

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

UNSERE FINGERFOOD SELECTION IST

UNSER BASISANGEBOT FÜR IHRE EVENTS.

Jedes Fingerfood ist einzeln angerichtet auf seinem eigenen Geschirr.  
Stellen Sie sich Ihre Fingerfood Auswahl individuell zusammen.  
Beachten Sie gerne auch unsere Buffet Packages, wenn Sie die  
Gerichte auf Buffet-Platten angerichtet haben möchten.

AUSZUG AUS  
„FANCY & POSH BUFFET“

GOLD LINE

OCEAN POSITIVE  
HEALTHY VEGETARIAN  
ETHICALLY RAISED MEAT



UNSERE FINGERFOODS KÖNNEN SIE IM FLYING SERVICE AN STEHTISCHEN SERVIERT WERDEN ODER SICH IHRE BUFFETS ZUSAMMENSTELLEN.  
DIE PORTIONSGRÖßE EINES FINGERFOODS ENTSpricht CA. 8 BISSEN.

UNSERE FINGERFOODS FINDEN SIE IN KATEGORIEN ZUR AUSWAHL

SALAD, ANTIPASTI & COLDS, HOT SOUPS, ETHICALLY RAISED LOCAL MEATS,  
OCEAN POSITIVE SEAFOOD, VEGETARIAN HOTS, OH YES, BUT YOU SHOULD SWEETS

PREISE SIND NETTO EXKLUSIVE DER AM VERANSTALTUNGSTAG GELTENDEN UMSATZSTEUER, MP = MARKTPREIS AM EVENTTAG

ARTISTRY

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

## UNSERE

**SALAD SELECTION** ERÖFFNET JEDES EVENT MIT GESUNDEN, FRISCHEN UND KNACKIGEN BOWLS. EINE SPIELWIESE FÜR BUFFETS.

### SILVER LINE

#### LITTLE ITALY BROTSALAT-PESTO BOWL

MIT MARINIERTEN TOMATEN, SCHALOTTEN, SCHNITTLAUCH UND FRISCHEM BASILIKUM PESTO

6.50 

#### RIGATONI PASTA BÄRLAUCH SALAT BOWL

MIT GETROCKNETEN TOMATEN, KAPERN, PETERSILIE, RUCOLA, PINIENKERNE (SAISONAL)

6.50 

#### SPITZKHOHL-APFEL SALAT A LA COLE SLAW BOWL

MIT SCHALOTTEN, APFEL, KAROTTEN UND TONKABOHNEN-VINAIGRETTE

6.50 

#### WIENER HÄUPTL GARTENSALAT BOWL

MIT FRISCHEM KRÄUTERN, BEEREN UND PARMESAN-JOGHURT DRESSING

6.50 

#### BAVARIA KARTOFFELSALAT BOWL

MIT ESSIG UND ÖL ANGESCHWITZT, SCHALOTTEN, SPECKSTIPPE UND MIXED PICKLES

6.50

#### BLACK MEXICANA BEAN SALAT BOWL

MIT MAIS, SCHWARZEN BOHNEN, KORIANDER UND JOGHURT-LIMETTEN-DRESSING

6.50

#### MAUI MAUI SALAT BOWL

MIT GLASNUDELN, KÖRNIGEM FRISCHKÄSE UND SPINAT

6.50

### GOLD LINE

#### ANTIPASTI BROTSALAT MIT FOCACCIA CROÛTONS BOWL

MIT GEGRILLTER PAPRIKA ROT UND GELB, ZUCCHINI, ROTEN ZWIEBELN, TOMATEN, OLIVEN, WEIBWEINESSIG UND RUCOLA SALAT

7.50 

#### MEDITERRANEAN SALAD BOWL

MIT ZUCCHINI, AUBERGINE, ACETO-ONION, FETA, OLIVEN, LEMON-THYMIAN VINAIGRETTE

7.50

#### INSALATA FUNGHI CRUDO SALAD BOWL

MIT MARINIERTEN ROHEN DÜNNEN SCHEIBEN VON WALDPILZEN, MARINIERT MIT OLIVENÖL, ZITRONE UND PECORINO

7.50 

#### FENCHEL-ORANGEN SALAT BOWL

MIT FENCHELBLÜTEN, ORANGENFILETS, ANIS-PERNOD-HONIG-VINAIGRETTE

7.50 

#### WEISSE PFIRSICH-FETA-LAVENDEL SALAT BOWL

MIT PFIRSICHEN, KIRSCHEN, FETAKÄSE UND LAVENDEL-HONIG DRESSING

7.50

#### ARTISCHOCKENSALAT A LA RIVIERA SALAT BOWL

MIT GEBRATENEN ARTISCHOCKEN, RUCOLA, ROMANASALAT, GETROCKNETEN TOMATEN, PARMESAN UND WEINTRAUBENVINAIGRETTE

7.50 

#### CHICORÉE ENDIVIEN-BLUTORANGEN SALAT BOWL

MIT BLUTORANGENFILETS, MANUKA HONIG UND WALNUSSE-VINAIGRETTE DRESSING

7.50 

#### FELDSALAT GRANATAPFEL MOZZARELLA BOWL

MIT GRANATAPFEL, BABY-MOZZARELLA, SCHALOTTEN, SONNENBLUMENKERNEN UND BASILIKUM-SENF-VINAIGRETTE (SAISONAL)

7.50

#### SOMMERLICHE BABY-BLATTSALAT BOWL

MIT EISBERG, CHICOREE UND BABYBLATTSALAT VOM LOKALEM MARKT MIT CHAMPAGNER-VINAIGRETTE

7.50 

#### FALAFEL FITNESS BOWL

MIT QUINOA, AVOCADO, MANGO, GRANATAPFEL UND SUPER SEED GRANOLA

7.50 

VEGAN 

## SALADS



# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>PALMENHERZEN SALAT BOWL</b> GEBRATENE PALM HERZEN MIT APRIKOSEN, KICHERERBSEN, BRUNNENKRESSE UND CURRY JOGHURT DRESSING	7.50
<b>SPICY COLESLAW SALAD BOWL</b> ROTKOHL, CHINAKOHL, JULIENNE KAROTTEN, GEBRANNT ERDNÜSSE, KNUSPER, SESAM-SENF-MAYONNAISE DRESSING	7.50
<b>BLUECHEESE SALAD BOWL</b> MIT ROMANA SALAT, AVOCADO, TOMATEN, BACON, EI, BLUE CHEESE DRESSING	7.50
<b>BLUMENKOHL-CURRY SALAD BOWL</b> MIT BLUMENKOHLEN, CURRY, ZWIEBELN, SENF, ESSIG UND ZUCKER	7.50 
<b>ORIENTAL CHICKEN COLESLAW SALAD BOWL</b> ROTKOHL, CHINAKOHL, JULIENNE KAROTTEN, GEBRANNT ERDNÜSSE, KNUSPER CHICKEN, SESAM-SENF-MAYONNAISE DRESSING	7.50
<b>COUSCOUS MINZ CHICKEN TABOULÉ SALAT</b> MIT BULGUR, PETERSILIE, TOMATEN BRUNOISE, LAUCH, GEBRATENEN KIKOK HÜHNERBRUSTSTREIFEN, ZITRONE, OLIVENÖL	7.50 
<b>PAD THAI NOODLE SALAD LIMETTEN BOWL</b> MIT GURKE, KOHL, PAPRIKA, MINZE UND KAROTTEN	7.50 
<b>ASIA-CHINAKOHL-SESAM SALAT BOWL</b> MIT ANANAS, CHILI, INGWER, SESAM UND WAFU-REISESSIG-DRESSING	7.50 
PLATIN LINE	
<b>RUCOLA PARMESAN TRÜFFEL SALAT CARPACCIO BOWL</b> MIT RINDERFILETSSCHEIBEN, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, PARMIGIANO REGGIANO KÄSE, HARRYS BAR ACETO-TRÜFFEL-MAYO-VINAIGRETTE	8.50
<b>GEGRILLTE BROKKOLINI HOISIN DUCK SALAT BOWL</b> MIT WILDEM BROKKOLINI, FENCHEL, 5-SPICE HOISIN ENTENBRUST UND ROTWEIN-ESSIG	8.50
<b>SELLERIE-MAIS-SUCCOTASH SALAD MIT SOFT SHELL CRAB</b> MIT ANGESCHWITZTEM SCHALOTTEN-MAIS, TABASCO, SPICY CHIPOTLE	8.50
<b>CAESARE CARDINI SALAT MIT TIGERGARNELEN BOWL</b> MIT ROMANA SALAT, AGED PARMESAN, BRAUNEN NUSSBUTTER CROÛTONS UND GEBRATENEN SEAWATER TIGERGARNELEN	8.50
<b>RAW TUNA NIÇOISE SALAD BOWL</b> MIT GRÜNEN FEVE-BOHNEN, GEKOCHTEM EI, ANCHOVIS, KARTOFFELN UND OLIVEN	8.50

## UNSERE

## ANTIPASTI SELECTION ERWEITERT IHR BUFFET MIT HAUSGEMACHTEN MARINIERTEN GESCHMACKS-HIGHLIGHT

SILVER LINE

<b>JUMBO CHILI ANIS OLIVEN BOWL</b> MARINIERTER CHILI-ANIS-OLIVEN MIT FOCACCIA	6.50 
<b>GEGRILLTE THYMIAN ZUCCHINI</b> MIT OLIVENÖL UND CHILI-PFEFFER	6.50 
<b>BEAUTIFUL BEETROOT</b> BUNTE BEETEN MIT ROSMARIN-HONIG, ZIEGENKÄSE, WALNUSS	6.50

