktails & Longdrinks.....	27
Spirituosen.....	29
Sonstiges .....	31
Tellergeld.....	31
Separates Kaffee- & Kuchenbuffet.....	31
Erweitertes Getränkeangebot Handling.....	31

## SPEISEANGEBOT

### FINGERFOOD & SNACKS

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

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)	Auswahl
Vegetarisch	1x Mini-Zigarrenbörek	1,20 €	
Vegetarisch	1x Blumenkohlkofta auf pikantem Möhrendip	1,20 €	
Vegetarisch	1x Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,20 €	
Vegetarisch	1x Käsespieß mit Trauben oder Oliven	1,20 €	
Schwein	2x Frikadellenbällchen mit mexikanischer Salsa	2,00 €	
Gebäck	1x Mini-Blechkuchen	2,00 €	
Vegetarisch	1x Vegane Frühlingsrollen und 1x Samosas mit Sweet Chili Sauce	2,40 €	
Vegetarisch/Schwein	1x Mini-Pizza (vegetarisch, nur Käse oder Salami)	2,40 €	
Meeresfrüchte	1x Garnele im Kartoffelmantel	2,40 €	
Gebäck	1x Mini-Blätterteiggebäck, herzhaft oder süß	2,80 €	
Vegan	2x Gefüllte Weinblätter	2,80 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Tomatenwürfeln	2,80 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Auberginenmousse	2,80 €	
Vegetarisch	1x Mürbteig Tartelette mit Olivencreme	2,80 €	
Vegetarisch	1x Mürbteig Tartelette mit Tomate-Mozzarella	2,80 €	
Vegan	1x Antipasti-Spieß	2,80 €	
Geflügel	1x Mini-Wrap gefüllt mit Hühnchen und Ananas	2,80 €	
Vegetarisch	1x Mini-Wrap mit exotisch vegetarischer Füllung	2,80 €	
Schwein	2x Yakitori Spieße	3,60 €	
Meeresfrüchte	1x Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili im Weckglas	3,60 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Ziegenfrischkäse, Honig und Pinienkernen	3,60 €	
Kalb	1x Knuspriges Crostini mit Tartarsauce und kaltem Kalbsbraten	3,60 €	
Fisch	1x Mürbteig Tartelette mit Lachscreme	3,60 €	
Meeresfrüchte	1x Mürbteig Tartelette mit Frischkäse und Garnele	3,60 €	
Schwein/Fisch	2x Wan Tan	3,60 €	
Meeresfrüchte	2x Dim Sum	3,60 €	
Gebäck	Knabbergebäck (Wasabi-Erdnüsse, Asiatische Reis-Chips Mischung, Chips, Salzstangen) 100g	3,60 €	

Wir empfehlen eine Auswahl zwischen 3 und 5 Stück pro Person.

**VORSPEISEN**

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Dips	Pikanter Möhrendip	0,40 €	
Dips	Baba Ghanoush	0,40 €	
Dips	Joghurt Dip	0,40 €	
Dips	Joghurt-Knoblauch Dip mit Fetakäse	0,40 €	
Dips	Ketchup	0,40 €	
Dips	Mayonnaise	0,40 €	
Dips	Sambal Olek	0,40 €	
Dips	Guacamole	0,40 €	
Dips	Süß-saure Sauce	0,40 €	
Dips	Barbecue Sauce	0,40 €	
Dips	Salsa	0,40 €	
Dips	Senfsauce	0,40 €	
Dips	Mango Dip	0,40 €	
Vegan	Vegane Frühlingsrollen / Samosas mit Sweet Chili Sauce	1,20 €	
Vegetarisch	Gold gebackene Kleinigkeiten (Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Curryecken)	1,20 €	
Vegetarisch	Gemischtes Gemüse in Pakorateigmantel	1,20 €	
Vegetarisch	Hausgemachte Knoblauchpilze	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Karotten-Weißkraut-Salat	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Kartoffelsalat mit Rucola	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Schwäbischer Kartoffelsalat	1,20 €	
Salat (Vegan)	Rucola Salat mit Balsamico-Dressing	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Kalifornischer Krautsalat	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Tomatensalat mit Zwiebeln	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Gurkensalat mit Dillkräuter dressing	1,20 €	
Salat (Vegan)	Blattsalate der Saison mit Hausdressing	1,20 €	
Brot	Brot und Brötchen	1,20 €	
Vegan	Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika	2,00 €	
Vegan	Verschiedene Tapas: grüne und schwarze Oliven, Artischockenherzen mit Zitrone und Tomate	2,00 €	
Schwein	Yakitori Spieße	2,00 €	
Schwein	Fleischküchle (mit Asia Dip)	2,00 €	
Schwein	Spanische Fleischbällchen mit Mandeln, Rosinen und Chilischoten	2,00 €	
Vegetarisch	Zigarrenbörek (Spinat, Feta, Kartoffel)	2,00 €	
Vegan	Blumenkohlkofta	2,00 €	
Vegan	Vegane Falafel	2,00 €	
Vegetarisch	Tunesische Tajine	2,00 €	
Vegetarisch	Tortilla Española	2,00 €	
Salat	Rucola Salat mit Champignons und Parmesansplittern	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Kichererbsen Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Paprika	2,00 €	

