



Buffetvorschläge

Ab 15 Personen

Hier finden Sie eine kleine Auswahl und Vorschläge von unseren Buffets. Natürlich können Sie diese auch untereinander kombinieren oder Ihr eigenes Lieblingsrezept einbauen.

Gerne beziehen wir auch jahreszeitliche und saisonbedingte Speisen wie z.B.: frische Erdbeeren, Spargel oder Pfifferlinge in unsere Buffets ein.

Essensreste

Unsere angebotenen Speisen sind ausschließlich zum Verzehr vor Ort gedacht.

Etwaige Reste von Buffets werden nach der Veranstaltung von uns entsorgt. Aus HACCP Gründen dürfen wir keine Speisereste aufbewahren und ausgeben.

Buffetpreise

Wir behalten uns eine mögliche Preisanpassung aufgrund von steigenden Lohn & Warenkosten vor.

Buffet

„Kupfer“

Vorspeise

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce

Hähnchenbrust mit Ricotta-Spinat-Füllung in Weißweinsauce

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison

Kartoffelgratin, Spätzle, Wildreis-Reis Duo

Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Beerenmix

34,50 €

Buffet

„Palladium“

Vorspeise

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Geräucherte Lachsplatte mit Honig-Senf-Dillsauce

Vitello Tonnato

Gefüllte Champignonköpfe

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Poulardenbrust auf Zucchini Gemüse und Rotweinjus

Gebratener Lachs auf Wirsing Gemüse in einer Pommery-Senf-Sauce

Beilage

Pasta mit frischem Gemüse und Pesto-Sahne-Sauce

Butterreis, Schupfnudeln, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Frisches Obst nach Saison

Grießpudding mit Kirschen

39,50 €



**BERGISCHE
LANDKÜCHE**
im Hammerwerk

Buffet

„Gold“

Vorspeisen

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Räucherfischvariation mit Dips

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladen-Sauce

Pastete oder Terrine nach Wahl

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbäckchen mit glacierten Karotten

Maishähnchen auf Zucchini Gemüse und Kräuter-Sahne-Sauce

Fischvariation auf Blattspinat Weißwein-Sauce

Beilage

Weißwein Risotto

Kartoffelgratin, Polenta, Bandnudeln

Dessert

Joghurt – Limetten – Creme

Rote Frucht Grütze mit Tonkabohnen – Sauce

Cheesecake

45,50 €



**BERGISCHE
LANDKÜCHE**
im Hammerwerk

Buffet

„Titan“

Vorspeise

Räucherfischvariation mit Dips

Parmaschinken mit Honigmelone

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Bulgursalat mit blauen Kartoffelchip im Gläschen

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgericht

Gebratene Lachsschnitte mit Kirschtomaten & Safranschaum

Geschnetzeltes „Züricher Art“

Am Buffet tranchiert

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Sauce Hollandaise und Rotwein-Schalotten-Sauce

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Reis

Dessert

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

Apple Crumble mit Vanillesauce

55,50 €



Buffet „Frühling“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Mediterraner Pastasalat

Tomaten – Büffelmozzarella-Salat

Vitello Tonnato

Spargelsalat

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Geflügel Saltimbocca mit Salbeisauce

Mediterrane Nudelpfanne

Schweinefiletmedaillons auf Champignon-Weißwein-Sauce

Beilage

Frischen Spargel mit Sauce Hollandaise (Mai-Juni)

Kartoffelgratin, Röstkartoffeln

Dessert

Erdbeer-Joghurt-Terrine

Himbeer-Schoko-Creme

39,50 €



Buffet „Sommer“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Italienisches Grillgemüse

Rucola Salat mit Parmesan

Gemüsesalat mit Schafskäse

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Rosa gebratene Rinderlende mit Pfifferlingrahm

Steinbeißerfilet auf Tomatenragout

Bärlauch-Tagliatelle mit Sommergemüse

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert

Obstplatte

Panna Cotta mit Erdbeer-Grand Manier-Sauce

42,50 €



Buffet „Herbst“

Vorspeisen

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Waldorfsalat

Räucherfischvariation mit Dips

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladen-Sauce

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust auf glacierten Kaiserschoten

Wildschweingulasch mit Rotkraut

Zanderfilet auf Spitzkohl

Beilage

Wildreis, Schupfnudeln, Semmelknödel

Dessert

Crêpe Suzette mit Orangensauce

Baileys-Creme mit Mandelkrokant

45,50 €



Buffet „ Winter“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Crevetten Cocktail mit Dips

Heiße Maronen

Feldsalat mit Walnüssen und Birnen

Geräucherte Entenbrust

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Gänsebrust – und Keule auf Apfelrotkohl