## SALADS

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

## GOLD LINE

### AUBERGINEN-SCHEIBEN MIT SCHWARZER AIOLI

GERÖSTETE HONIG-KNOBLAUCH-AUBERGINENSCHNITTEN MIT SCHWARZER AIOLI-MAYONNAISE

7.50 

### CHARDONNAY-SCHNITTLAUCH-CHAMPIGNONS

GROBE RIESENCHAMPIGNONS EINGEKOCHT IN CHARDONNAY-WEIßWEIN-FOND MIT SCHNITTLAUCH

7.50 

### ESTRAGON PASSIONSFRUCHT KAROTTEN

BUNTE EINGELEGTEN KNACKIGE URKAROTTEN IN ESTRAGONBUTTER-PASSIONSFRUCHT UND ZUCKERSIRUP-ESSIG GEGART

7.50

### ANCHOVIS SELECTION DI MARE

SILBER ANCHOVIS IN TOLLEN VARIATIONEN IN ÖL MIT TOMATEN, OLIVEN, FENCHEL UND PINIENKERNEN IN GOLDENEN SARDELLENDÖSEN

7.50

## PLATIN LINE

### THE REAL CARAMALIZED CROTON CHAVIGNOL

AUF RUCOLA MIT ROSMARIN-HONIG, FRANZÖSISCHER CROTON DE CHAVIGNOL, PINIENKERNEN

8.50

### HONEY-FENNEL-MELON PARMA HAM

MIT ROHEM GESCHNITTENEM PARMASCHINKEN, FENCHEL-KRÄUTER-HONIG MARINADE, RUCOLA, TOMATEN UND PFIRSICH

8.50 

## UNSERE

## KALTE APPETIZER SELECTION BRINGT SCHLEMMERFREUNDE

### OPTISCH UND GESCHMACKLICH IN HÖCHSTSTIMMUNG

## SILVER LINE

### THE PANKO HALLOUMI

MIT KNUSPRIGEM HALLOUMI-KÄSE POMMES AUF ASIATISCHEM GÜRKEN-APFEL-SALAT, CRANBERRY-CHILI-MARMELADE UND RANCH DRESSING

6.50


### HERITAGE TOMATO CARPACCIO

MIT CARPACCIO VON BUNTEN TOMATEN MIT BASILIKUM, PINIENKERNEN, KANDIERTEN OLIVEN UND RUCOLA SALAT

6.50 

### ROTE BEETE-TRÜFFEL CARPACCIO

MIT ROHEN BEETESCHEIBEN, SALZ, PFEFFER UND TRÜFFEL-OLIVENÖL

6.50 

### SZECHUAN PORK BELLY SASHIMI

MIT SZECHUANGEWÜRZ-HONIG LACKIERTER SCHWEINEBAUCH MIT KIMCHI SALAT UND ERDNÜSSEN

6.50

### BABA GUM SHRIMP TACO

MIT GEGRILLTER TIGERGARNELE, GUACAMOLE, ROTKOHLE-SLAW, KOKOSNUSS, KORIANDER UND TACO SHELL

6.50

### UPPER EAST ESCALOPE SCHNITZELCHEN KALT

MIT HOMEMADE TOMATEN KETCHUP UND CROSTINI-BAGUETTE

6.50


### GLASIERTE UMAMI-SENF KALBSFRIKADELLEN

MIT UMAMI HONIG SENF MARINADE - 2 STÜCK

6.50

### THE JAPANESE CUCUMBER

JAPANISCH EINGELEGTEN GURKEN BÂTONNETS MIT LIMETTE, JALAPEÑO, CHILI APFEL UND WASABI-JOGHURT

6.50 

## GOLD LINE

### TAVERN ON THE GREEN AVOCADO MANGO TATAR

MIT AVOCADO MANGO TATAR TIMBALE, TOMATEN, BAGELCHIP UND SUPER SEED GRANOLA

7.50 

## ANTIPASTI



# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>HARRY'S BAR VENICE CARPACCIO</b> MIT ZARTEN ROHEN RINDERFILETSCHNITTEN, ZITRONEN-PFEFFERRAND, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, PINIENKERNE, TRÜFFELMAYONAISE	7.50
<b>FLAMBIERTE ROASTBEEF INVOLTINI</b> MIT GEROLLTEM HANDGEKLOPFTEM ROHEN ROASTBEEF IN PINIENKERN-PARMESAN-KRUSTE, RUCOLA, GREMOLATA REMOULADEN DRESSING	7.50
<b>THE VESPER VITELLO TONNATO NO. 2</b> SCHEIBEN KALTGERÄUCHERTES KALB, KAPERN, OLIVEN, SCHMORTOMATEN, KAREMELLISIERTE ZITRONEN, CREME FRAÎCHE THUNFISCHCREME	7.50
<b>THE AMALFI CREVETTES ROSE COCKTAIL</b> GEGRILLTE MITTELMEER GARNELEN IN AROMATISHEM AMALFI-ZITRONENÖL EINGELEGTE MIT ARTISCHOCKEN, RUCOLA, TOMBERRY-TOMATEN	7.50
<b>HOMEMADE PASTRAMI IM KORIANDER SENFMANTEL</b> SAFTIG, ROT, AUFGESCHNITTENE SCHEIBEN UNSERES SIGNATUR PASTRAMIS MIT CHIMMICHURRI SAUCE UND ROASTED TRAMEZZINI	7.50
<b>AHI AHI TUNA CEVICHE</b> IN ZITRUSFRUCHT-LIMETTE NACH PERUANISCHER ART GEBEIZTER AHI TUNA MIT MARACUJA, JALAPENO, GUACAMOLE UND SÜSSKARTOFFELCHIP	7.50
<b>THE QUEENS QUICHE</b> MIT SPARGEL, SCHAFSKÄSE, HOLLANDAISE	7.50
<b>TRÜFFEL-LAUCH QUICHE</b> MIT SCHNITTLAUCH, CREME FRAÎCHE, TRÜFFEL UND LAUCHZWIEBELN GEBACKENE FRANZÖSISCHE QUICHETARTE	7.50
<b>IKARIMI SALMON ON ROESTI NO. 2</b> HAUSGEMACHTER KARTOFFELRÖSTI MIT AVOCADO, ZITRUSNOTEN UND DUNKELROTEM IKARIMI LACHS AUS NORWEGEN	7.50
<b>GERMAN HERRING „MATJES NO. 2“</b> MIT SAN FRANCISCO GREEN GOODDESS SAUCE UND SALZKARTOFFEL	7.50
<b>SASHIMI VON DER EISMEERFORELLE</b> KURZ FLAMBIERTES SASHIMI VON DER EISMEERFORELLE MIT INGWER-PONZU-SUD, EDAMAME, LAUCH UND RAMAN NUDELN	7.50
<b>THE ASIA GLAZED OCTOPUS</b> MIT HOISIN SAUCE MARINIERT UND GEBRATEN AUF GEGRILLTER WASSERMELONE	7.50
<b>ROASTED AROMA DUCK PANCAKE ROLE</b> MIT INGWER, GURKEN, SOJASAUCE, SESAMÖL UND CASHEWNÜSSEN GERÖSTETE HOISIN ENTE IM PFANNKUCHEN CREPE	7.50
<b>SPICY THAI BEEF &amp; GLASNOODLE</b> MIT LIMETTEN, SOJASAUCE, GURKE, FRÜHLINGSZWIEBELN, LAUCH, CHILI UND ROSA HUFTSTEAK	7.50
<b>THE MIGHTY MORINGA SUPERFOOD</b> INDISCHER MEERRETTICHBAUM-MATCHA-KEFIR DETOX JOGHURT MIT PARANÜSSEN	7.50 
<b>THE CHILLED RAMEN NOODLE</b> MARINIERT KALTE RAMEN-NUDELN MIT KAROTTEN, INGWER, GEGRILTEM BROKKOLINI, RADIESCHEN UND KIMCHI-SESAM	7.50 
<b>PORK BELLY TERIYAKI</b> MIT GURKEN, HONIG-SOJA, CHILI UND IN SOJASAUCE-MIRIN-SAKE-TERIYAKI SAUCE MARINIERTER SCHWEINEBAUCH	7.50
<b>THE SWEET SWEET POTATO</b> IN CURRY GERÖSTETE SUBKARTOFFEL MIT FETAKÄSE, PECANNÜSSEN, FRISEE UND MANUKA HONIG-LIMETTEN VINAIGRETTE	7.50
PLATIN LINE	
<b>BROADWAY BURRATINI</b> MIT PASSIONSFRUCHT-BURRATINI MIT GEGRILLTEM PFIRSICH, RUCOLA, HEIRLOOM TOMATEN, WEIBER PASSIONSFRUCHT-ACETO VINAIGRETTE	7.50
<b>THE KRAKEN CARPACCIO</b> MIT CARPACCIO VOM OCTOPUS MIT CALAMERETTI, SPICY COLE SLAW, AVOCADO UND MANGO	8.50

