

Alter Krug

Dahlem

Europa Büffet

Kaltes

Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Geräucherter & gebeizter Lachs mit Meerrettich & Gravedsauce
Antipasti von Paprika, Tomaten, Zucchini & Austernpilzen
Gemischte europäische Käseplatte
Salatauswahl mit French- und Balsamicodressing

Warmes

Ungarische Gulaschsuppe
Schweinekrustenbraten im Ganzen mit Kräutern der Provence
Poulardenbruststreifen „Züricher Art“ mit frischen Champignons
Zanderfilet gebraten auf Gemüsestroh in Rieslingsud

Rösti, Kartoffelgratin
und Gemüse der Saison

Süßes

Obstsalat mit Vanillesauce
Quarkterrine mit Himbeermark
Mousse au chocolat

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: 36

ab 30 Personen

**Kleine Büffets ab 20 Personen und vegetarische Varianten
gerne nach Absprache**

„Brandenburger Büffet“

Kaltes

Salat von Havelkrebsschwänzen mit Melonenkugeln und Champignons
geräucherte Brandenburger Forellenfilets mit
Meerrettich-Apfelsalat
Matjesfilet auf Apfel-Zwiebel-Gurkenschmand
Marinierter Tafelspitz in grüner Sauce mit Kürbiskernöl

Warmes

Kartoffelsuppe „Brandenburger Art“
mit Sahne und Steinpilzen
Brandenburger Entenkeule
gebratene Perlhuhnbrust in Morchel-Cognac-Rahm
Havelzander gedünstet mit Wurzelgemüse und Dillsauce

Butterkartoffel, Reis,
marktfresches Buttergemüse

Süßes

Grießflammerie mit Himbeeren
Mascarponecreme mit Bisquit und Erdbeeren
Käsespezialitäten aus der Mark Brandenburg mit
blauen Trauben

gemischte Brotauswahl aus der Landbäckerei, Landbutter

Preis pro Person: 38

ab 30 Personen

**Kleine Büffets ab 20 Personen und vegetarische Varianten
gerne nach Absprache**

Mediterranes Büffet

Kaltes

Vitello Tonato vom Kalb mit Kapern und Thunfischsauce
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto
Honigmelone mit Parmaschinken
Italienische und Französische Käseplatte
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika

Warmes

Osso buco tradizionale
Scampi mit frischen Kräutern vom Grill
Saltimbocca in Barolosauce
Mediterranes Gemüse mit Steinchampignons,
Paprika, Aubergine, Zucchini
Rosmarinkartoffel, Kräuterreis

Süßes

Pana cotta mit Beerenkompott
Crème Caramel
Tiramisu

Preis pro Person: 39

ab 25 Personen

**Kleine Büffets ab 20 Personen und vegetarische Varianten
gerne nach Absprache**

Alter Krug

Dahlem

Französisches Büffet

Kaltes

Grünschalmuscheln mit Meerrettichkruste
Gemischte Vorspeisen aus der Provence
Französische Salamiplatte
Französische Käseplatte mit Trauben & Honig-Dijonsenf-Dip
Austern auf Eis

Warmes

Elsässer Zwiebelsuppe
Blattsalate mit Frenchdressing & Vinaigrette
Quiche Lorraine
Medaillons von der Poularde mit frischen Pfifferlingen
Lachsfilet pochiert auf Champagnersauce
Kartoffelgratin und Zucchini gratin
Blattspinat und Vichymöhren

Süßes

Mousse au chocolate
Crème brûlée

Preis pro Person: 49

ab 25 Personen

**Kleine Büffets ab 20 Personen und vegetarische Varianten
gerne nach Absprache**

Büffet de Luxe

Kaltes

Großgarnelen vom Rost an pikanten Saucen
Rindercarpaccio mit Rucola und gehobelem Parmesan
Variationen vom Lachs- und Forellenparfait auf Artischockenböden
gefüllter Norweger Salm mit Wachtelei und Kaviarschmand
Italienische und französische Käseauswahl mit
Trauben und Grissini

Warmes

Lammfilets gebraten in Thymianjus
Milchkalbsrücken mit Gänseleberparfait gefüllt in Morchelrahm
Perlhuhnbrust mit Trüffel gespickt an Salbeijus
grüner und weißer Spargel, tourniertes Gemüse,
Bohnen im Speckmantel
Macairekartoffeln, La Ratte Kartoffeln mit Rosmarin
Basmati & Wildreis

Süßes

Crème Brûlée
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröstern
Mascarponecreme mit Löffelbiscuit
und Himbeermark

verschiedene Brotspezialitäten, Butter

Preis pro Person: 89

ab 30 Personen

**Kleine Büffets ab 20 Personen und vegetarische Varianten
gerne nach Absprache**