

Alter Krug

Individuelles Büfett für jeden Anlass

mit warmen und kalten Anteilen

Vorspeisen

Im Gläschen serviert mit kleinen Köstlichkeiten:

Kleine Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Marinierte Scampispieße, Norwegischer Räucherlachs

Serranoschinken auf Ruccola

Berliner Currywurst (warm)

Flammkuchen – klassisch und vegetarisch

Warme Speisen von der Kochstation

Argentinisches rosa gebratenes Roastbeef

vom Black Angus Rind mit Sauce Bernaise

Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule

mit der klassischen Bratensauce

Frisches Fjordlachsfilet aus dem Ofen

mit feiner Zitronenbutter

vegetarisch/vegan

Lasagne verdure mit frischem Gemüse

auf fruchtiger Tomatensauce

Frisches mediterranes Gemüse der Saison

mit Tomate, Zucchini, Champignons und Paprika

Rosmarinkartoffeln, Handgeschälte Butterkartoffeln

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

verschiedene frische Salate

Französisches Baguette, Butter & Kräuterquark

Süßes

(Bitte zwei Desserts auswählen)

Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert, fein garniert

Frischer gemischter Obstsalat

Strawberry Cheesecake

Preis pro Person : 65,00 €

ab 25 Personen

zzgl. 1 Koch für 3 Std. 65,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 60,00 €

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfettts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettts für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Mediterranes Büfett

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto
Norwegische Räucherlachsplatte mit Senf-Dillsauce
Schinkenplatte mit italienischem Parmaschinken
Käseplatte mit italienischem und französischem Käse
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
verschiedene frische Salate

Hauptspeisen

Kleine Schweinemedallions mit mediterranen Kräutern
in Cherrysauce und grünem Pfeffer

Norwegisches Lachsfilet aus dem Ofen auf einem Kräuterbett
und feiner Zitronenbutter

Auflauf von gebackenen Auberginen in Tomaten-Kräutersauce (V)

Frisches mediterranes Gemüse (V)
mit Spargel oder Pfifferlingen (saisonal), Paprika, Aubergine,
Zucchini und Champignons

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
frische Pasta
ital. Ciabatta, franz. Baguette, Butter,
hausgemachter Tomaten-Frischkäsedip

Dessert

(Bitte zwei Desserts auswählen)
Frischer gemischter Obstsalat
Creme Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert
Strawberry Cheese Cake

Preis pro Person: 65,00 €

ab 20 Personen

zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)

Vegetarische Varianten nach Absprache

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfettis sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettis für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Rustikales Grillbüfett für die Sommersaison

Vorspeisen / Kalte Beilagen

Antipasti von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika
Tomate-Mozzarella Caprese mit frischem Basilikum
Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Schwäbischer Kartoffelsalat

Vom Grill

(Koch vor Ort)

Argentinisches Minutensteak vom Black Angus Rind
Marinierte Nackensteaks in frischen Gartenkräutern mariniert
Satéspieße, Scampispieße
Mini Burger, kleine Biffiki-Bouletten
Traditionelle Rostbratwurst
Lachsschnitte mit frischer Bio-Zitrone
Spare-Ribs
Gegrillter Halloumi

Warme Beilagen

Mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern
Gegrillte Champignons
Ofenkartoffel mit Sour cream
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites
Süßkartoffelspalten
Maiskolben

verschiedene Grillsaucen
(BBQ Sauce, Honig-Senf, Knoblauchsc., Cocktails.)
Kräuterbutter, Kräuterquark,
Brotauswahl & Butter

Süßes

New York Cheesecake
Frischer gemischter Obstsalat
oder
Frischer Blechkuchen (versch. Sorten)

Preis pro Person : 65,00 €

ab 25 Personen

zzgl. 1 Koch für 3 Std. 65,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 60,00 €

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfets sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfets für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

Alter Krug

Büfett exklusiv

Zum Empfang Flying Büfett

Im Gläschen serviert mit kleinen Köstlichkeiten

Marinierte gegrillte Scampi, Serranoschinken,
Norwegischer Räucherlachs,
Berliner Currywurst,
Satéspieße mit Teriyakisauce
verschiedene Flammkuchen

Büfett mit warmen und kalten Anteilen

Warmes (Koch vor Ort)

Argentinisches Roastbeef vom Black Angus Rind
mit Sauce Bernaise – vom Koch vor Ort tranchiert
Ofenfrischer Spanferkelbraten vom Bauern aus dem Havelland
mit einer kräftigen Bratensauce
Norwegisches Lachsfilet aus dem Ofen auf einem Kräuterbett
und feiner Zitronenbutter

Gemüse / Salate

Mediterranes Gemüse der Saison mit Prinzeßbohnen,
grünem Spargel, Vichykarotten, Champignons, Zucchini, Paprika
Lasagne verdure mit frischem Gemüse
auf fruchtiger Tomatensauce
Rosmarinkartoffeln in der Schale
handgeschälte Bio-Kartoffeln aus der Region
Süßkartoffelpommes

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Verschiedene frische Salate (nach Absprache)

Frisches Baguette, Butter & Kräuterquark

Dessert

New York Cheesecake
Frischer gemischter Obstsalat
Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert

Preis pro Person : 72,00 €

ab 20 Personen

zzgl. 2 Köche für 3 Std. pauschal á 65,00 €; zzgl. 2 Bedienungen pauschal á 60,00 €
Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfetts für eine Zeitdauer von 3 S