## KALTE APPETIZER

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>THE PURPLE ACAI SUPER FOOD BERRY</b> MIT BUCHWEIZEN, IN AHORN SIRUP GERÖSTETEN URKAROTTEN, ROTE BEETE, ROTEM MIZUNASALAT UND SMOKED-HÜTTENKÄSE	<b>8.50</b>
<b>ANGUS BEEFTATAR BUCKINGHAM STYLE</b> HANDGESCHNITTENES ANGEMACHTES RINDERFILET TATAR MIT SCHALOTTEN, KAPERN, COGNAC, EI, GURKE, SENF, ESSIG UND RÖSTBROT	<b>8.50</b>
<b>TATAKI VOM YUZU RIND</b> MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELN, SCHWARZER KNOBLAUCHAIOLI, LIMETTE UND SÜßER SOJASAUCE	<b>8.50</b>
<b>THE IBERICO PIG SASHIMI</b> DÜNNE SCHEIBEN VOM IBERICO SCHWEIN MIT PAPRIKA SPICE, TONKA BOHNEN AIOLI UND SAFRAN CROSTINI	<b>8.50</b>
<b>HIRSCH CARPACCIO MIT STEINPILZEN</b> MIT ROHEN SCHIEBEN VOM HIRSCHRÜCKEN, SALZ, PFEFFER UND GEBRATENEN STEINPILZEN (SAISONAL AUGUST-NOVEMBER)	<b>8.50</b>
<b>HAPPY FAT GOOSE PARFAIT</b> MIT SAUERKIRSCHEN, MANDELN, BITTERSCHOKO, BRIOCHE UND VERJUSWEIN. BIO-GÄNSELEBER OHNE STOPFMASST FÜR DIE STERNEKÜCHE	<b>8.50</b>
<b>AUSTERN FINE DE CLAIRE (3)</b> MIT FRISCHER ZITRONE, SPICE SAUCE, SCHALOTTENVINAIGRETTE, AUF CRUSHED EIS (3 STÜCK)	<b>8.50</b>
<b>ORIGINAL NEW ENGLAND CRAB CAKE</b> MIT SPICY MAISSUCCOTASH GEBRATENER KÖNIGSKRABBE-CAKE, ABGEFLÄMMTER LIMETTE UND FRISEE SALAT	<b>8.50</b>
<b>THE GATSBY PRAWN COCKTAIL</b> BIO SALZWASSER GARNELEN MIT BLOODY MARY SAUCE, RÖMERSALAT, AVOCADO UND COCKTAIL DIP	<b>8.50</b>
<b>SPANISH MONKFISH ESCABECHE</b> GEBRATENE GEBEIZTE SEETEUFEL BÄCKCHEN MIT MARACUJA, GRAPEFRUIT, GURKEN, KOKOSNUSS UND GOJIBEREEN	<b>8.50</b>
<b>KOREAN OCTOPUS SANNAKJI</b> KOREANISCHER ROHER OCTOPUS MIT DUNKLEM SESAM, MUNGBOHNEN-SALAT, GOCHUGARU CHILI, HONIG, SHIMAJIPILZE, LAUCH	<b>8.50</b>

## UNSERE

## SCHLEMMERSCHNITTEN SELECTION FÜR ETWAS

### GRAB & TAKE GENUSS UND GESCHWINDIGKEIT ZWISCHENDURCH

#### SILVER LINE

<b>CHEDDAR-CHESTER-FEIGENSENF-SCHLEMMERHAPPEN (2)</b> WÜRZIGER CHEDDAR KÄSE MIT SÜSSEM FEIGENCHUTNEY AUF CHESTERBROT ALS HAPPEN - PERFEKT ZU WEIN (ZWEI HAPPEN)	<b>6.50</b>
<b>TURKEY-CRANBERRY WRAP</b> MIT BLATTSALAT, ROMANA, CURRY-DRESSING UND BRAUNEN NUSSBUTTER CROÛTONS	<b>6.50</b>
<b>TOMATEN-PARMESAN SCHLEMMERSCHNITTE</b> MIT IN NUSSBUTTER GRÖSTETEM TRAMEZZINI, OCHSENTOMATEN, PARMIGIANO REGGIANO, NEW YORK COLE SLAW UND DELI SALAD	<b>6.50</b>
<b>ROYAL ASCOT CUCUMBER-SCHLEMMERSCHNITTE</b> AUF WEIßEM SANDWICHTOAST MIT GEWÜRZTEM GARTENGURKEN CARPACCIO, CREME FRAÎCHE, SCHNITTLAUCH UND FLEUR DE SEL	<b>6.50</b>

#### GOLD LINE

<b>ROYAL ASCOT SALMON-SCHLEMMERSCHNITTE</b> AUF WEIßEM SANDWICHTOAST MIT GEBEIZTEM LACHS, HONIG-SENF-MARINADE UND LEICHT SCHARFEM MEERRETTICH-KREN	<b>7.50</b>
---	-------------

## KALTE APPETIZER



# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>ROYAL ASCOT ROASTBEEF-SCHLEMMERSCHNITTE</b> AUF WEIßEM SANDWICHTOAST MIT SAFTIGEN ROSA ROASTBEEF SCHEIBEN, ORIGINAL TATARSAUCE MIT GEWÜRZGURKE UND ESTRAGON	7.50
<b>ROASTED MOZZARELLA DU BUFFALA FOCACCIA</b> MIT GEGRILLTER PAPRIKA, FLAMBIERTEM MOZZARELLA KÄSE UND WÜRZIGEM TOMATENPESTO	7.50
<b>MINI TRAMEZZINI MONSIEUR</b> UNSER SO BELIEBTES GERÖSTETES TRAMEZZINI MIT SCHWEIZER GRUYEREKÄSE, PANCETTA, BECHAMEL, IN NUSSBUTTER GEBACKEN	7.50
<b>ORIGINAL NEW YORK RUBEN SANDWICH</b> MIT IN NUSSBUTTER GRÖSTETEM TRAMEZZINI, HAUSGEMACHTEM PASTRAMI, MIXED PICKELS, SENF MAYONNAISE UND RÖSTZWIEBELN	7.50
<b>CENTRAL PARK MINI CHEESEBURGER (2)</b> MIT ANGUS BEEFPADDY, MELTED CHEDDAR CHEESE, GEWÜRZGURKE, GESCHMORTEN ZWIEBELN, BBQ KETCHUP (ZWEI MINI BURGER)	7.50
<b>SAN FRANCISCO MINI CHEESEBURGER (2)</b> BEYOND MEAT PADDY, HAFER, PILZEN, ROTER BEETE, KNOBLAUCH, GURKE, ZWIEBELRINGE UND AVOCADO SALSA (ZWEI MINI BURGER)	7.50 
PLATIN LINE	
<b>FRENCH CRUSTY BREAD RILLETES SELECTION (4)</b> VIER KNUSPERBROT CRUSTIES RUSTICAL MIT OLIVEN-TAPENADE, KAPERN-ROSINEN CHUTNEY, SALSA VERDE UND PAPAYA CHILI MARMELADE	8.50 
<b>ANGUS BEEF TATAR TRAMEZZINI SCHLEMMERSCHNITTE</b> AUF IN NUSSBUTTER GRÖSTETEM TRAMEZZINI GEREICHTES HANDGESCHNITTENES RINDERFILET-TATAR MIT TRÜFFELCREME UND RÖSTZWIEBELN	8.50

## UNSERE

## HOT SOUPS SELECTION BIETET IHREN GÄSTEN ZWISCHEN DEN VORSPEISEN EINE ERWÄRMENDE ZWISCHENPAUSE

### SILVER LINE

<b>ZUCKERMAIS SUPPE</b> MIT FRISCHEM MAIS UND BBQ POPCORN	6.50 
<b>GOLDEN TOMATO CREAM SOUP</b> MIT HEIRLOOM TOMATENSAMTSUPPE, ZITRONENTHYMIAN, OLIVEN	6.50
<b>MULLIGATAWNY COCONUT CURRY SOUP</b> SCHARFE INDISCHE CURRY-KOKOSMILCH-SUPPE MIT MARKTGEMÜSEN, APFEL UND MANGO	6.50 
<b>BLUMENKOHL-VANILLE SAMTSUPPE</b> MIT BUTTER CROÛTONS UND KRÄUTER-OLIVENÖL	6.50
<b>SPICY CHILLED BLOODY MARY SOUP</b> KALTE SCHARFE ERFRISCHENDE SUPPE MIT TOMATE, SELLERIE, WORCESTERSHIRE, HAMBURGER PFEFFER, TABASCO	6.50 

### GOLD LINE

<b>TOMATEN CONSOMMÉ</b> MIT HEIRLOOM TOMATEN UND OLIVEN-CROÛTONS	7.50 
<b>GAZPACHO ANDALUZ</b> KALTE ANDALUSISCHE GEMÜSE-GURKEN-PAPRIKA-ERDBEERKALTSCHALE MIT PARMESANCHIP	7.50 
<b>MAGIC MUSHROOM ESSENZ</b> WALDPILZESSENZ MIT SHERRY, ESTRAGON, BRUSCHETTA UND TRÜFFEL	7.50 

