



LUNCH BÜFFETS / 4 x NEU 2026

EVENT CATERING SERVICE

Jedes Büffet ab 10 Personen,

zuzüglich 0,50 € Büffetpauschale (Brennpaste, Chafing Dishes, Vorleger, Kleinmaterial)

und 30,00 € Anlieferung im HH-Innenstadtgebiet.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

LUNCH BÜFFET NO 1

Karamellisierte Pinienkern Honig Möhrchen mit roten

Zwiebel und Beeren Balsamico Sesamcreme

Filet Stücken von der Hähnchenbrust auf Linsen Kichererbsen Salat und
kleiner Salat Deko

warm:

Rinder Hacksteaks gratiniert mit Mais, Feta und getrockneter Tomate,

dazu Rosmarin Kartoffel und Austernpilz Champignonsauce

Blumenkohl Falafel auf Gemüse Reis an veganer Tomaten-Sahnesauce

mit etwas Thymian

Dessert:

Pfirsich Quark Speise mit Amarena Sauce und Minze

Pro Person 29,90 €

LUNCH BÜFFET NO 2

Zucchini Boot gefüllt mit veganem Schinkensalat und Kresse Deko

Scampi Spieß Barbecue Mayonnaise und buntem Pfeffer

Warm:

Puten Steaks in Chili Mango Sauce dazu ein Mix aus Curry Nudeln

und asiatischem Gemüse

Champignons gefüllt mit veganem Hackfleisch in Pesto Sahnesauce,

dazu Farfalle mit marinierten Kirschtomaten

Dessert:

Weißes Mousse geschicht mit Kiwi Püree und Pistazie

Pro Person 27,90 €



EVENT CATERING SERVICE

LUNCH BÜFFET NO 3

Apfel Walnuss Salat mit geriebener Karotte und Kohlrabi

garniert mit Zitrusfrüchten, vegan

Bruschetta mit marinierten Tomaten Würfel, Basilikum und

Parmesan gratiniert

Warm:

Aufgeschnittener Putenbraten in einer Trüffel Honig Jus,

dazu Mandel Spätzle und geschwenkter Semmel Blumenkohl

Vegetarische Frikadellen an einer Kirschtomaten-Kräuter-Sauce,

dazu Gemüse Couscous mit Sesam

Dessert:

Vegane kleine Frucht Kuchen mit Schokolade

Pro Person 28,90 €

LUNCH BÜFFET NO 4

Gegrillte Zucchini Scheiben in Oliven Öl Zitronen Vinaigrette, vegan

Bauernsalat mit Feta, Lauchzwiebel, Gemüsegurke und Oliven

Warm:

Langsam gegartes Putengulasch mit etwas Creme fraiche gekocht,

dazu Makkaroni und Tomatengewürz

Vegetarische Tortelloni gratiniert mit Parmesan und Blattpetersilie,

dazu eine Gemüse-Sahnesauce

Dessert:

Bananen Quarkcreme mit Schoko Bisquit Karamelsauce marmoriert

Pro Person 28,50 €



EVENT CATERING SERVICE

LUNCH BÜFFET NO 5

Vegane Beefröllchen gefüllt mit Himbeer-Basilikum-Mayonnaise

auf Sellerie Mandarinen Salat

Blätterteigtaschen mit veganem Feta, Oregano und Tomaten Paste,

dazu ein kleiner Dip, vegan

Warm:

Grill Medaillons von der Hähnchenbrust in einer Salbei Rahmsauce,

dazu Kartoffel Rüben Gratin und Gemüsestreifen in Olivenöl

Geschwenkte Gnocchi mit dreierlei Bohnen und Tomaten Pestosauce, vegan

Dessert:

Veganer Pfirsich-Joghurt mit etwas Minze und Haselnüssen

Pro Person 27,90 €

LUNCH BÜFFET NO 6

Gebratener Antipasti Salat mit griechischen Oliven, geriebener Zitrone

und Mozzarella Würfeln

Vegetarischer Geflügel Gemüse Salat in einem Currydressing mariniert

Warm:

Geschnetzeltes vom Rind an einer Champignon Bratensauce,

dazu Penne Rigate und geschwenkte Brokkoli Röschen

Kartoffel Ecken mit Grillgemüse an Pfifferling-Rahmsauce

Dessert:

Karamell-Grieß mit Schokoladen Splitter und Himbeer-KirschsaUCE

Pro Person 29,50 €



EVENT CATERING SERVICE

LUNCH BÜFFET NO 7

Garnelen im Knusper-Mantel dazu ein Chili Mango Dip

Cheddar Pizza von der Aubergine mit Oregano und Nüssen

Tortelloni Pasta Salat mit vegetarischen Schinkenstreifen und

Lauchzwiebel in einer Dill Mayonnaise

Warm:

Geschmortes Tomaten Hackbällchen Ratatouille mit italienischen

Kräutern und Schalotten an einem Wildreis Mix

Weißer Tagliatelle mit gedünsteten Cherry Tomaten, Schafskäse Würfeln

und Rucola an einer Kresse Sauce

Dessert:

Birnen Frischkäse Creme geschichtet mit Haselnuss Karamell Sauce

Pro Person 28,50 €

LUNCH BÜFFET NO 8

Gebratene Champignons gefüllt mit vegetarischem Hackfleisch

und Creme fraiche

Rucola Orangen Salat belegt mit Tandoori Kabeljau Medaillons,

überzogen mit Honig Senf Dressing

Zucchini Röllchen gefüllt mit Spargel Mousse und

roter Beete Kugel, dekoriert mit schwarzem Sesam

Warm:

Kleine Schweinefilet Medaillons gratiniert mit Paprika Paste und

Parmesan an einer Thymian Spargelsauce, dazu goldbraune

Röstitaler und Butter Prinzess Bohnen

Vegetarisches Curry von Brokkoli Geschnetzeltem und kleinen

Filetstreifen, dazu Natur Reis

Dessert:

Waldbeeren Mousse mit Biskuit Würfeln und Amaretto Honig

Pro Person 28,90 €