



Beachsport-Buffet 1

(10- max. 30 Personen)

Vorspeisen:

Gemischte Salatplatte

Bruschetta

Pizzabrötchen und Kräuterbutter

Hauptspeisen:

2 Schnitzelvarianten mit Pommes

Penne mit Tomaten- und Broccoli-Sahnesauce

Dessert:

Vanille Pannacotta

Beachsport-Buffet 2

(10- max. 60 Personen)

Beilagen

Gemischte Salatplatten

Pizzabrötchen und Kräuterbutter

Hauptspeisen:

Gemischte Pizzableche

Penne mit 2 Saucen (Schinken-Sahne und Tomatensauce)

Dessert:

Wackelpeter rot und grün mit Vanillesauce



Grill-Buffer

Variante 1 ohne Riesenpfanne:

(3 Tage Vorlauf bei Bestellung, ab 15 Personen)

Grillgut:

Rostbratwurst, Nürnberger Würstchen und Bratwurstschnecken, gewürzte und marinierte Nackenkoteletts und Nackensteaks, bunte Grillspieße, Bauchfleisch und Holzfällerscheiben, verschieden marinierte Putensteaks

Beilagen:

Grilltomaten und Maiskolben, Krautsalat, Kartoffelsalat in 2 Variationen, Farmersalat, Mexikosalat, Nudelsalat, Eiersalat, Rohkostplatte mit 2 Dressings
Gemischter Brot- und Brötchenkorb,
dazu Butter, Kräuterbutter, Aioli, Kräuterquark und weitere Grill-Dips

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße
Schoko- und Vanille-Pudding



Grill-Buffet

Variante 2 mit Riesenpfanne:

(3 Tage Vorlauf bei Bestellung, ab 30 Personen)

Grillgut:

Rostbratwurst, Nürnberger Würstchen und Bratwurstschnecken,
Chicken Wings und Spare Ribs
gewürzte und marinierte Nackenkoteletts und Nackensteaks
marinierte Rinderhüftsteaks und bunte Grillspieße
Bauchfleisch und Holzällerscheiben
verschieden marinierte Putensteaks
Räubergeschnetzeltes und Champignons aus der Riesenpfanne

Beilagen:

Folienkartoffeln und geschwenkte Kartoffel-Drillinge
Grilltomaten und Maiskolben
Krautsalat, Kartoffelsalat in 2 Variationen, Farmersalat,
Mexikosalat, Nudelsalat, Eiersalat, Rohkostpalette mit 2 Dressings
Gemischter Brot- und Brötchenkorb,
dazu Butter, Kräuterbutter, Aioli, Kräuterquark und weitere Grill-Dips

Dessert:

Frischer Obstsalat mit Sahne oder Vanillesoße
Mousse au Chocolate
Rote Grütze mit Vanillesoße
Frischer Fruchtquark



Grill-Buffer

Variante 2 mit Riesenpfanne „Mediterran“:

(3 Tage Vorlauf bei Bestellung, ab 50 Personen)

Hauptgerichte und Grillgut:

Feine Lachstranche
Grill-Spieß mit Rinder-Schweine- und Putenbrustfilet
Scampispieße
Mediterrane Gemüse- Fischspieße mit Lachs und Thunfisch
Marinierte Schweine-, Rinder und Putensteaks

Beilagen:

Rahmchampions und Rosmarinkartoffeln aus der Riesenpfanne
Folienkartoffeln
Gegrillte Maiskolben und Backtomaten

Ergänzungen:

Rohkostplatte mit frischen Blattsalaten und weiteren Bestandteilen, dazu versch. Dressings
Farmersalat und Mexikosalat mit Thunfisch
Krautsalat und Hirtensalat mit Fetakäse
Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
Meeresfrüchtesalat und tropischer Krabbensalat

Italienische Antipasti:

Mini-Mozzarella mit Mini-Strauchtomaten-Viertel und Basilikum
Gegrillte und eingelegte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika, Staudensellerie
Schiffchen von der Honigmelone mit Coppa
Grissini mit Parma-Schinken
Griechische Weinblätter und Oliven-Variation
Gemischter Brotkorb und Baguette, Partybrötchen und Ciabatta,
dazu Kräuterbutter, Kräuterquark, Aioli und Frisch-Käse-Dip

Dessert:

Frischer Fruchtsalat mit Vanillesoße und Mandelsahne
Zitronencreme
Walnuß-Mousse mit Ahornsirup
Weißweincreme
Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Crema di Balsamico