Loup de Mer auf Wirsinggemüse und Weißwein-Sauce

Kürbisgnocchi in Salbeibutter

Beilage

Kartoffelklöße, Butterspätzle, Bandnudeln

Dessert

Bratapfel mit Vanilleschaum

Verschiedene Petit Fours

55,50 €



Buffet „Grill“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Tomaten–Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

Cous Cous Salat

Wassermelonsalat

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Bauernsalat

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

–frisch vom Grill–

Bratwurst

Marinierte Steaks von Geflügel, Schwein und Rind

Lachs

Garnelenpfanne

Beilage

Grillgemüse, Röstkartoffeln, Pestonudeln

Dessert

Obstsalat

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

55,50 €



Buffet „Italienisch“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum & Oliven

Ziegenkäse Crostini

Meeresfrüchtesalat

*Tortellini Salat **oder** Rucola Salat*

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Ossobucco

Gebratener Seeteufel auf Thymian-Risotto

Zitronen-Joghurt-Huhn

Beilage

Gemüse-Gnocchi Pfanne

Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Tiramisu

Espressocreme

45,50 €



Buffet „Spanisch“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Pimentos

Tortilla

Spanischer Kartoffelsalat

Überbackene Feigen

Datteln im Speckmantel

Spanische Tapas

(Oliven / Gambas in Knoblauchöl / Ziegenkäse / eingelegte Paprika / Chorizo)

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Kalbsrücken auf Oliven-Tomaten-Gemüse

Paella

Hähnchenbrust auf Spanischem Grillgemüse mit einer Honig-Sherry-Sauce

Spanferkel

Beilage

Kartoffelgratin, Spaghetti

Dessert

Rioja-Creme mit Früchten

Crema Catalana

49,50 €



Buffet „Burger“

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Brotkorb mit Butter & Dips

Cheddar Käse / Bacon

Frische und gebratene Zwiebeln

Tomaten -/ Käse -/ BBQ – Sauce

Ketchup / Mayonnaise / Senf / Aioli

Grillgemüse

Potato Dippers

Rinderpattys / Hähnchenbrustfilet / Falaffel

Weizen / Briochbun

Cheesecake

28,50 €



Buffet „Kölsches“

Vorspeise

Halver Hahn

Leberwurst / Blutwurst / Mettwurst

Reibekuchen mit Lachs

Kartoffel-Speck-Salat

Krautsalat

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Erbsensuppe

Himmel und Äd

Döppekuchen

Hemmchen

Beilage

Sauerkraut und Bratkartoffeln

Dessert

Kölschgelee

Apfelringe mit Vanillesauce

35,50 €



Buffet „Party 1“

Vorspeise

Vesperplatte

Käseplatte

Krautsalat

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Bauernsalat

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Wiener Würstchen

Frikadellen

Party-Schnitzel

Dessert

Brotpudding mit Vanillesauce

19,50 €



Buffet „Party 2“

Vorspeise

Lachsrollchen

Tomaten – Mozzarella-Spieße

Tomatensalsa

Cous Cous Salat

Bauernsalat

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladen-Sauce

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Chili Con Carne

Chicken Wings verschieden mariniert

Teriyaki Spieße mit Erdnusssauce

Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Fruchtsaucen

35,50 €

„Canapés“

Käse

Schinken (roh oder gekocht)

Salami

Räucherfisch

Parmaschinken

Honigschinken

Camembert

Roastbeef

Milano Salami

Geräucherte Entenbrust

Crevetten

Tomate-Mozzarella

Geräucherte Hähnchenbrust

Verschiedene Frischkäse

Grillgemüse

Je Sorte 2,50 €

„Fingerfood“

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Datteln im Speckmantel

Gefüllte Champignons

Saté-Spieße

Gemüsesticks

Feige mit Gorgonzola

Kartoffelsalat mit Frikadellen

Cous Cous Salat

Bauernsalat

Lachslolly

Wrap verschieden gefüllt

Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse

Roastbeef Röllchen

Crevetten Cocktail

Zwiebelkuchen

Quiche

Tomatensalsa mit Brotchip

Je Sorte 3,90 €

Mitternachtsangebote

Pikante Suppen (Gulasch, Gyros, Käse-Lauch etc.) mit Brot
5,50 € p.P.

Kleine Frikadellen mit Dips, Brot und saurem Gemüse
5,50 € p.P.

Käseplatte mit Weintrauben, Brot und Feigensenf/Butter
4,50 € p.P.

Jausenplatte (Wurst & Käsespezialitäten)
6,50 € p.P.

Currywurst mit Brot
5,50 € p.P.

Kleine Partyschnitzel mit Senf & Ketchup
6,50 € p.P.