## HOT SOUPS

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>VICHYSSEOISE A LA LOUIS DIAT CREAM SOUP</b> KARTOFFEL-LAUCH SAMTSUPPE NACH ORIGINALREZEPT MIT TRÜFFEL	7.50
<b>PUMPKIN PIE BUTTERNUSSKÜRBIS SAMTSUPPE</b> GERÖSTETE BUTTERNUSSKÜRBISUPPE MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND SALBEI (SAISONAL)	7.50
<b>SWEET POTATO CURRY COCONUT SOUP</b> MIT MAIS-SUCCOTASH UND KORIANDER-JOGHURT	7.50
<b>WHITE ASPARAGUS CHAMPAGNE SOUP</b> SPARGEL-CHAMPAGNERSAMTSUPPE VOM HOF WERNER (SAISONAL)	7.50
<b>GEEISTE GURKEN-APFEL SUPPE</b> MIT SCHOTTISCHEM RAUHLACHS	7.50
<b>SPRING PEA SOUP</b> KALTE ERFRISCHENDE ERBSENSCHOTENSUPPE MIT MINZE UND GURKE	7.50 
PLATIN LINE	
<b>BROOKLYN BOUILLABAISSE</b> MIT RED SNAPPER, MUSCHELN UND TIGERGARNELE IN WÜRZIGEM SPICY CHIPOTLE TOMATENSUD, SAFRAN KARTOFFELN UND SAUCE ROUILLY	8.50
<b>SWEET TRUFFLE CHESTNUT MARONENSUPPE</b> SAMTIGE MARONENSUPPE MIT QUITTEN, SCHWARZER WALNUSS UND FRISCHEM PERIGORD TRÜFFEL (SAISONAL)	8.50
<b>THE TRUFFLED PARMESAN CHEESE SOUP</b> MIT GESCHMOLZENEN KAREMELL TOMATEN, KNUSPRIGEN SCHALOTTEN UND AGED PARMIGGIANO REGIANO	8.50
<b>THE CRYSTAL GAZPACHO</b> GEKLÄRTE GEEISTE ESSENZ VON GAZPACHO MIT TOMATEN, MELONE UND AVOCADO	8.50 
<b>BREAKERS PALM BEACH BLOODY MARY SOUP</b> KALTE CLAMATO MUSCHEL-TOMATEN-SELLERIE SUPPE MIT TABASCO, JUMBO TIGERGARNELE UND BACON	8.50
<b>MAINE LOBSTER HUMMERSAMTSUPPE</b> UNSERE ECHTE KRÄFTIGE HUMMERSAMTSUPPE MIT COGNAC, GRANNY SMITH APFEL UND MANGO	10.50
<b>WAGYU BEEF TEA SOUP</b> CONSOMMÉ VOM WAGYU-RIND MIT UMAMI PILZEN	10.50

## UNSERE

**OCEAN POSITIVE SEAFOOD SELECTION** BIETET FRISCHES  
AUS DEM MEER MIT POSITIVEN BEITRAG ZUM ERHALT DES ÖKOSYSTEMS OZEAN.

SILVER LINE

<b>GEGRILLTER SCHELLFISCH »CAPE COD«</b> MIT ZITRONENSPINAT, GERÖSTETE KARTOFFELN UND POMMERY-SENFSAUCE	6.50
<b>CAJUN CAT FISH</b> MARINierter WELS MIT GUACAMOLE, PAPRIKA-FENCHEL-GEMÜSE, ZITRUSFRÜCHTEN UND CHILI A PART	6.50
<b>SPICY RED SNAPPER »BAHAMAS STYLE«</b> MIT AHORN-SÜBKARTOFFELPÜREE, ANANAS-MOJO RELISH, KOKOSNUSS UND SPICY COLESLAW	6.50
<b>GAMBA MARINERA</b> GEBRATENEN MITTELMEER CREVETTEN AM SPIEB MIT SAFRAN PAELLA REIS, GEGRILLTEN ROTEN ZWIEBELN, OLIVEN UND ZITRONE	6.50

## HOT SEAFOOD



# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

## GOLD LINE

### ARCTIC CHAR FISH FILET

GEBRATENES SEESAIBLING FILET MIT CHAMPAGNER RISOTTO, OLIVEN, KAREMELLISIERTEM FRÜHLINGSLAUCH, BLUT-ORANGEN-HOLLANDAISE

7.50

### MISO BLACKED COD

KABELJAU MIT SESAM KARTOFFELPÜREE (SAISONAL ZWISCHEN 1.11.-9.01.)

7.50

### CAPE MAY HADDOCK

WINTER KABELJAU, BLUTORANGEN-HOLLANDAISE (SAISONAL ZWISCHEN 10.01.-28.02.)

7.50

### THE RAINBOW SEA TROUT

REGENBOGEN-MEERFORELLE IM MISO-CASHEWNUSS-MANTEL MIT SÜBKARTOFFEL, PAK CHOY, KOKOSNUSS-ZITRONENGRASS VELOUTÉ

7.50

### DELAWARE EISMEERFORELLE

IN AHORN SIRUP GLASIERT MIT NEUEM KARTOFFELSTAMPF, WILDEM BROKKOLINI UND SAUCE HOLLANDAISE

7.50

### KABELJAUFILLET A LA BORDELAISE

IN KRÄUTER-PECORINO-KRUSTE, ROSMARIN-GNOCCHI, GESCHMORTEN TOMATEN UND BASILIKUMCREME

7.50

### MAISCHOLLE

MIT ROSMARINKARTOFFELN, GURKEN-DILLSALAT, PASSEPIERRE (FUCHSSCHWANGGEWÄCHS) UND ORANGEN-RHABARBERRELISH (SAISONAL)

7.50

### KUNG PAO SHRIMP

SICHUAN MARINIERT GARNELN AUF FRIED REIS, KAISERSCHOTEN, ASIA-BROKKOLI, LAUCH, PAPRIKA, ZITRONE-SCHWARZE-PFEFFER SAUCE

7.50

## PLATIN LINE

### CARIBBEAN PARROTFISH

GEGRILLTER JERK SPICED PAPAGEIFISCH MIT KOKOSNUSS-RISOTTO UND CHILI-ANANAS RELISH

8.50

### GEGRILLTE DORADE ROYAL

MARINIERT MIT PAPRIKA-TOMATEN-PESTO, CHIA CRUNCH, GEGRILLTE- ZUCCHINISALAT UND HIMBEER-ROSAPFEFFER DRESSING

8.50

### LOUP DE MER

GEBRATEN MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE, POWER FOOD FLOWER SPROUTS UND CHAMPAGNERSCHAUM

8.50

### BALTIC SEA PIKE PERCH

WARMES GERÄUCHERTES ZANDERFILET MIT PUMPERNICKEL STREUSEL, APFEL-SPITZKOHL, FORELLEN-KAVIAR UND SEKT-SENF SAUCE

8.50

### ALASKA SCHELLFISCH IM HIRSCHSCHINKENMANTEL

MIT PASTINAKEN, FLOWER POWER SPROUTS UND KRUSTENTIERSCHAUM

8.50

### GEGRILLTE OCTOPUSARME

IN HONIG UND SOJA GELACKT MIT SESAM SPINAT, SÜBKARTOFFELPÜREE UND SPICY COLE SLAW

8.50

### PRAWNS A LA »BALTHAZAR«

GEBRATENE TIGERGARNELN MIT ASIATISCHEM COLE SLAW, SÜBKARTOFFELPÜREE UND CHIMICHURRI SAUCE

8.50

### LINGUINE PASTA MIT TIGERGARNELE

PASTA MIT GEBRATENEN SALZWASSER TIGERGARNELN, KRÄUTERN UND PARMIGIANO REGGIANO

8.50

### CRISPY HAWAIIAN TIGER PRAWNS

IN PANKO-KOKOSNUSS MIT LEMON-CHILISAUCE UND AVOCADO-MANGO SALAT

8.50

### TATAKI TUNA

SESAM-CRUSTED AHI AHI THUNFISCH MIT WASABI-KARTOFFELPÜREE, PILZE ASIA STYLE UND ZITRUS-INGWER PONZU

8.50

### AHI AHI TUNA TUNA

MIT SESAM-KARTOFFELSTAMPF, ASIA SPINAT, SPICY COLE SLAW UND CURRY-ZITRONENGRAS SAUCE

8.50

### ST. PIERRE FILET »JOHN DORY«

GEBRATENES PETERSFISCHFILET MIT ZITRONENGRAS UND MIESMUSCHEL SUD

8.50

## HOT SEAFOOD

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

## EVENT LINE

### THE MARVELLOUS MONK FISH FILET

SAFTIG GEBRATENES SEETEUFEL FILET MIT SOFT SHELL CRAB, SAFRAN, SPICY TANDOORI JOGHURT UND ASIATISCHEM ROTKRAUT

9.50

### SEEZUNGE PAUPIETTE

GERÖSTETE SEEZUNGENROULADE MIT JAKOBSMUSCHEL GEFÜLLT, GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL, SAFRAN KARTOFFEL UND KRUSTENTIER SAUCE

10.50

### THE ALASKA HALIBUT FILET ON THE BONE

SAFTIG GEBRATENES HEILBUTT STEAK ON THE BONE MIT EAST COAST MUSCHEL-RAGOUT UND ALGEN BUTTER

MP

### DOVER SOLE MOUNTBATTEN

SEEZUNGE, KARTOFFELSCHUPPEN, KARTOFFELPÜREE, GESCHMOLZENER LAUCH, PRINCE OF WALES PERNOD-HOLLANDAISE

MP

### SAFTIGE SEEIGEL PASTA (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI MIT CREMIGEM SEEIGEL FLEISCH, PARMESAN UND HUMMER SAUCE MIT PERNOD

MP

### LOBSTER »ROCKEFELLER« (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)

HUMMERMEDAILLON GRATINIERT MIT PERNOD-SPINAT UND GRUYERE KÄSE BLATTSALAT MIT CHAMPAGNERDRESSING, HAUS BAGUETTE

MP

### LOBSTER »A LA NEWBERG« (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)

SANFT GEGARTES HUMMERMEDAILLON MIT LAUCH, PILZEN, KONFIERTEM EIGELB, BRIOCHE UND FLAMBIERTEN HUMMER-COGNAC BISQUE

MP

## UNSERE

**ETHICALLY RAISED MEATS SELECTION** ERÖFFNET IHREN  
GÄSTE BEWUSSTEN GENUSS BEI GLEICHZEITIG GERINGEM ÖKOLOGISCHEM FUSSABDRUCK