Caribbean Night

Variante 1

(ab 200 Personen/ 15-20 Meter langes Buffet)

Vorspeise:

Shrimp-Salat mit Limettensalat dazu salziges Popkorn als Topping
Lachs mit Riesengarnelen und geräuchertem Lachs Honig/Chilisoße
Grüner gemischter Salat
Mangosalat
Verschiedene Gemüse
Brokkoli-Pilzsalat mit Sesamöl oder Sherry
Pikanter Geflügelsalat
Tortilla Mexicana
Brotkorb
Käsepalette

Hauptspeisen:

Knoblauch-Garnelenspieße
Roastbeef
Pute mit Curryreis
ganzer „Königspüter“
Schweinefiletsteak Hawaii
Schnitzel in Mandelkruste
Feuerbällchen Calypso Queen
Tilapia mit Ananas-Salat und Country Potatoes
Jambalaya Pfanne mit Shrimps, Ananas, Schinkenwürfeln und Reis
Karibische Rouladen von der Pute mit Frühlingszwiebeln und Chili gefüllt und Bandnudeln
Red Snapper dazu Tomaten-Orangen Soße mit Zimt und Honig,
Pilzpfanne Montigo Bay
Sunshine Honigschinken

Nachspeise:

Obstsalat mit Mandelkrokant
Kokoscreme mit Kokosraspeln
Mangocreme mit Himbeerpüree
Bounty-Torte
Bananen mit Espresso
Kokos Ananaskuchen



Caribbean Night

Variante 2:

(ab 150 Personen)

Vorspeise:

Currysüppchen mit Seefisch
Partybrötchen und Baguette mit Butter, Kräuterbutter, Paprikabutter, Aioli,
Mango-Dip, Thai-Dip, Kräuterquark
Salatvariation mit Meeresfrüchten, Shrimpsalat mit Limettensalat
Mangosalat, Pikanter Geflügelsalat
Exotischer Thunfischsalat, Karibischer Eiersalat
Rohkostpalette mit versch. Dressings, Pazifischer Reissalat

Kaltes Buffet:

Scampi mit Guacamole und Cocktail-Dip
(Dips in Melonen angerichtet)
Stehender Lachs
(ganze Lachse gegart auf Tablett und reichlich dekoriert, Eye-Catcher!)
Hähnchenfilet „Hawaii“ mit Ananas und Kirschen
Scharfe Hähnchenteile
Hackbällchen in scharfer Tomaten-Chilisoße und Sesamsaat

Hauptspeisen:

Karibische Jambalaya-Pfanne
(Reis, Schinkenwürfel, Ananas, Shrimps)
Exotische Gemüsepfanne (vegetarisch)
Hähnchenbrust in Rum mariniert in Curry-Ananas
Pazifisches Fischfilet in Hummersoße
Ganzer Riesenputer mit Feigensoße und Sunshine Honigschinken am Stück,
beide vor Ort tranchiert
Bami Goreng und Nasi Goreng
Schweinerücken in tropisch süß-sauer Soße
Spare Ribs und Chickenwings hot & spicy
Bunte Bandnudeln
Geschwenkte Kartoffelchen mit Schale scharf, Kräuterkartoffeln
Riesen-Backkartoffeln mit Sourcreme (ohne Folie), Gebackene Maiskolben

Dessert:

Obstsalat mit Rum und Mandelkrokant

Frisches Früchte-Buffet mit exotischen Leckereien
Kokoscreme mit Kokosraspeln
Feigencreme mit Mandeln
Mousse Joghurt-Limone, Mousse Joghurt-Mango



Caribbean Night

Variante 3:

(ab 50-200 Personen)

Vorspeisen:

Currysüppchen mit Seefisch
Partybrötchen und Baguette
mit Butter, Kräuterbutter, Paprikabutter, Aioli,
Mango-Dip, Thai-Dip, Kräuterquark
Salatvariation mit Meeresfrüchten
Shrimpsalat mit Limettensaft
Mangosalat
Pikanter Geflügelsalat
Karibischer Eiersalat
Rohkostplatte mit versch. Dressings

Kaltes Buffet:

(Dips in Melonen angerichtet)
Stehender Lachs
(ganze Lachse gegart auf Tablett und reichlich dekoriert, Eye-Catcher!)
Hähnchenfilet „Hawaii“ mit Ananas und Kirschen
Hackbällchen in scharfer Tomaten-Chilisoße und Sesamsaat

