



# *Buffet & Speisen*

---

Bei der Auswahl Ihres Wunschbuffets haben Sie die Möglichkeit, unsere Buffetangebote miteinander zu kombinieren. Zusätzlich werden saisonale Spezialitäten regelmäßig in unsere Vorschläge eingearbeitet.

---

## **Ansprechpartner**

Fragen Sie uns, wir schlagen Ihnen gerne individuelle Angebote vor.

Ihre Ansprechpartner bei Fragen und Wünschen:

Frau Philipp (Event-Marketing) unter der Mobilfunk-Nummer: 0177 / 681 07 29 oder

Frau Zschiedrich (für das Restaurant Gropius) unter der Mobilfunknummer: 0176 / 244 104 27

---

## **Preise für Lieferungen:**

Bei einer Bestellung über 300,00 € liefern wir innerhalb Berlins frei Haus.

Für die Canapés und ½ belegten Brötchen gelten die Preise ab einer Bestellung von 50 Stück.

Bei Selbstabholung fertigen wir auch geringere Stückzahlen für Sie an. Die Lieferpauschale bei einer Bestellung unter 300,00 € wird nach Aufwand berechnet.



# *Berliner Buffet*

Grüne Erbsensuppe mit  
knusprigen Speckcroutons

---

Sellerie-Apfelsalat mit  
Scheiben vom Saftschinken

---

Pellkartoffelsalat mit  
Cornichons und Ei

---

Kleine Bouletten  
mit Senf

---

## Warm



Kassler-Rücken in  
Schalotten-Biersauce  
mit Sauerkraut und  
Kartoffelpüree

---

Berliner Weiße Mousse  
mit Himbeerspiegel

---

Schusterjungen, Schrippen & Schmalz





# *Buffet Finesse*

*R*ahmsüppchen vom Muskatkürbis  
mit glasierten Birnen

---

*S*cheiben von der Poulardenbrust  
an Wildkräutersalat mit  
*H*onig-Kürbiskernvinaigrette

---

*W*arm

*M*edaillons vom Schweinefilet  
auf Kräutersauce

---

*D*azu reichen wir Gemüse der Saison  
und Kartoffelgratin

---



*P*iccata von der Aubergine  
mit Tomaten – Basilikumsugo  
und Zartweizen

---

*M*ousse au chocolat

---

*B*rotkorb & Butter





# *Rustikales Buffet*

*K*artoffel-Meerrettichsuppe  
mit Croutons

---

*G*emischter Salat der Saison mit Oliven  
dazu Kräutervinaigrette  
& Joghurtdressing

---

*K*leine Bouletten mit Senf

---

*K*artoffel-Specksalat

---

## *Warm*

*A*ufgeschnittener Spanferkelrollbraten  
in Altbiersauce

*D*azu reichen wir

*R*ahmspitzkohl und Kartoffelklöße

---

*T*agliatelle mit Hähnchenbrust  
in Estragonsauce

---

*T*opfenmousse mit karamellisierten Birnen

---

*B*rotkorb & Butter

---





# *Buffet Traditionell*

*K*arotten-Orangensuppe  
mit Ingwercroutons

---

*K*artoffel-Eier-Lauchsalat mit  
Sauerrahm – Knoblauch-Dressing

---

*P*ikanter Salat von gerösteten Nüssen,  
Äpfeln, geraspelttem Weißkraut  
und Creme Fraîche