## SILVER LINE

### PERLHUHN A LA CRÉPINETTE

MIT CREMIGEM LAUCH-RISOTTO UND MADEIRA PORTWEIN SAUCE

6.50

### CHICKEN TIKKA MASALA

ZARTES BUTTER-HÄHNCHEN IN GARAM MARSALA TOMATENSAUCE, BIRYANI REIS, MANGO UND KORIANDER JOGHURT

6.50

### THE PASTRAMI HASH

KNUSPRIGE GEBRATENE HAUSGEMACHTE PASTRAMI-BRATKARTOFFELSTAMPFPLÄTZCHEN MIT GEWÜRZGURKEN UND SENF MAYONNAISE

6.50

### PUSZTA GULASCH

MIT GESCHMORTEM RINDFLEISCH, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, SELLERIE, JALAPEÑO-CRUNCH UND SOUR CREAM

6.50

### STEAK & CHEESE

FLAT IRON STEAK 48 STUNDEN GESCHMORT MIT ZWIEBELN UND MAC & CHEESE NUDELN

6.50

### GRÜNKOHL NO. 2

MIT PASTRAMI, KOHLWURST, CRISPY KALE UND KARAMELLISIERTEN KARTOFFELN (SAISONAL NOV-DEZ)

6.50

### KALBS-CURRYWURST THAI STYLE

MIT HAUSGEMACHTEM SPICY KORIANDER-CURRY-KETCHUP UND BAGUETTE

6.50

### KALBS-CURRYWURST BERLIN STYLE

MIT HAUSGEMACHTEM WÜRZIGEM CURRY-KETCHUP UND BAGUETTE

6.50

## GOLD LINE

### LITTLE ITALY RUMPSTEAK TAGLIATA

MIT KURZGEBRATENEM TAGLIATA RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, TRÜFFEL UND KANARISCHEN SALZKARTOFFELN UND MOJO ROJO

7.50

## HOT MEATS



# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>COQ AU VIN VOM KIKOK HUHN</b> MIT KARTOFFEL-APFEL PÜREE, GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE BORDELAIS ROTWEIN SAUCE	7.50
<b>DUCK A L'ORANGE</b> MIT KUMQUATS GLASIERTE ENTENKEULE, HAUSGEMACHTEM SERVIETTENKNÖDEL, CRANBERRY ROTKOHL UND GRAND MARNIER ENTENJUS	7.50
<b>NY TEAROOM BEEF STROGANOFF</b> GEBRATENE SCHEIBEN VOM NY STRIP IN COGNAC-SOUR CREAM-RAHMSAUCE MIT KARTOFFELPÜREE, PILZEN, PAPRIKA UND GEWÜRZGURKE	7.50
<b>TANDOORI CHICKEN</b> MIT IN JOGHURT UND AFRIKA-GEWÜRZEN MARINIERTEM KIKOK-HUHN, COUSCOUS, INGWER, KREUZKÜMMEL, LIMETTE UND MINZ-CREME	7.50
<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b> MIT GEBRATENEM KALBSFLEISCHSTREIFEN, HAUSGEMACHT KNUSPER RÖSTI, COGNAC-PILZ RAHMSAUCE UND PREISELBEEREN	7.50
<b>ROASTBEEF KALT &amp; KARTOFFEL NO.2</b> MIT BRATKARTOFFELN, PICALLILIY GEMÜSE UND REMOULADE	7.50
<b>RUSTIKALER CRISPY KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN</b> MIT ROSMARINKARTOFFELN, SAUERKRAUT, BIERSAUCE, SENFKÖRNERN UND APFELKOMPOTT	7.50
<b>SPANFERKEL KOTELETT</b> MIT POMMERY SENF KARTOFFELPÜREE, GRÜNEN FEVE BOHNEN, KAREMELLISIERTEM APFEL UND CALVADOS SAUCE	7.50
<b>GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN</b> MIT MASCARPONE-POLENTA, ZWIEBEL KAREMELL UND PORTWEIN-JUS	7.50
<b>GERMAN SAUERBRATEN</b> MARINIERTER EINGELEGT RINDER-SCHMORBRATEN MIT HAUSGEMACHTEN CROQUETTES UND PASTINAKEN AUF WIRSING A LA CREME	7.50
<b>WILD-RAGOUT NO.2</b> GESCHMORTES WILD-RAGOUT MIT WALDPILZEN, BITTERSCHOKOLADE, ROTWEINSAUCE, BIRNE UND PREISELBEEREN (SAISONAL NOV-DEZ)	7.50
<b>THE STICKY KOREAN BBQ PORK BELLY</b> KOREANISCH LACKIERTER KONFIERTER SCHWEINEBAUCH MIT SELLERIE-APFEL PÜREE, SESAMGURKEN UND APFELSALAT	7.50
PLATIN LINE	
<b>VENISON IN CRANBERRY-CASHEW CRUST</b> ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN IN CASHEW-CRANBERRY KRUSTE MIT MAIS-SERVIETTENKNÖDEL UND HOLUNDERBEEREN KOMPOTT	8.50
<b>RICOTTA TRÜFFEL RAVIOLO</b> HANDGEMACHT MIT GESCHMOLZENER PARMESAN-KÄSESAUCE UND TRÜFFEL	8.50
<b>SALTIMBOCCA VOM KALB</b> MIT MAISGRIES POLENTA, SALBEI, SPECK, TERRE DE TUFI WEIBWEIN-SAUCE, ROSMARIN UND ORANGEN	8.50
<b>NEW YORK STRIP ENTRECÔTE</b> ROSA GEBRATENES NEW YORK STRIP ENTRECÔTE MIT KARTOFFELMOUSSELINE, SPECKBOHNEN UND SAUCE BERNAISE	8.50
<b>HONG KONG DUCK</b> SOUS VIDE GEGARTE UND MIT 5-SPICE UMAMI-GLASUR LACKIERTE ROSA ENTENBRUST, ASIA PILZE, BROKKOLI UND SESAMPÜREE	8.50
<b>BBQ WACHTEL</b> LACKIERTE WACHTELBRUST MIT SÜBKARTOFFELPÜREE, GEGRILTEM MAIS UND CHIMICHURRI SAUCE	8.50
<b>THE WILD BOAR</b> ROSA GEBRATENER WILDSCHWEINRÜCKEN MIT SENF-SELLERIE-APFEL PÜREE UND APFEL-CALVADOS CHUTNEY	8.50
<b>FRÜHLINGSLAMM &amp; BÄRLAUCH</b> MIT BÄRLAUCHPÜREE UND HOLUNDERBLÜTENJUS (SAISONAL APR-MAI)	8.50

## HOT MEATS

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>KNUSPRIGE ENTENBRUST</b> MIT ZIMTROT KOHL UND KARTOFFELKLOB UND ENTENJUS (SAISONAL NOV-DEZ)	<b>8.50</b>
EVENT LINE	
<b>KALBSFILET IN PARMESAN-PFIFFERLINGSKRUSTE (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)</b> MIT ROSA RINDERFILETSCHNITTEN IN SIGNATURE UMAMI SAUCE MARINIERT, SÜBKARTOFFELPÜREE, ASIA PILZEN UND GRÜNEM ASIA SPARGEL	<b>13.50</b>
<b>PASTA A LA PRESSE MIT RINDERFILETSTREIFEN &amp; TRÜFFEL (LIVE ANGERICHTET-NUR BUFFET)</b> HANDGEPRESSTE SPAGHETTINI MIT CHAMPAGNER-TRÜFFEL-SAUCE, PARMESAN-CHIPS UND FRISCHEM GEHOBELTEN TRÜFFEL	<b>14.50</b>
<b>THE DINING ROOM GANS (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)</b> KNUSPRIG ZUBEREITET UND FILETIERT MIT KARTOFFELKNÖDELN, ZIMT-ROTKOHL, BRATAPFEL, MARONEN UND GÄNSEBRATEN JUS	<b>19.00</b>
<b>ANGUS GRAIN FED RINDERFILET CHINATOWN (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)</b> MIT ROSA RINDERFILETSCHNITTEN IN SIGNATURE UMAMI SAUCE MARINIERT, SÜBKARTOFFELPÜREE, ASIA PILZEN UND GRÜNEM ASIA SPARGEL	<b>19.50</b>
<b>ANGUS GRAIN FED RINDERFILET (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)</b> MIT ROSA RINDERFILETSCHNITTEN, TRÜFFELPÜREE, PASSIONSFRUCHT-RAINBOW KAROTTEN, FEVE BOHNEN A LA FRANCAISE UND JUS	<b>19.50</b>
<b>THE FREEDOM TOWER TOMAHAWK STEAK (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)</b> LIVE GESCHNITTEN MIT PULLED BEEF PASTRAMI, ROSMARIN KARTOFFELN, SPICY COLE SLAW UND HAUSGEMACHTER STEAK BUTTER	<b>MP</b>
<b>JAPANESE WAGYU SHABU SHABU STYLE (LIVE TRANCHIERT-NUR BUFFET)</b> CARPACCIO A5 MARMORIERUNG MIT WAGYU DASHI, UDONG NUDELN, EDAMAME, PILZEN, EIGELB, SPICY COLE SLAW, ERDNUSS-SOJA-SAUCE	<b>MP</b>