# BUDDHA LOUNGE

## RED MANDARIN

Salat (Vegetarisch)	Toskana Salat - Fusilli Salat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum	2,00 €	
Salat (Schwein)	Nudelsalat nach schwäbischer Art (mit Mayonnaise, Schinkenwürfeln, Gemüsestreifen)	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Bulgur Salat mit Gemüse	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Andalusischer Gemüsesalat mit Kohlrabi, roten Bohnen, Tomaten und Gurken	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Waldorfsalat	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Kirschtomaten-Mozzarella-Salat	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Fusilli-Salat mit Brokkoli	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Balinesischer Gemüsesalat	2,00 €	
Dips	5 verschiedene Dips	2,00 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Fladenbrot	2,00 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Naan Brot	2,00 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Kartoffelbrot	2,00 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Laugenbrezeln	2,00 €	
Geflügel	Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas	2,80 €	
Vegetarisch	Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung	2,80 €	
Schwein	Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken	2,80 €	
Fisch	Hausebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce	2,80 €	
Geflügel	Marinierte Hühnchen Spieße mit Chilischoten	2,80 €	
Salat (Geflügel)	Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven	2,80 €	
Salat (Geflügel)	Spanischer Kartoffel-Geflügel Salat mit Aioli	2,80 €	
Salat (Schwein)	Schwäbischer Wurstsalat	2,80 €	
Salat	Caesar Salat mit Brotcroutons, Parmesansplittern und typischem Dressing	2,80 €	
Geflügel	Tandoori Hühnchen	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Gavurdagi Salat	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Orientalischer Reissalat mit Datteln und Granatapfelkernen	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Masala Salat mit exotischen Früchten und würzigem indischem Rahmkäse	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Quinoa Salat mit Tomaten & Kichererbsen	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Brotsalat mit Pfifferlingen, Tomaten, Rucola und Parmesan	2,80 €	
Vegan	Gefüllte Weinblätter	2,80 €	
Salat (Schwein)	Feldsalat mit Speck und Ei, dazu Walnussdressing	2,80 €	
Schwein	Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senfrüchte	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Linsen-Ingwer-Cremesuppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Kürbis-Ingwer-Suppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Karotten-Kokos-Suppe	3,60 €	
Suppe	Maultaschensuppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Tomatencremesuppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Champignoncremesuppe	3,60 €	
Suppe	Hochzeitsuppe	3,60 €	
Suppe	Gulaschsuppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Spargelcremesuppe	3,60 €	

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

# BUDDHA LOUNGE

## RED MANDARIN

Suppe (Vegetarisch)	Linsencremesuppe	3,60 €	
Salat (Meeresfrüchte)	Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange	3,60 €	
Salat (Vegetarisch)	Mango Avocado Salat mit Minze	3,60 €	
Kalb, Fisch	Vitello Tonnato	3,60 €	
Salat (Rind)	Rindfleischsalat mit Sellerie und Zitronengras	3,60 €	
Salat (Vegetarisch)	Rotkohlsalat mit Mandeln, Datteln und Ziegenkäse	3,60 €	
Salat (Meeresfrüchte)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili	3,60 €	
Salat (Vegetarisch)	Thai Salat - Chinakohl, Bambussprossen, Ananas und Tofu	3,60 €	
Meeresfrüchte	Frittierte Calamari mit Aioli	3,60 €	