---

*M*arinierte Champignons  
mit frischen Kräutern

---

## *Warm*

*R*indsgulasch nach „Stroganoff Art“

---

*M*edaillons vom Fjordlachs auf  
Zucchini – Paprikagemüse

---



*D*azu reichen wir gebratene  
Würfelpommes und Serviettenknödel

---

*S*chokoladen-Crêpes mit Eierlikör -Mousse

---

*B*rotkorb & Butter





# *Brunch Buffet*

Schinkenvariationen  
mit Melone und Feigen

---

*Matjestatar* mit Sauerrahm

---

Auswahl von Blattsalaten  
mit Haselnussvinaigrette

---

Gurken – Tomaten – Paprikasalat

---

*Mini-Bouletten* auf Kartoffel-Specksalat

---

## *Warm*

Champignoncremesuppe  
mit frischen Kräutern

---

*Tortelloni* mit Ricotta –  
Spinatfüllung in Gorgonzolasauce

---

Gebratene Hähnchenbrust  
auf Erdnussauce

Dazu reichen wir

*Vichykarotten* und Ofenkartoffeln

---



Obstsalat, Beeren-Joghurtmousse

---

*Cornflakes*, Müsli, Konfitüre, Honig

---

*Brotkorb & Butter*





# *Vegetarisches Buffet*

## *Tabouleh*

Erfrischender Salat mit Burghul  
und frischer Minze

---

Blattsalate der Saison mit  
frischen Champignons

---

Strauchtomaten mit Mozzarella  
und frischem Oregano

---

Birnen-Bergkäse-Salat mit Walnuss  
an Limetten-Vinaigrette

---

Gemüse-Rohkostsalat mit Apfel,  
Ananas und Haselnuss

---

## *Warm*

*Haferschrot-Gemüsesuppe*

---

*Zucchini-Bratlinge*  
auf Auberginen-Tomatengemüse

---

*Gebratener Tofu mit frischem Gemüse*  
in Sherrysauce und Polenta-Taler

---

*Lauch-Frischkäse Quiche*

---

*Vollkornwindbeutel mit Sauerkirschen*  
& Schlagsahne

---

*Brotkorb & Butter*

---





# *Buffet mit regionalen Köstlichkeiten*

## Thüringen

Rahmsüppchen von Petersilienwurzeln

---

## Niedersachsen

Zungensülze vom Kalb mit Remouladensauce

---

## Schleswig-Holstein

Heringssalat mit Rote Bete

---

## Franken

Kartoffelsalat mit Speck an Feldsalat

---

## Berlin

Party-Bouletten

---

## Warm

## Baden - Württemberg

Zwiebel – Speckwehe

---

## Schwaben

Kalbsvögel mit Gemüsefüllung und Spätzle

---

## Rheinland

Apfel-Blutwurst-Küchlein mit Sauerkraut  
und Kartoffelpüree

---

## Schleswig-Holstein

Errötende Jungfrau  
(Buttermilchcreme mit Beeren)

---

Brotkorb & Butter

---







# *Mediterranes Buffet*

Salat von weißen Bohnen in  
Chili-Tomatensauce

---

Italienischer Landschinken (San Michele)  
mit Feigen und Melone

---

Salat vom gegrillten Gemüse  
(Fenchel, Zucchini, Auberginen)  
mit Pinienkernen und Oliven

---

Cherrytomaten mit Rucola  
und Ziegenkäse  
an Balsamico-Honig-Vinaigrette

---

## Warm

Paprikacremesuppe mit Croutons

---

Brust und Keule von der Poularde  
auf mediterranem Ofengemüse  
(Kartoffeln, Zucchini,  
Schalotten und Tomaten)