## UNSERE

## VEGETARIAN HOTS SELECTION IST MITTLERWEILE EIN ESSENTIELLER BEGEISTERUNGSFAKTOR FÜR UNSERE GÄSTE.

### SILVER LINE

<b>THE OX HEART TOMATO</b> GEGRILLTE OCHSENHERZEN TOMATEN MIT GEBACKENEM MOZZARELLA, BROKOLINI-MANDELSALAT UND PASSIONSFRUCHT	<b>6.50</b>
<b>THE GRILLED FENNEL</b> MIT MAIS GRIES POLENTA, ROTE BEETE, PINIENKERNEN UND IN EINER ZITRONEN-JOGHURT SAUCE	<b>6.50</b>
<b>QUALITY QUINOA HALLOUMI</b> GEGRILLTER HALLOUMI KÄSE MIT OLIVEN, GERÖSTETEN KIRSCHTOMATEN, TOMATEN-PAPRIKA-PESTO UND GEGRILLTER ZUCCHINI	<b>6.50</b>
<b>THE CALIFORNIA CARROT</b> ROH MARINIERT KAROTTEN "SPAGHETTI" MIT WEINTRAUBEN, KAPERN, GERÖSTETE PECANNÜSSE UND ORANGEN-AHORN-DRESSING	<b>6.50</b> 
<b>THE ROASTED GARDEN BOX</b> GERÖSTETE GOLDENE ZUCCHINI UND GOLDENE BETE, MIT CURRY-BLUMENKOHL, AMARANTH UND MANGO-KURKUMA SAUCE	<b>6.50</b> 
<b>THE BUFFALO BABY GEM</b> GEGRILLTE ROMANAHERZEN IN ZITRONEN-ÖL MIT GERÖSTETEN MANDELN, JALAPEÑOS UND CITRUSFRÜCHTE	<b>6.50</b> 
<b>THE SMOKY MASHED SWEDE STAMPF HAMBURG NATIONAL</b> GERÄUCHERTE STECKRÜBEN MIT GESCHMORTEN GRÜNEN BOHNEN, BIRNEN, KARTOFFELWÜRFEL UND BEYOND MEAT FLEISCHBÄLLCHEN	<b>6.50</b> 
<b>THE SAAG ALOO POTATO</b> INDISCH GEWÜRZTE LILA, ORANGE UND GELBE KARTOFFELN MIT BABY-SPINAT, CHILI, SESAM, CUMIN, KOKOSNUSS-MANDEL-KORMA SAUCE	<b>6.50</b> 

## VEGETARIAN HOTS



# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>INDIA SQUARE ALOO CURRY</b> INDISCHES KARTOFFEL CURRY MIT TOMATEN-KOKOSNUSS SAUCE, PAPRIKA, RÖSTZWIEBELN, KORIANDER, MANDELN UND MANGO-CHUTNEY	6.50	
<b>SAKURA PARK TEMPURA</b> MARINIERTES GEMÜSE IN KNUSPRIGEM TEMPURA MIT SAUERKIRSCHEN- CHILI DIP UND SPICY COLESLAW	6.50	
GOLD LINE		
<b>THE AUBERGINE SCHNITZEL</b> KNUSPRIGES AUBERGINEN SCHNITZEL MIT RAS EL HANOUT-KICHERERBSEN, GURKEN RELISH UND FRISCHEM MINZ-JOGHURT	7.50	
<b>THE CHAMPAGNE CAPRINO GOAT CHEESE RISOTTO</b> GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT SÜß-SAUERER PAPRIKA, KAPERN UND BASILIKUM PESTO	7.50	
<b>GRATINIERTE RICOTTA CANNELONI</b> MIT BÄRLAUCH-HOLLANDAISE, GESCHMORTEN TOMATEN UND PINIENKERNEN (SAISONAL)	7.50	
<b>THE AWESOME AVOCADO</b> GERÖSTETE AVOCADO MIT APRIKOSEN-RUCOLA SALAT UND KARAMELLIERTEN KÜRBISKERNEN	7.50	
<b>THE PARISIENNE POTATOES A LA BRIE PITHIVIER</b> FRANZÖSISCHER BRIE KÄSE IM BLÄTTERTEIG MANTEL MIT EINER PILZ-CHABLIS WEIßWEINSAUCE UND GESCHMORTEM LAUCH	7.50	
<b>BOULANGER POTATO "LE MEILLEUR" TARTE RATATOUILLE</b> GEFÜLLTE TARTLETS MIT GEGRILLTER SÜBSAUERER PAPRIKA, ZUCCHINI, ROTER ZWIEBELMARMELADE, GRUYÈREKÄSE UND OLIVEN TAPENADE	7.50	
<b>GATSBY GRATIN CELERIAC SCHNITZEL</b> IM KNUSPRIGEN MANTEL GEBACKENES KNOLLENSellerie-SCHNITZEL MIT ZITRONE, HOLLANDAISE UND CRANBERRY-JAM A PART	7.50	
<b>I LOVE JERUSALEM ARTICHOKE</b> ZARTE ROULADE VOM TOPINAMBUR MIT KÜRBIS, HASELNUSS-APFELSALAT UND WINTERTRÜFFEL-SCHAUM	7.50	
<b>THE GOLDEN CAULIFLOWER STEAK</b> GERÖSTETER CURRY-BLUMENKOHLE IN CURRYBUTTER GEBRATEN UND MIT KNUSPRIGEM PANKO UND APRIKOSEN-KAPERN-CHUTNEY	7.50	
<b>THE BUTTERNUT SQUASH</b> GERÖSTETER EINGELEGTER BUTTERNUSSKÜRBIS MIT SCHWARZEM WILDREIS, INGWER, KUMQUAT UND GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE (SAISONAL)	7.50	
<b>THE GREEN EGG</b> GERÖSTETE AVOCADO MIT ZIEGENKÄSE GEFÜLLT AUF BÄRLAUCHRISOTTO, FRÜHLINGSGEMÜSE UND MORCHEL-RAHMSAUCE (SAISONAL)	7.50	
<b>THE CARRIBEAN KOHLRABI YUKA MANIOC</b> KARIBIK SPICED MANIOC-WURZEL-POMMES MIT TAMARILLO-PASSIONSFRUCHT KETCHUP	7.50	
<b>MAGIC MUSHROOM RAMEN</b> SAMTIGE UDON NUDELN IN MISO-SOJASOBE N SÜD MIT ASIATISCHEN PILZEN, CHILI, SPINAT, BROKKOLINI UND GERÖSTETEN ERDNÜSSEN	7.50	
PLATIN LINE		
<b>THE WATER CHESTNUT</b> GLASIERTE WASSERKASTANIE MIT JASMIN TEE WILDKORN REIS, DAIKON RETTICH UND SOJABOHNEN ABURA-AGE	8.50	
<b>THE GRILLED WATERMELON STEAK</b> GERÄUCHERTE, KARAMELLISIERTE, GERÖSTETE WASSERELONE MIT PINIENKERNEN UND FETAKÄSE	8.50	
<b>PORCINI RISOTTO</b> STEINPILZ-RISOTTO CREMIG WIE ES SEIN SOLL, KÜRBIS, WALDPILZE, PAMIGIANO REGGIANO UND CHAMPAGNERSCHAUM (SAISONAL)	8.50	
<b>THE MORREL RISOTTO</b> SÄMIGES RISOTTO MIT MORCHELN UND VERFEINERT MIT FRÜHLINGSTRÜFFEL (SAISONAL)	8.50	

## VEGETARIAN HOTS

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>CINNAMON FLOWER CHAMPAGNER RISOTTO</b> KNUSPRIGE GEFÜLLTE KÜRBISBLÜTEN MIT ZIMT-ZIEGENKÄSECREME AUF PECANUSS-ORANGEN-RISOTTO, FLOWER SPROUTS, TROMPETENPILZE	8.50
<b>THE GREAT BLUECHEESE GNOCCHI</b> MIT GORGONZOLA KÄSE SAUCE, BLUMENKOHL UND WORCESTERSHIRE	8.50
<b>I LOVE ARTICHOKE</b> GEFÜLLTES GRATINIERTES ARTISCHOCKENHERZ MIT ZIEGENKÄSE, PINIENKEREN, ZITRONEN-BUTTERMILCH DRESSING UND PETERSILIEN-ÖL	8.50
<b>THE REAL SPAGHETTI PUMPKIN</b> US SPAGHETTIKÜRBIS PRALINE AHORNGLASIERT, KNUSPRIG MIT CHEDDAR GRATINIERT, PECANÜSSEN UND BUTTER-KUMQUAT-ZIMT DRESSING	8.50
<b>THE RUSTIC CHEESIE ROESTI</b> MIT SAVOIER KÄSECREME-SAUCE, CHAMPIGNONS, LAUCH, APFEL, VERKOCHTEM SCHNAPS UND PREISELBEERE A PART	8.50
<b>SPEARS OF SPARROW GRAS</b> GEGRILLTE PFEILE VON SPARGEL MIT SÜBKARTOFFEL, GEGRILTEM MAIS UND VEGANER HOLLANDAISE	8.50
<b>THE BRILLIANT BULGUR JACKFRUIT KEBAB</b> MIT MAULBEERGEWÄCHS JACK-FRUCHT, MARKT GEMÜSE UND TAMARINDE-ORANGEN GLASUR	8.50
<b>GRILLED HONIG-MISO AUBERGINE 'NASU DENGAKU'</b> DIE BERÜHMTE JAPANISCHE AUBERGINE MIT WUCHT, BUTTERZART MIT SÜBKARTOFFELPÜREE, SPICY COLE, COCONUT-PASSIONSFRUCHT-SAUCE	8.50

EVENT LINE

<b>PASTA A LA PRESSE (NUR FÜR BUFFET - LIVE GEHOBELT AUS PARMESANLAIB)</b> HANDGEPRESSTE SPAGHETTINI MIT CHAMPAGNER-TRÜFFEL-SAUCE, PARMESAN-CHIPS UND FRISCHEM GEHOBELTEN TRÜFFEL	14.50
--	-------

UNSERE

**OH YES, BUT YOU SHOULD SELECTION** BRINGT IHNEN VOLLE AUFMERKSAMKEIT. EIN BIBCHEN ZUCKER VERSÜBT DAS LEBEN UND IHR EVENT.