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

**HAUPTGÄNGE**

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Schwein	Holzfällersteak	3,50 €	
Fisch	Fischauswahl (Lachs, Zander, Pangasius)	3,50 €	
Geflügel	Hähnchen Piri Piri	3,50 €	
Vegetarisch	Grillfeta (paniert oder in Alufolie)	3,50 €	
Wurst	Rote Wurst/Käsewurst vom Grill	3,50 €	
Geflügel	Hähnchen Geschnetzeltes Züricher Art	3,50 €	
Geflügel	Hähnchen in süß-saurer Sauce	3,50 €	
Pasta	Geschmälzte Maultaschen	3,50 €	
Pasta	Lasagne a la Bolognese	3,50 €	
Geflügel	Hähnchen-Biryani	3,50 €	
Vegan	Veganes Gemüsecurry	3,50 €	
Vegetarisch	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	3,50 €	
Vegan	Veganes Thai-Curry	3,50 €	
Vegetarisch	Hausgemachte Spinat-Lasagne	3,50 €	
Vegetarisch	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	3,50 €	
Vegetarisch	Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern	3,50 €	
Meeresfrüchte	Frittierte Calamari mit Aioli	3,50 €	
Schwein	Paniertes Schnitzel mit Soße	5,00 €	
Vegetarisch	Mediterranes Gemüse überbacken mit Manchego-Käse	5,00 €	
Vegetarisch	Penne mit asiatischem Gemüse und Sesamöl in Kokos-Curry-Sauce	5,00 €	
Vegetarisch	Vegetarischer Nudelauflauf mit sonnengetrockneten Tomaten	5,00 €	
Geflügel	Geflügelpicatta	5,00 €	
Fisch	Zanderfilet	5,00 €	
Fisch	Gebratener Seelachs	5,00 €	
Fisch	Pangasiusfilet in Kokos-Limettensauce	5,00 €	
Fisch	Pangasius an Safransauce	5,00 €	
Fisch	Gratinierte Lachsfilets auf Kräutersauce	5,00 €	
Fisch	Penne in Rucola-Shrimpsauce	5,00 €	
Geflügel	Putensaltimbocca	5,00 €	
Geflügel	Gegrilltes Thymianhähnchen	5,00 €	
Geflügel	Hähnchenbrust in Honig-Sherrysauce mit Chili	5,00 €	
Geflügel	Thai-Curry mit Geflügel	5,00 €	
Meeresfrüchte	Garnelenspieße	6,50 €	
Fisch	Kohlapuri Rotbarsch gegrillt mit Koriander, Tomaten-Currysauce und Chili	6,50 €	
Rind	Steaks vom argentinischen Roastbeef	6,50 €	
Geflügel	Indisches Tandoorihähnchen	6,50 €	
Vegetarisch	Gemüse- oder Limettenrisotto	6,50 €	
Vegetarisch	Pasta mit Kürbis, Ziegenkäse und Pesto	6,50 €	
Geflügel	Hähnchen Spieße Tikka in Joghurt-Safran-Sauce (gegrillt)	6,50 €	
Schwein	Schweinefleischspieße in Thai-Marinade	6,50 €	

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.



Schwein	Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce	6,50 €	
Schwein	Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz	6,50 €	
Fisch	Dorade gefüllt mit Spinat und Zitrone	6,50 €	
Rind	Medaillons vom Rinderfilet auf Balsamicojus	8,00 €	
Kalb	Kalbsragout "Ossobuco"	8,00 €	
Kalb	Kalbsragout in Sahnesauce	8,00 €	
Rind	Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus	8,00 €	
Lamm	Gebackene Lammkeule mit Rosmarin	8,00 €	
Meeresfrüchte	Paella mit Meeresfrüchten (kein live-cooking)	8,00 €	
Geflügel	Gänsekeule mit Soße	8,00 €	
Rind	Rinderrouladen	8,00 €	
Lamm	Shishkebab vom Lamm	8,00 €	
Lamm	Lamm Biryani	8,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß mit Koriander und Limette	8,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß Tikka mit Joghurt-Ingwer-Kräuter marinade	8,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelen	8,00 €	
Geflügel	Entenbrust an Orangensauce mit Cashewkernen	8,00 €	