Hauptspeisen:

Karibische Jambalaya-Pfanne
(Reis, Schinkenwürfel, Ananas, Shrimps)
Exotische Gemüsepfanne (vegetarisch)
Hähnchenbrust in Rum mariniert in Curry-Ananas
Bami Goreng und Nasi Goreng
Schweinerücken in tropisch süß-sauer Soße
Spare Ribs und Chickenwings hot & spicy
Bunte Bandnudeln

Geschwenkte Kartoffelchen mit Schale scharf
Kräuterkartoffeln

Dessert:

Frisches Früchte-Buffet mit exotischen Leckereien
Kokoscreme mit Kokosraspeln
Feigencreme mit Mandeln



Mousse Joghurt-Limone

Caribbean Night

Variante 4:

(ab 30 Personen)

Vorspeisen:

Grüner gemischter Salat
Mangosalat
Pikanter Geflügelsalat
Brotkorb
Käseplatte

Kaltes Buffet:

Putensteaks Hawaii (kalt)
Hähnchenfilet mit Mandelkruste (kalt)
Feuerbällchen mit Sesamsaat (kalt)

Warmes Buffet:

Jamabalaya Pfanne mit Shrimps, Ananas, Schinkenwürfeln und Reis
Karibische Rouladen von der Pute mit Frühlingszwiebeln und Chili gefüllt,
dazu Bandnudeln
Scharfer Schweinebraten mit Kartoffelbeilage und gemischter Gemüsepfanne

Dessert:

Schokoladen-Bananencreme mit Schokostückchen
Ananascreme mit Kokosraspeln



Überraschungs- Buffet:

Unser leckerer Dauerbrenner mit sehr gutem Preis-Leistungsverhältnis.
(auch unter 30 Personen, angelehnt an die Variation 4)

Variationen aus folgenden Themenbereichen:

italienisch, klassisch, westfälisch, karibisch

Je nach Thema mit entsprechender Deko und Ausrichtung.

Beispiel für 150 Personen

6 verschiedene Hauptgerichte (Rind, Schwein, Geflügel, Vegetarisch)

2 Pastagericht

Kartoffel und Reisbeilagen, Gemüse

Kaltes Buffet, Rohkostplatte

6-8 unterschiedliche Salate

Kalte Fleisch- und Fischplatten

Brotkörbe, Kräuterbutter, Aioli, diverse Dips

5 unterschiedliche Desserts



Fingerfood- Leckereien

(ab 60 Personen, 2x Anreichen, 40 Personen = 2/3, 20 Personen = 1/3)

Mini Wraps mit Schinken und Lachs
Mini Sandwiches mit Roastbeef und Pute
Grissinistangen mit Tomate/Mozzarella
Melonenspieße mit Parma
Geflügelspieße mit Curry-Dip
Crostinos- Baguettescheiben geröstet mit Parma, Rucola, Tomate, Parmesan
Käsesticks mit Weintrauben
Mozzarellaspieße mit Cherytomaten
Olivenauswahl
Gefüllte Weinblätter
Peperoni mit Frischkäsefüllung
Schweinefilet „Hawaii“
Exotische Obstspieße
Gefüllte Champignonköpfe



11-Freunde-Menue

(ab 30 Personen)

Steilvorlage:

Tomatensuppe mit Sahne-Verlängerung
Trainingslager Rohkostpalette
Bayrischer FC Kartoffelsalat
Mailänder AC Nudelsalat

Heiße Phase:

Brasilianische Libero-Steaks mit feuriger Soße
Mexikanische Torflügel hot&spicy
Tunesischer Lamm-Hackentritt
Griechischer Tor-Gyros

Kalte Dusche:

Argentinische Maradonna Bälle
Australische Abseitschnitzel
Japanisches Fussball-Sushi
Trainer-Stab-Spieße

Auswechelspieler Beilagen:

Nr. 12 Ersatzkeeper-Pellemänner
Nr. 13 Elfer-Reis
Nr. 14 Flanken-Gratin
Nr. 15 Schiri-Nudeln
Nr. 16 Kopfball-Kartoffeln
Nr. 17 Freistoß-Gemüse

Dessert Hattrick:

Tor (te) des Monats
Rote Grütze Volley mit Schuss
Wackel (Peter) Kandidat

Blechkuchen