

Fingerfood - Büffet

„Kinderbüffet“

Für Klassenfahrten oder Geburtstage

kalt / warm

*Gemüsesticks von grüner Gurke und Karotten
mit Pellkartoffeln und Kräuterquark*

Spaghetti Bolognese

Hamburger von den Kindern selbst zusammengebaut:

Gebratener Hackfleisch - Patty,

Hamburgerbrötchen,

Blattsalat, Tomatenscheiben, Gewürzgurke,

Ketchup, Mayonnaise

Dessert

Zweierlei Muffins

Euro 10,00 pro Kind

ab 10 Personen

*inkl. Tischdeko, (Kinderservietten, Papiertischdecke,
Luftschlangen, Luftballons)*

Fingerfood - Büffet

„Naturparkzentrum“

kalt

Vollkornbrot mit Ziegenkäse und Honig

Salatgurken – Frischkäseröllchen auf Pumpernickel

Märkischer Pellkartoffelsalat mit kleinen Fleischbällchen

warm

Cremesüppchen von frischen Gartenkräutern

Wildgoulasch mit Kohlgemüse, kleinen Kartoffelklößen

Gratinierte gefüllte Wiesen - Champignons

Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch - Naturjoghurdip

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Frischer Blechkuchen aus der Region

Euro 17,50

ab 20 Personen

Fingerfood - Büffet

„Preußisch“

kalt

*Vollkornbrot
mit Apfel - Grieben – Schmalz und Cornichons*

*Berliner Bouletten
mit Spreewälder Gewürzgurken, Mostrich*

warm

*Schaschlik
vom Landschwein in eigenem Saft geschmort*

*Kleine Kartoffelpuffer
mit Apfelmus*

Blumenkohl im Backteig, Kräuterremoulade

*Pellkartoffeln
mit Kräuterquark und Spreewälder Leinöl*

Dessert

Apfelstrudel mit Schlagrahm

Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce

Euro 17,50

ab 20 Personen

Fingerfood - Büffet

„französisch“

kalt

Kräuterfrischkäse auf Vollkornbaguette

*Marinierte Oliven
und gegrilltes mediterranes Gemüse*

warm

Französische Zwiebelsuppe

Gratinierte Käsequiche

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Grenaille - Kartoffeln

Der Klassiker « Coq au vin »

Dessert

Schafskäse - Grapefruitspieße

Mousse au Chocolate

Euro 19,50

ab 20 Personen

Fingerfood - Büffet

„Italienisch“

kalt

Spieße von Cocktailtomaten und Mozzarella

Getrocknete Tomaten und Schafskäse auf Ciabattabrot

Melonenkugeln mit italienischem Landschinken, Grissini

warm

Bolognese Lasagne al forno

Mediterrane Gemüsespieße in Pestosauce

Calamarisringe mit Sauce Tattare

Mini-Pizzen, verschieden belegt

*Kleine Schweinesteaks mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
in Basilikum – Pestosauce, Gnocchis*

Dessert

Frischer Obstsalat

Hausgemachtes Tiramisu

*Euro 21,50
ab 20 Personen*