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 (Brutto)	Auswahl
Reis	Asiatischer Duftreis	2,00 €	
Reis	Gewürzreis	2,00 €	
Kartoffel	Bombay-Kartoffeln	2,00 €	
Pasta	Tomatisierte Penne	2,00 €	
Reis	Basmatireis	2,00 €	
Kartoffel	kleine Ofenkartoffeln	2,00 €	
Reis	Zitronenreis	2,00 €	
Pasta	Bandnudeln	2,00 €	
Pasta	Papardelle	2,00 €	
Pasta	Penne	2,00 €	
Pasta	Tagliatelle	2,00 €	
Kartoffel	Pommes	2,00 €	
Pasta	Spätzle	2,00 €	
Gemüse	Speckbohnen	3,00 €	
Gemüse	Pfannengemüse	3,00 €	
Kartoffel	Kartoffelpüree	3,00 €	
Gemüse	Blattspinat	3,00 €	
Gemüse	Frisches Marktgemüse	3,00 €	
Gemüse	Mediterranes Gemüse	3,00 €	
Gemüse	Wurzelgemüse	3,00 €	
Kartoffel	Rosmarinkartoffeln	3,00 €	
Reis	Safranreis	3,00 €	
Pasta	Kräuterbandnudeln	3,00 €	
Kartoffel	Country Potatoes	3,00 €	
Gemüse	Gemüsespieße	4,00 €	
Gemüse	Asiatisches Wokgemüse	4,00 €	
Gemüse	Wasabipüree	4,00 €	
Gemüse	Spinatgemüse	4,00 €	
Gemüse	Honig-Zimt-Gemüse	4,00 €	
Gemüse	Fenchelgemüse	4,00 €	
Kartoffel	orientalische Bratkartoffeln	4,00 €	
Kartoffel	Bratkartoffeln	4,00 €	
Knödel	Semmelknödel	3,00 €	
Knödel	Spinatknödel	3,00 €	
Kartoffel	Dauphinkartoffeln	4,00 €	
Gemüse	Apfel-Rotkohl mit Rosinen	4,00 €	
Gemüse	Ziegenfrischkäse-Auberginenröllchen auf Tomatensauce	5,00 €	
Gemüse	Ratatouillegemüse	5,00 €	
Gemüse	Kartoffel-Gemüsegratin	5,00 €	
Gemüse	Vegetarisch gefüllte Auberginen, Tomaten & Zucchini auf Tomatensauce	5,00 €	

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Gemüse	Bohnen im Speckmantel	5,00 €	
Gemüse	Bunter Gemüsestrudel	5,00 €	
Kartoffel	Kartoffelgratin	5,00 €	
Kartoffel	Süßkartoffeln	5,00 €	
Gemüse	Getrüffeltes Lauchgemüse	5,00 €	
Gemüse	Lauchrösti	5,00 €	
Kartoffel	Kartoffelrösti	5,00 €	

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 (Brutto)	Auswahl
Gebäck	Verschiedenes Blätterteiggebäck (süß)	2,50 €	
Kuchen	Verschiedene Blechkuchen	2,50 €	
Gebäck	Buddha's Schokoladenbrownies	2,50 €	
Mousse & Creme	Mousse von weißer und dunkler Schokolade	2,50 €	
Pudding	Indischer Milchreis	2,50 €	
Kuchen	Himbeer-Käsekuchen im Glas	3,20 €	
Pudding	Katalanische Creme	3,20 €	
Mousse & Creme	Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme	3,20 €	
Pudding	Panna Cotta mit Himbeersauce	3,20 €	
Frucht	Obstplatte	3,20 €	
Mousse & Creme	Mangomousse mit Honig-Zimnüssen	3,20 €	
Kuchen	Tiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Himbeertiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Haselnusstiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Mandeltiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Basboussa mit Nüssen	3,90 €	
Frucht	Obstsalat mit Zitronencreme	3,90 €	
Kuchen	Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas	3,90 €	
Kuchen	Erdbeerkuchen im Glas	3,90 €	
Kuchen	Marzipan-Kirsch-Crunch	3,90 €	
Kuchen	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	4,60 €	
Gebäck	Baklava	4,60 €	
Pudding	Panna Cotta mit Pistazien	4,60 €	
Frucht	Mini-Schokoladen-Fruchtspieße	4,60 €	
Frucht	Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis	4,60 €	
Mousse & Creme	Pfannkuchentörtchen mit Mango	4,60 €	
Frucht	Exotischer Obstsalat mit Mangocreme	4,60 €	