SILVER LINE

<b>THE BURBERRY PANCAKE</b> WARME, FLUFFIGE PFANNKUCHEN, MIT BLAUBEERKOMPOTT, AHORNSIRUP UND BLAUBEER MARMELADE	6.50
<b>PEACH MELBA</b> WEIBER PFIRSICH, VANILLE-SAUCE, HIMBEERE, MANDELN UND CHAMPAGNER-BELLINI ZUCKERGITTER	6.50
<b>ROTE GRÜTZE SYLTER ART</b> MIT KIRSCHEN, ZIMT, ROTWEIN UND VANILLE	6.50
<b>BIRNEN STRUDEL HELENE</b> MIT SCHOKO, KARAMELL UND SAUCE CHANTILLY	6.50
<b>THE BROOKLYN BROWNIE</b> WARMER VEGANER SCHOKOLADEN BROWNIE MIT MEERSALZ-KARAMELL, MANGO UND VANILLESAUCE	6.50

GOLD LINE

<b>CRÈME DE LA CRÈME BRÛLÉE</b> MIT TAHITI VANILLE UND HIMBEERE	7.50
--	------

DELI DESSERTS



# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

<b>CHOCOLATE COOKIES &amp; CREAM</b>	7.50
SELBSTGEBACKENEM COOKIE CRUMBLE, VALRHONA SCHOKOLADEN GARNACHE, ROCKY ROAD MARSHMALLOW-VANILLE-PEKANUSS EIS	
<b>KEY LIME PIE</b>	7.50
ERFRISCHENDE LIMETTEN-TARTE MIT KUBANISCHEM VANILLE-CRUMBLE, FLAMBIERTEM BAISER UND HAUSGEMACHTER BUTTERMILCH-SAUCE	
<b>KAFFERNLIMETTEN PANNA COTTA</b>	7.50
MIT ERDNUSSCRUMBLE, CHILI UND MANGOCHUTNEY	
<b>PINK RHUBARB</b>	7.50
MOUSSE VON GRIECHISCHEM JOGHURT, PINKEM RHABARBER, ROSA PFEFFER-KOMPOTT CRUNCHY HONEY-COMB UND KANDIERTER WALNUS	
<b>THE TASTY TARTE TATIN</b>	7.50
WARME KAREMELLIERTER PFLAUMEN MIT BLÄTTERTEIG, TONKA BOHNE, PECANÜSSE UND TAHITI VANILLEEIS	
<b>THE CHOCOLATE KASTANIE</b>	7.50
GEEISTES MARONENPARFAIT MIT ZARTBITTER-SCHOKOLADENGLASUR, HASELNÜSSEN UND RUMFRÜCHTE-KOMPOTT (SAISONAL)	
<b>STICKY TOFFEE PUDDING</b>	7.50
THE QUEEN'S FAVORITE, WARMES TOFFEE-KÜCHLEIN MIT WARMER KAREMELLSAUCE UND VANILLE	
<b>THE BIG APPLE</b>	7.50 
BRATAPFEL-MOUSSE IN GLÜHWEINMANTEL, STOLLEN-MANDEL-CRUMBLE, ROSINEN (SAISONAL)	
<b>RED BERRIES NEW YORKER STYLE</b>	7.50 
MARINIERTER BEEREN MIT TONKA BOHNEN SAUCE, BIG APPLE SORBET UND CRUNCHY GRANOLA	
<b>PINA COLADA PANNA COTTA</b>	7.50
KOKOSNUSS-RUM PANNA COTTA MIT ANANAS-MARMELADE, COCONUT-SCHAUM, CHILI, HONEYCRUNCH	
PLATIN LINE	
<b>DEATH BY CHOCOLATE NO. 2</b>	8.50
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN, PASSIONSFRUCHT UND YUZU-ZITRUS-SORBET	
<b>NY CHEESECAKE CREME BRÛLÉE</b>	8.50
KLASSISCHER CHEESECAKE MIT MUSCOVADO ZUCKER BRÛLÉE, MARINIERTEN BLAUBEEREN, WEIBER SCHOKOLADE UND BLUEBERRY JAM	
<b>GRAND CENTRAL CHRISTMAS MARKET</b>	8.50
WEIHNACHTSSTOLLEN MIT MARZIPAN-EIS, BRATAPFELMOUSSE IM GLÜHWEINMANTEL, MANDELCRUMBLE-KROKANT UND EIERLIKÖRSCHAUM	
<b>THE REAL BAKED ALASKA (NUR FÜR BUFFET - LIVE FLAMBIERT)</b>	9.50
TAHITI-VANILLEEISBOMBE IM BAISERMANTEL, HIMBEER-COINTREAU KOMPOTT, PETA-ZETA ÜBERRASCHUNGS-SCHOKOLADENKUGEL	
<b>THE GOLDEN PINEAPPLE PINA COLADA (NUR FÜR BUFFET - LIVE FLAMBIERT)</b>	9.50
MIT PLANTATION RUM FLAMBIERTE KOKOSNUSS PANNA COTTA, ANANAS SORBET, KOKOSNUSS SCHAUM, ANANAS, QUINOA, ZUCKERWATTE	
<b>SOVRANO LAMARDI KÄSE</b>	10.50
20 MONAT GEREIFT BÜFFEL PARMESAN KÄSE MIT BIENENWABE, HAUSGEMACHTEM FRÜCHTE BROT UND AGED BALSAMICO	

DIE MINDESTANZAHL JE FINGERFOOD SIND 12 STÜCK  
FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG VON BUFFETS SCHAUEN SIE GERNE IN UNSERE BUFFET PACKAGES  
WIR STEHEN IHNEN NATÜRLICH AUCH JEDERZEIT GERNE BERATEND ZUR VERFÜGUNG.

IHR DINING ROOM TEAM

## DELI DESSERTS

# FINGERFOOD & BUFFETS

by Daniel Thompson

## ZU UNSEREN BUFFETPACKAGES REICHEN WIR IMMER UNSERE BROSTATION JE KATEGORIE

### SILVER LINE

#### DINING ROOM HOMEMADE FLATBREAD MIT SIGNATURE DIP

UNSER BELIEBTES SELBSTGEBACKENES FLATBREAD FOCCACIA MIT SWEET CHILI MANGO SOUR CREAM DIP



### GOLD LINE

#### DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

UNSER BELIEBTES SELBSTGEBACKENES FLUFFIGES FLATBREAD FOCCACIA MIT SWEET CHILI MANGO SOUR CREAM DIP



#### THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ

CRISPY, RUSTIC, HOMEMADE, HERITAGE BAGUETTE FRANZÖSISCHER ART - VORSICHT KNUSPRIG



#### KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP

UNSER ITALIENISCHES OLIVENBROT MIT UNSEREM GESUNDEN ALGEN DIP - EIN MUSS FÜR ANTIPASTI



### PLATIN LINE

#### DINING ROOM HOMEMADE SIGNATURE FLATBREAD

UNSER BELIEBTES SELBSTGEBACKENES FLUFFIGES FLATBREAD FOCCACIA MIT SWEET CHILI MANGO SOUR CREAM DIP



#### THE REAL FRENCH CRUST BAGUETTE MIT LANDBUTTER BLOCK MIT SCHWARZEM HAWAII SALZ

CRISPY, RUSTIC, HOMEMADE, HERITAGE BAGUETTE FRANZÖSISCHER ART - VORSICHT KNUSPRIG



#### KRÄUTER-OLIVEN TOMATEN BROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP

UNSER ITALIENISCHES OLIVENBROT MIT UNSEREM GESUNDEN ALGEN DIP - EIN MUSS FÜR ANTIPASTI



#### FRÜCHTE-SCHWARZBROT MIT PAPRIKA-ALGEN-FRISCHKÄSE-DIP

EIN SAFTIG, LECKERES TROCKENOBST-KORN-SCHWARZBROT ZUM VERLIEBEN MIT SÜßEN TROCKENFRÜCHTEN - GUT ZU FANCY SALATEN UND KÄSE