---



Pikante Fleischbällchen  
in Tomatensauce  
Serviert mit Pipe rigate

---

Panna cotta mit Mandelsauce

---

Brotkorb & Butter





# *Schlemmerbuffet*

## *Vorspeisen*

*P*ikanter Rindfleischsalat  
mit Paprika und Champignons

---

*R*osa gebratene Entenbrust  
auf Linsen-Birnensalat

---

*R*apunzelsalat  
mit Kartoffel-Speckdressing

---

## *Suppe*

*G*eflügelconsommé mit Gartengemüse,  
frischen Kräutern und Zitronengras

---

## *Hauptgang*

*G*eschmorte Kalbsbäckchen  
in leichter Thymiansauce

---

*G*ebratenes Zanderfilet auf Dijon-Senfsauce

*D*azu reichen wir

*G*emüse der Saison,

*K*artoffelgratin und Butterspätzle

---

*M*ascarponecreme mit Orangenspiegel

---

*K*äseauswahl mit Trauben

---

*B*rotkorb & Butter

---





# *Fischbuffet*

*Terrine vom Zander und Bachsaibling an  
Tomaten-Frühlingslauch-Vinaigrette*

---

*Salat von Großgarnelen mit  
mariniertem Seegras*

---

*Variationen vom Graved Lachs,  
geräucherten Forellenfilets, Stremel-Lachs  
und geräuchertem Heilbutt  
Dazu reichen wir Honig-Senfsauce &  
Orangen-Meerrettichcreme*

---

## *Warm*

*Rahmsüppchen vom Flusskrebs  
mit feinem Gemüse*

---

*Sautierte Tranche vom Fjordlachs auf  
Artischockenragout in Beurre Blanc*

---



*Zanderfilet im Wirsingmantel  
auf Dijon-Senfsauce  
Dazu reichen wir  
Kartoffel-Selleriepüree & Tagliatelle*

---

*Mousse von Latte Macchiato*

---

*Brotkorb & Butter*





# *Gourmet Buffet*

## *Vorspeisen*

*Terrine vom Hauskaninchen  
mit Birnenschutney*

---

*Tranchen von der gesottenen Ochsenlende  
mit Radieschenvinaigrette*

---

*Variation vom Stremellachs mit  
Salsa verde und Honig-Senfsauce*

---

## *Hauptgang*

*Gefüllte Maispoulardenbrust auf Traubensauce*

---

*Lammkeule „Bäckerin Art“*

*Dazu reichen wir mediterranes Gemüse,  
Kartoffelmousseline und Polentaschnitte*

---

## *Salat*

*Garnelen im Fenchelschiffchen  
mit Bärlauchvinaigrette*

---

*Gegrilltes Paprika - Tomatengemüse  
mit mildem Ziegenrohmilchkäse*

---

## *Dessert*

*Gelbe Grütze mit Kokossauce*

---

*Himbeermousse im Schokoladenmantel*

---

*Brotkorb & Butter*

---





## *1/2 belegte Brötchen*

Ei mit Remouladensauce 1,70 €

Hausgemachter Kräuterquark 1,80 €

Zwiebelmett 1,90 €

Prager Schinken 1,90 €

Holländischer Gouda 1,90 €

Roher Schinken 2,00 €

Salami 2,00 €

Roastbeef 2,00 €

Französischer Brie 2,00 €

Tomate-Mozzarella mit Basilikum 2,00 €

Räucher- o. Graved Lachs 2,10 €

---

## *Exklusiv garnierte Canapés*

Emmentaler mit Minibrezel 1,60 €

Hausgemachter Kräuterquark 1,60 €

Gekochter Schinken mit Tomatenspalte 1,80 €

Roquefortcreme mit Olive 1,90 €

Mailänder Salami mit Paprika 1,90 €



Roastbeef auf Remouladensauce 1,90 €

Roher Schinken mit Cornichons 2,00 €

Räucherlachs auf Meerrettichcreme 2,10 €

Graved Lachs auf Senfbutter 2,10 €

Garnele auf Avocadocreme 2,50 €



Wir belegen Canapés und Brötchen auch  
nach Ihren individuellen Wünschen -  
fragen Sie uns.