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 30,- €**

### Fingerfood Buffet I

Knuspriges Crostini mit Tomatenwürfeln  
Knuspriges Crostini mit Ziegenfrischkäse mit Honig  
und Pinienkernen  
2 Blumenkohlkofta auf pikantem Möhrendip  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen  
und Chili im Weck Glas  
2 Yakitori Spieße  
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili  
Sauce

\*\*\*

Obstsalat mit Zitronencreme  
Mango Mousse mit Honig-Zimtnüssen

### Fingerfood Buffet II

Mürbteigartelette mit Tomate-Mozzarella  
Mürbteigartelette mit Olivencreme  
Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung  
Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas  
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili  
Sauce  
2 Wan Tan mit süß-saurer Sauce  
2 Dim Sum mit süß-saurer Sauce

\*\*\*

Mini-Schokoladen-Fruchtspieße  
Himbeertiramisu

**ZU 35,- €**

Euro-Asiatisches Buffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini,  
Champignons, Artischocken und Paprika  
Yakitori Spieße  
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili  
Sauce  
Fleischküchle mit Asia Dip  
Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas  
Kartoffelsalat mit Rucola  
Blattsalate der Saison mit Hausdressing  
Brot und Brötchen  
\*\*\*  
Hühnchen Geschnetzeltes  
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 - Fusill Salat mit Kirschtomaten,  
Mozzarellakugeln und Basilikum  
Fleischküchle mit Asia Dip  
Blattsalate der Saison mit Hausdressing  
Brot und Brötchen  
\*\*\*  
Holzfällersteak  
Hühnchen Piri Piri  
\*\*\*  
Country Potatoes  
Gemüsespieße  
Auswahl von 5 verschiedenen Dips  
\*\*\*  
Erdbeerkuchen im Glas  
Obstsalat mit Zitronencreme

Schwäbisches Buffet

---

Fleischküchle  
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 50,- €**

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 60,- €**

Mediterranes Buffet

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

Toscanasalat - Fusillissalat 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

# BUDDHA LOUNGE

## RED MANDARIN

### Internationales Buffet

---

Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce  
Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit  
Meerrettich und Essiggurken  
Bulgursalat mit Gemüse  
Caesar Salat mit Brotcroutons, 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

€ 35,80 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 Mangocreme

€ 50,30 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

€ 58,40 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 28,00 € 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 [Fingerfood 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 € 6,50

### Nudel oder Reis Wok

---

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

---

vegetarisch pro Portion € 4,50  
mit Hühnchen- oder Schweinefleisch pro Portion € 6,50

### Ramen

---

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

---

vegetarisch pro Portion € 5,50  
mit Hühnchen- oder Schweinefleisch pro Portion € 7,50

### Paella

---

Spanische Reispfanne mit versch. Gemüse und Knoblauch

---

vegetarisch pro Portion € 4,50  
„Marinera“ mit Meeresfrüchten pro Portion € 8,50  
„con pollo“ mit Hühnchenfleisch pro Portion € 7,50  
„Valenciana“ mit Kanninchenfleisch pro Portion € 9,50

### Makloubá

---

Orientalische Reispfanne mit Kartoffeln und versch. Gemüse

---

vegetarisch pro Portion € 4,50  
mit Hühnchenfleisch pro Portion € 7,50  
mit Lammfleisch pro Portion € 9,50  
mit Rindfleisch pro Portion € 8,50

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Schwäbisch 1

---

Schwäbische Schupfnudeln mit Sauerkraut aus der Pfanne

vegetarisch pro Portion € 4,50

mit Speck pro Portion € 5,00

mit 2 Nürnberger Rostbratwürstchen pro Portion € 6,50

Schwäbisch 2

---

Gebratene Maultaschen mit Ei aus der Pfanne

vegetarisch pro Portion € 4,50

mit Speck pro Portion € 5,00

mit Bratensoße und Zwiebelschmelze € 5,50

mit schwäbischem Kartoffelsalat € 6,50

Pasta

---

Pasta aus dem Parmesan Laib mit Trüffelöl

pro Portion € 2,50

zzgl. Kosten für Parmesan Laib

(Marktpreisabhängig ab ca. 350,00 €)