#### WALNUSS-BAGUETTE RUSTIKAL MIT KÄSEDIP

UNSER NUSSVARIATION-BAGUETTE - VOLLMUNDIGES KARTOFFEL-NUSS AROMA



## IHR BUFFETPACKAGE KÖNNEN SIE GERNE AUCH UM UNSERE MARMOR-KÄSEPLATTE ERGÄNZEN

### GOLD & PLATIN LINE

#### ARTISAN KÄSE PLATTE AUSWAHL AUF GROSSER MARMORPLATTE VOM AFFINEUR

5.50

PRO PERSON

UNSERE BELIEBTE GROBE KÄSEPLATTE MIT BEIPIELSAUSWAHL: ENGLISCHER STILTON BLAUSCHIMMEL-ROHMILCHKÄSE, SCHWEIZER TÊTE DE MOINE MÖNCHSKOPF HALBHART KUHMITLICH HOBELKÄSE, ITALIENISCHER SOVRANO BÜFFEL-KÄSE, FRANZÖSISCHER SAINTE MAURE DE TOURAINE ASCHENZIEGENKÄSE ROLLE, DEUTSCHER BACKENSCHOLZER DEICHKÄSE, FRANZÖSISCHER COMTÉ TRADITION, FRANZÖSISCHER MORBIER KUHROHMILCHKÄSE, LEICHT GESALZENER FRANZÖSISCHER CHAOURCE KUHROHMILCHKÄSE, FRANZÖSISCHER MARC DE CHAMPAGNE LANGRES KUHROHMILCHKÄSE, FOURMÉ D'AMBERT, WEINTRAUBEN, FRÜCHTEBROT, BAGUETTE, KARAMELLISIERTE NÜSSE, FEIGENSENF, FRÜCHTE CHUTNEYS (AB 50 PERSONEN)

## IHR BUFFETPACKAGE KÖNNEN SIE GERNE AUCH UM EIN MITTERNACHTSBUFFET ERGÄNZEN

### SILVER, GOLD & PLATIN LINE

#### BSPW. KALBSCURRYWURST THAI STYLE ODER KNUSPER-FALAFEL MIT TAHIN-JOGHURT

AB 4.50

PRO PERSON

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN. WIR MACHEN JEDEN IHRER MITTERNACHTSSNACKS WAR. VON BERLINER CURRYWURST ÜBER BURGER, HUMUS BUFFET, FLAMMKUCHEN, CHILI CON CARNE, QUESADILLAS, BURRITOS MIT SALSA UND VIELEM MEHR (AB 30 PERSONEN)

## BROTE & MORE



# CATERING SERVICES

by Daniel Thompson

## BUCHEN SIE UNS SO, WIE SIE ES FÜR IHR EVENT BENÖTIGEN

1. WÜNSCHEN SIE SICH DIE SPEISEN ALS **EINZELPORTION** ANGERICHTET ODER AUF **PLATTEN**?
2. WÜNSCHEN SIE SICH **SERVICE** ODER BETREUEN SIE IHRE GÄSTE UND IHR BUFFET **SELBER**?

	EINZELPORTIONEN	PLATTEN
OHNE SERVICE SIE BETREUEN IHR EVENT	<p><b>PURE EINZELPORTION</b> SELF-SERVICE</p> <p>FINGERFOOD AUF GESCHIRR MIT BESTECK IN EINZELPORTIONEN DELIVERT.</p> <p>Empfehlung: Um Ihre Gäste mit optisch hübschen und verzehrfertigen Einzel-Fingerfoods zu versorgen. Sie benötigen kein Geschirr und Besteck.</p> <p>Eignet sich perfekt für kleine Pausen-Empfänge oder Netzwerk-Events, wenn Sie über eigene Ablageflächen verfügen und Ihre Gäste bewirten.</p> <p>Wir liefern und holen auch wieder ab.</p> <p><b>LIEFERUNG + EINZELPREIS FINGERFOOD</b></p> <p>BEI BEDARF LIEFERN WIR GERNE AUCH BUFFET-AUFBAUTEN</p>	<p><b>BUFFET PLATTEN</b> SELF-SERVICE</p> <p>FINGERFOOD SPEISEN AUF GROßEN PLATTEN UND EINSÄTZEN ANGERICHTET DELIVERT.</p> <p>Empfehlung: Um Ihre Gäste schnell mit breitem Angebot verzehrfertiger Fingerfood Platten zu versorgen. Sie benötigen Geschirr und Besteck.</p> <p>Eignet sich perfekt für Parties oder Gruppen Events, wenn Sie über eigene Ablageflächen verfügen und Ihre Gäste bewirten.</p> <p>Wir liefern und holen auch wieder ab.</p> <p><b>LIEFERUNG + PACKAGEPREIS BUFFET</b></p> <p>BEI BEDARF LIEFERN WIR GERNE AUCH BUFFETAUFBAUTEN, GESCHIRR UND BESTECK UND BIETEN AUFBAUSERVICE</p>
MIT SERVICE WIR BETREUEN IHR EVENT END TO END	<p><b>FLYING EINZELPORTION</b> SERVICE</p> <p>FINGERFOOD AUF GESCHIRR IN EINZELPORTIONEN SERVIERT IM FLYING SERVICE DURCH UNS.</p> <p>Empfehlung: Um ihre Gäste mit optisch hübschen und verzehrfertigen Einzel-Fingerfoods zu bedienen. Sie benötigen kein Geschirr und Besteck.</p> <p>Eignet sich perfekt für hochwertige Empfänge oder Gruppen-Events im Stehen. Ihre Gäste werden bedient. Es ist kein Buffet notwendig.</p> <p>Profitieren Sie von unserem End-to-End Full Service. Wir kümmern uns von Anfang bis Ende.</p> <p><b>LIEFERUNG + SERVICE + EINZELPREIS FINGERFOOD</b></p> <p>BEI BEDARF LIEFERN WIR GERNE AUCH STEHTISCHE UND DEKORATION</p>	<p><b>BUFFET PLATTEN</b> SERVICE</p> <p>FINGERFOOD SPEISEN AUF GROßEN PLATTEN UND CHAFINGS AUF BUFFET ANGERICHTET AUFGEBAUT.</p> <p>Empfehlung: Um Ihre Gäste mit einer breiten Vielfalt an Gerichten zu begeistern.</p> <p>Eignet sich perfekt für Gruppen Events und Veranstaltungen mit gesetztem Essen. Ihre Gäste bedienen sich an Ihrem tollen Buffet. Wir bestücken, kochen live, beraten und räumen ab.</p> <p>Profitieren Sie von unserem End-to End Full Service. Wir kümmern uns von Anfang bis Ende um ihr Buffet.</p> <p><b>LIEFERUNG + SERVICE + PACKAGEPREIS BUFFET</b></p> <p>BEI BEDARF LIEFERN WIR GERNE AUCH GANZE BUFFET-AUFBAUTEN, GESCHIRR, BESTECK UND DEKORATION</p>

# CATERING SERVICES

by Daniel Thompson

## BUFFET PACKAGES

FÜR IHRE BUFFETAUSWAHL HABEN SIE MIT UNSEREN PACKAGES VOLLE FLEXIBILITÄT. WÄHLEN SIE EINFACH DIE GEWÜNSCHTE GRÖßE IHRES BUFFETS UND WELCHE AUSWAHL

GRÖßE DES BUFFETS		SILVER LINE	GOLD LINE	PLATIN LINE
S M A L L	<b>1 BROT</b> Auswahl	<b>BUFFET 1</b> CASUAL & EASY  Beispiel Freunde Lunch  <b>30.50</b>  ERWEITERBAR UM MITTERNACHTSBUFFET	<b>BUFFET 2</b> BUSINESS & WORK  Beispiel Mitarbeiter Dinner  <b>35.50</b>  ERWEITERBAR UM MITTERNACHTS- UND KÄSEBUFFET	<b>BUFFET 3</b> KLEIN & FEIN  Beispiel Produkt-Präsentation  <b>46.00</b>  ERWEITERBAR UM LIVE KOCH, MITTERNACHTS- UND KÄSEBUFFET
	<b>3 VORSPEISEN</b> Salate Antipasti Kalte Appetizer Schlemmerschn.			
	<b>2 HAUPTGÄNGE</b> Auswahl			
	<b>1 DESSERT</b> Auswahl			
L A R G E	<b>3 BROTE</b> Auswahl	<b>BUFFET 4</b> FRIENDS & FAMILY  Beispiel Familienfeier  <b>34.50</b>  ERWEITERBAR UM MITTERNACHTSBUFFET	<b>BUFFET 5</b> UNSER BELIEBTESTES  Für tolle Events  <b>39.50</b>  ERWEITERBAR UM LIVE KOCH, MITTERNACHTS- UND KÄSEBUFFET	<b>BUFFET 6</b> EXQUISIT & POSH  Beispiel Hochzeit  <b>50.00</b>  ERWEITERBAR UM LIVE KOCH, MITTERNACHTS- UND KÄSEBUFFET
	<b>8 VORSPEISEN</b> Salate Antipasti Kalte Appetizer Schlemmerschn.			
	<b>1 SUPPE</b> Auswahl			
	<b>3 HAUPTGÄNGE</b> Auswahl			
<b>2 DESSERTS</b> Auswahl				
G R A N D	<b>5 BROTE</b> Auswahl	<b>BUFFET 7</b> THE BIG ONE  Beispiel Geburtstag  <b>39.50</b>  ERWEITERBAR UM MITTERNACHTSBUFFET	<b>BUFFET 8</b> COMPANY EXCELLENCE  Beispiel Weihnachtsfeier  <b>44.50</b>  ERWEITERBAR UM MITTERNACHTS- UND KÄSEBUFFET	<b>BUFFET 9</b> GALA BUFFET  Beispiel Ball-Abend  <b>55.00</b>  ERWEITERBAR UM LIVE KOCH, MITTERNACHTS- UND KÄSEBUFFET
	<b>12 VORSPEISEN</b> Salate Antipasti Kalte Appetizer Schlemmerschn.			
	<b>2 SUPPEN</b> Auswahl			
	<b>4 HAUPTGÄNGE</b> Auswahl			
<b>3 DESSERTS</b> Auswahl				

Small Buffet ab 30 Personen, Large & Grand ab 50 Personen, alle Angaben in Euro Netto zzgl. am Veranstaltungstag geltenden Umsatzsteuer