# Officeempfang I

Canapés vom französischen Weiß-  
und Vollkornbaguette

---

## Ab 10 Personen

Luftgetrocknete Edelsalami  
mit Oliven

---

Saftschinken  
mit Cornichon

---

Hausgemachter  
Eiersalat

---



Edamer Käse  
mit Weintraube

---

Geräucherte Putenbrust  
& frische Ananas

---

Matjes-Gurkentatar  
mit Dillschmand





# *Officeempfang II*

Canapés vom französischen Weiß-  
und Vollkornbaguette

---

## *Ab 10 Personen*

*Hausgebeizter Graved Lachs  
mit Honig-Senf-Creme*

---

*Rosa gebratenes Roastbeef  
auf Apfel-Lauch-Salat*

---

*Ziegenfrischkäse  
& schwarze Oliven*

---



*Italienischer Landschinken  
mit Melonenkugeln*

---

*Mariniertes Schweinefilet  
mit Nusspesto*

---

*Tomate mit Mozzarella  
und Basilikumpesto*





# *Fingerfood Arrangement I*

Ab 10 Personen

Roulade vom Orangen-  
Pfefferhähnchen auf Tomatenrelish

---

Party-Boulette auf  
Kartoffel-Specksalat

---

Rose vom Graved Lachs  
auf Gurken-Tatar  
& Honig-Senfdip

---

Crêperöllchen mit  
Italienischem Landschinken  
& Rucola

---



Tranchen von der Zimtente  
an Birnen-Chutney

---

Backpflaumen im Speckmantel  
(2 Stück)

---

Gemüsesticks  
mit zweierlei Dip







# *Fingerfood Arrangement II*

## Ab 10 Personen

Zucchinirollchen mit mildem  
Ziegenkäse und Minze

---

Lammällchen  
auf Joghurt-Gurken Dip

---

Marinierte Antipasti am Spieß

---

Rose vom Graved Lachs  
an Honig-Senfdip

---

Medaillon vom Schweinefilet  
auf Tomaten-Oliventatar

---

## Warm

Rahmsüppchen von der  
Zuckerschote mit Minze

---

Kraut-Röllchen mit Hähnchen  
an Schalottenconfit

---

Quiche gemischt mit

- Speck und Zwiebeln
- Spinat und Gorgonzola
- Garnele und Fenchel

---





# *Fingerfood Arrangement III*

## Ab 15 Personen

Crêperöllchen mit Räucherlachs  
und Frischkäse

---

Konfekt von der Maispoularde  
mit Orangenrelish

---

Ziegenkäsemousse  
mit rot-weißem Traubentatar

---

Tranchen vom Hirschkalbsrücken  
auf Cranberry-Croutons

---

Rauke-Mousseline  
an rosa gebratener Zimtente

---

Matjestatar mit Gewürzbirne  
auf Seegras

---

## Warm



Ragout vom Kalbstafelspitz unter  
der Kartoffel–Meerrettich-Haube

---

Zanderfilet im Wirsingmantel  
mit Sauce Rouille

---

Spanferkelrücken mit Gewürzjus  
auf glasierten Möhren





# *Fingerfood Ergänzung*

## Dessert

---

Weiße Kaffee-Mousse  
mit geschmorter Mango

---

Mousse von der Williamsbirne  
im Schokocup

---

Zweierlei von  
Mousse au Chocolat

---

Kokosmilchcreme  
mit frischer Ananas

---

Himbeeren-Joghurtmousse  
mit frischer Mango

---

Rote Beerengrütze  
mit Vanillesauce





## *Meeting Platte I*

Variation von 8 Mini-Baguettes  
(Saftschinken, Frischkäse, gekochtes Ei,  
geräucherte Putenbrust),  
8 Mini-Wraps  
und 4 Kuchenhappen

---

## *Meeting Platte II*

Gemischte Mini-Brötchen mit Schnitzel,  
Rollmops, Kasslerlachs,  
Mini-Bouletten mit Senfdip, Käsespieße  
und Mini-Pfannkuchen

---

## *Meeting Platte III*

Mini-Laugengebäck mit Saftschinken,  
Frischkäse, Graved Lachs,  
kleine Schnitzel,  
Tomaten-Mozzarella-Spieße,  
Hähnchenbrust in Sesam, Obstspieße