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 € 4,50

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 € 5,00

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 € 95,00 pro Station.  
Zusätzlich fallen pro Station Mitarbeiterkosten in Höhe von € 28,00/ 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 (Brutto)	Auswahl
Vegetarisch	1x Blumenkohlkofta auf pikantem Möhrendip	1,70 €	
Vegetarisch	1x Mini-Zigarrenbörek	1,70 €	
Vegetarisch	1x Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,70 €	
Vegetarisch	1x Käsespieß mit Trauben oder Oliven	1,70 €	
Meeresfrüchte	Garnelen im Kartoffelmantel	2,50 €	
Vegetarisch	1x Falaffel auf Humus	2,50 €	
Schwein	2x Frikadellenbällchen mit mexikanischer Salsa	2,50 €	
Gebäck	1x Mini-Blechkuchen	2,50 €	
Vegetarisch	1x Vegane Frühlingsrollen und 1x Samosas mit Sweet Chili Sauce	2,90 €	
Vegetarisch/Schwein	1x Mini-Pizza (vegetarisch, nur Käse oder Salami)	2,90 €	
Rind	1x Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef gefüllt mit Gemüsesticks	3,30 €	
Schwein/Fisch	1 x Mini Pizza mit Rucola und Parmaschinken oder Thunfisch	3,30 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Tomatenwürfeln	3,30 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Auberginenmousse	3,30 €	
Geflügel	1x Mini-Wrap gefüllt mit Hühnchen und Ananas	3,30 €	
Vegetarisch	1x Mini-Wrap mit exotisch vegetarischer Füllung	3,30 €	
Vegetarisch	1x Mürbteigtartelette mit Olivencreme	3,30 €	
Vegetarisch	1x Mürbteigtartelette mit Tomate-Mozzarella	3,30 €	
Gebäck	1x Mini-Blätterteiggebäck, herzhaft oder süß	3,30 €	
Vegan	2x Gefüllte Weinblätter	3,30 €	
Vegan	1x Antipastispieß	3,30 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Ziegenfrischkäse, Honig und Pinienkernen	3,30 €	
Fisch	1x Mürbteigtartelette mit Lachscreme	3,30 €	
Suppe	Zitronengrassüppchen	3,60 €	
Suppe	Kürbis-Ingwer-Süppchen	3,60 €	
Kalb	1x Knuspriges Crostini mit Tartarsauce und kaltem Kalbsbraten	4,10 €	
Meeresfrüchte	1x Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili im Weckglas	4,10 €	
Schwein	2x Yakitori Spieße	4,10 €	
Schwein/Fisch	2x Wan Tan	4,10 €	
Meeresfrüchte	2x Dim Sum	4,10 €	

**HAUPTGÄNGE**

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Schwein	2 x Fleischküchle mit Kartoffelsalat	3,00 €	
Vegetarisch/Schwein	Kraut Schupfnudeln (vegetarisch oder mit Speck)	3,00 €	
Vegetarisch	Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern	3,00 €	
Vegan	Veganes Gemüsecurry mit asiatischem Duftreis	3,00 €	
Vegetarisch	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	3,50 €	
Pasta	Geröstete Maultaschen mit Kartoffelsalat	3,50 €	
Geflügel	Hähnchen Geschnetzeltes mit Reis	3,50 €	
Geflügel	Hähnchenbrust auf Honig-Sherry-Sauce auf Kartoffelpüree	4,00 €	
Geflügel	Thai Curry mit Geflügel und Reis	4,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß mit Koriander und Limette	4,00 €	
Geflügel	Gegrilltes Thymianhähnchen mit orientalischen Bratkartoffeln	4,50 €	
Geflügel	Putenbrust an Safransauce und Kräutergnocchi	4,50 €	
Fisch	Pangasiusfilet auf Limettenrisotto mit Zuckerschoten	4,50 €	
Geflügel	Putensaltimbocca auf Kräuterbandnudeln	5,00 €	
Fisch	Rotbarbenfilet auf Kräuterrisotto	5,50 €	
Kalb	Ausgelöstes Kalbsragout "Ossobuco" auf Ratatouillegemüse mit Reis	6,00 €	
Geflügel	Entenbrust in Orangensauce auf Rotkohl mit Mini-Kartoffelknödel	6,00 €	
Rind	Streifen vom rosa gebratenen Rindermedaillon auf Balsamicojus und Wasabipüree	6,00 €	

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 (Brutto)	Auswahl
Gebäck	Verschiedenes Blätterteiggebäck (süß)	2,50 €	
Kuchen	Verschiedene Blechkuchen	2,50 €	
Gebäck	Buddha's Schokoladenbrownies	2,50 €	
Mousse & Creme	Mousse von weißer und dunkler Schokolade	2,50 €	
Pudding	Indischer Milchreis	2,50 €	
Kuchen	Himbeer-Käsekuchen im Glas	3,20 €	
Pudding	Katalanische Creme	3,20 €	
Mousse & Creme	Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme	3,20 €	
Pudding	Panna Cotta mit Himbeersauce	3,20 €	
Frucht	Obstplatte	3,20 €	
Mousse & Creme	Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen	3,20 €	
Kuchen	Tiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Himbeertiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Haselnusstiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Mandeltiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Basboussa mit Nüssen	3,90 €	
Frucht	Obstsalat mit Zitronencreme	3,90 €	
Kuchen	Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas	3,90 €	
Kuchen	Erdbeerkuchen im Glas	3,90 €	
Kuchen	Marzipan-Kirsch-Crunch	3,90 €	
Kuchen	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	4,60 €	
Gebäck	Baklava	4,60 €	
Pudding	Panna Cotta mit Pistazien	4,60 €	
Frucht	Mini-Schokoladen-Fruchtspieße	4,60 €	
Frucht	Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis	4,60 €	
Mousse & Creme	Pfannkuchentörtchen mit Mango	4,60 €	
Frucht	Exotischer Obstsalat mit Mangocreme	4,60 €	

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 28,00 € 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 (Brutto)	Auswahl
Vegetarisch	Belegte Mini-Brötchen mit Käse/Gemüse/Antipasti	2,80 €	
Schwein	Belegte Mini-Brötchen mit Schinken/Salami	3,20 €	
Schwein	Currywurst (100g) mit Brot & Brötchenauswahl (Pappteller)	3,20 €	
Vegetarisch	Käseauswahl (50g pro Person) mit frischen Früchten, dazu Brot und Brötchen	4,50 €	
Meeresfrüchte/Rind	Belegte Mini-Brötchen mit Lachs/Roastbeef	4,50 €	
Suppe	Diverse Suppen (z.B. Gulaschsuppe/Kartoffelsuppe) mit Brot	ab 5,60 €	
Schwein	Ein Paar Weißwürste (150g) mit Laugengebäck und süßem Senf	6,80 €	
Schwein	Currywurst (100g) mit Pommes	5,60 €	
Schwein	Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken (50g pro Person)	5,60 €	
Schwein	Leberkäse am Stück aus dem Ofen mit Kartoffelsalat/Brot	5,60 €	
Schwein	Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senfrüchte (50g pro Person)	6,80 €	
Schwein/Rind	Chili Con Carne (200g pro Person)	6,80 €	
Meeresfrüchte/Fisch	Auswahl an geräuchertem Fisch mit Meerrettich und Garnelen in Cocktailsauce (50g pro Person)	6,80 €	

*Bei Buchung eines Late-Night-Imbiss ist ein Mitarbeiter für die Ausgabe am Buffet notwendig, dieser wird zusätzlich mit 28,00 € pro Stunde berechnet.*

## GETRÄNKEANGEBOT

### GETRÄNKE

In allen 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 (Brutto)
Wasser	Apollinaris Selection / VIO / Zitronenlimo	2,50 €
Softdrinks	Coca-Cola / Cola-Light / Fanta / Spezi	2,50 €
Saft	Saftschorlen	2,50 €
Softdrinks	Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Tonic Water	3,00 €
Saft	Apfel-, Orangen-, Cranberry-, Ananas-, Maracuja-, Johannisbeersaft	3,00 €
Softdrinks	Orangina	3,00 €
Nicht in der Pauschale inkludiert / nur auf Anfrage		
Tonic	Thomas Henry/Fevertree Indian/Fevertree Mediterran	4,00 €
Softdrinks	Red Bull	4,00 €

### KAFFEE & TEE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Kaffee	Filterkaffee	2,50 €
Tee	Teesorten: Pfefferminz, China Gunpowder Grüntee, Earl Grey, Darjeeling, Früchtezauber, Rooibos Vanille	2,50 €
Kaffee	Cappuccino/Milchkaffee	3,50 €
Kaffee	Espresso	2,50 €
Kaffee	Doppelter Espresso	4,00 €

### BIERE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Bier	Beck's Gold / Beck's Green Lemon / Beck's alkoholfrei	3,50 €
Bier	Wulle	3,50 €
Hefeweizen	Sanwald Hefeweizen / Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	4,00 €

**WEIN**

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Prosecco	Prosecco Montelvini, extra trocken (0,1L) Veneto, Italien	4,50 €
Rotwein	Sangre de Toro, trocken (0,2L) Miguel Torres, Katalonien, Spanien	6,50 €
Rosewein	De Casta Rosado, trocken (0,2L) Miguel Torres, Katalonien, Spanien	6,50 €
Weißwein	Viña Sol, trocken (0,2L) Miguel Torres, Katalonien, Spanien	6,50 €
Rosewein	Il Fiasco auf Eis mit Limette, halbtrocken (0,2L) Weingut Bruker, Baden-Württemberg	6,50 €
Prosecco	Prosecco auf Eis (0,2L)	6,50 €

**COCKTAILS & LONGDRINKS**

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 Brutto inkl. 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)	5,00 €
Gin	Bombay Sapphire Gin (4cl)	6,50 €
Gin	Tanqueray Gin (4cl)	6,50 €
Gin	Hendricks Gin (4cl)	7,50 €
Gin	Gin Mare (4cl)	8,50 €
Gin	Monkey 47 Gin (4cl)	10,50 €

**VODKA**

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Vodka	Russian Standard Vodka (4cl)	5,00 €
Vodka	Absolut Vodka (4cl)	5,50 €
Vodka	Absolut Berry Vodka (4cl)	5,50 €
Vodka	Alpha Noble Vodka (4cl)	6,50 €

**RUM**

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)
Rum	Ron Vacilon Anejo 3 Años Rum (4cl)	5,00 €
Rum	Old Pascas Barbados Dark Rum (4cl)	5,00 €
Rum	Havana Club 3 Años Rum (4cl)	6,50 €

**WHISKEY, BRANDY & COGNAC**

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Whiskey	Jack Daniel's Whiskey (4cl)	5,00 €
Whiskey	Lagavulin Whiskey (4cl)	14,50 €
Brandy	Osborne Veterano Brandy (4cl)	9,50 €
Scotch Whiskey	Chivas Regal Scotch Whiskey (4cl)	12,50 €
Cognac	Hennessy VS Cognac (4cl)	12,50 €

**BRÄNDE & LIKÖRE**

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Obstbrand	Williams Birne/Obstler/Kirsch (2cl)	3,00 €
Anislikör	Sambuca/Ouzo/Yeni Raki (2cl)	3,00 €
Mezcal/Agaven-Brand	Sierra Tequila Gold/Silver (2cl)	3,00 €

Tresterbrand	Grappa (2cl)	3,00 €
Kräuterlikör	Jägermeister (2cl)	3,00 €
Haselnusslikör	Frangelico (2cl)	3,00 €
Kräuterlikör	Ramazzotti (4cl)	4,00 €
Wermut	Martini (5cl)	5,00 €
Sahnelikör	Baileys (5cl)	5,00 €

### **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 28,00 € pro Stunde für mind. 4 Stunden berechnet

Mindestabnahme 100 Stück, pro Stück 11,50 €

Mindestabnahme 50 Stück, pro Stück 12,50 €

## **SONSTIGES**

### **TELLERGELD**

#### **HOCHZEITSTORTE**

Tellergeld Hochzeitstorte pro Person 1,80 €

Torten Handling Pauschale 50,00 €

Tortenpräsentation auf Gueridon mit Tischfeuerwerk 45,00 €

#### **FINGERFOOD & SNACKS**

Handling Pauschale für mitgebrachtes Fingerfood & Snacks 38,00 €

Tellergeld für mitgebrachtes Fingerfood & Snacks 1,80 € pro Person

### **SEPARATES KAFFEE- & KUCHENBUFFET**

Gedeck Preis Kaffee & Kuchen (wenn zum Abend umgedeckt wird) pro Person 4,60 €

Tellergeld Kaffee- und Kuchenbuffet 3,50 €

Handling Pauschale pro Kuchen 14,00 €

### **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 €