

## 1. Kleines Buffet – Warm

### Suppe

Möhrensuppe mit Croutons (a,b,h,4)

### Salat

Arrangement von Gemüse und Blattsalaten mit Joghurt-Dilldressing (b,h,4)

### Brot und Brötchen vom Bäcker

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

### Aus Topf und Rohr

Deftiges Eisbein (*Mini Haxe*) mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffeln (a,k,j,n,4,6)

oder

Geschmorte Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln (a,k,j,n,4,6)

oder

Schweinebraten mit Buttererbsen, Kartoffeln oder Kartoffelklöße (a,k,j,n,m,4,6)

### Süßes im Gläschen

Schokoladenmousse mit Nüssen (a,b,j,h)

## 2. Altberliner Buffet

### Suppe

Omas Kartoffelsuppe mit Speck (a,b,h,j,n,4,6)

### Kalt

Allerlei Braten und Schinken vom Metzger (j)

Frisch Gehacktes vom Schwein

Hausgemachte Minibouletten (b,d)

Altberliner Kartoffelsalat (b,d,h,4,2,6)

Nudelsalat Essig / Öl (a,b)

Eiersalat mit Gewürzgurke (b,d)

Grünzeug aus dem Schrebergarten

Kleine Käseplatte (b,d,h)

### Brot und Brötchen vom Bäcker

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

### Aus Topf und Pfanne

Mutters Frikassee vom Huhn (b,h,j,n)

Königsberger Klopse in Kapernsoße (b,h,j,n)

Dazu reichen wir Ihnen Brandenburger

Kartoffeln / Püree (4,6) und Butterreis

### Süßes

Obstplatte

Schokoladenpudding mit Vanillesauce (b,h,i)

## 3. Buffet „Rustikal“

### Suppe

Märkische Kartoffelsuppe (a,b,j,4,6)

### Kalte Speisen

Schinken- und Bratenarrangement (j,2,4)

Kasslerröllchen mit Sahnemeerrettich (j)

Deftige kleine Bouletten, garniert (b,h)

Halbe Eier „Russische Art“ (d,j)

Käse Brett mit Obst (b,h)

Tomatensalat mit Schnittlauch

Gurkensalat mit Dill

### Brot und Brötchen vom Bäcker

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

### Aus Topf und Pfanne

Deftiger Kasslerbraten mit Sauerkraut (a,j)

Gebackenes Hähnchenbrustfilet (a,j) mit Paprikasauce

Dazu reichen wir Ihnen Reis und Kartoffeln (4,6)

### Dessert

Obstsalat und Waldbeerengrütze mit Vanillesauce (b,h)

Preis pro Person: 17,80€

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

**BUFFET AB 20 PERSONEN**

Preis pro Person: 18,70€

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

Catering: WSG Wildau

Preis pro Person: 19,50€

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

*Separate Rechnungslegung*

## 4. Brandenburger Buffet

### Suppe

Kartoffel-Lauchsuppe mit Majoran  
und Schmand (a,b,h,j,6)

oder

Kaltes Spreewälder Gurkensüppchen (b,h)

### Vorspeisen

Wildterrine an Blattsalat (j,2,4)

Kleine Partybouletten mit Mostrich (a,b,d,j,k)

Gefüllte Eierhälften, garniert (b,d,h)

Arrangement von Landschinken, Braten  
und Spreewälder Gurkenmix (j,k)

### Salat

Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette

Gurkensalat mit Dillsahne (b,h)

Berliner Kartoffel- und Nudelsalat (b,h,j,n,4)

### Brot und Brötchen vom Bäcker

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

### Aus Topf und Pfanne

Gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken (a,b,h,j)

Geflügelfrikassee mit Buttergemüse (a,b,h,n)

Dazu reichen wir Ihnen Kartoffeln und Reis (4,6,2)

### Dessert und Käse

Deutsche Käseauswahl mit Weintrauben (b,h,i)

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce (b,n,d)

Bunter Obstkorb

## 5. Internationales Buffet

### Suppe

Tomatensuppe „Toscana“ mit Baguette (a,b,h)

### Vorspeisen

Gebeiztes Fjordlachsfilet mit Honig-Senfauce (e,k,n)

Verschiedene Antipasti (7,4)

Geflügelcocktail mit Pfirsich und Curry (b,h)

Käsecreme vom holländischen Gouda auf

Pumpernickel (a,b,h)

### Salate

Arrangement von Blattsalaten und

Gemüse (b,h) der Saison mit Joghurt-Dilldressing,

Balsamicoessig / Olivenöl

Bauernsalat mit Schafskäse (b,h)

### Brot und Brötchen vom Bäcker

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

### Aus Topf und Pfanne

Medaillons vom Schweinefilet

in Backpflaumensud (j,m,6)

Putenbraten auf Champignon Gemüse (j)

Gebratenes Seelachsfilet in Eihülle

auf Blattspinat (b,h,d,f)

Gebuttertes Marktgemüse (n)

Dazu reichen wir Ihnen Petersilien-

kartoffeln (6) und Gemüseis

### Dessert und Käse

Internationale Käseauswahl mit Obst (b,h,i)

Duett von weißer u. dunkler Schokoladenmousse (b,h,d)

## 6. Mediterranes Buffet

### Suppe

Spinatcremesuppe m. Knoblauch-Croutons (b,h)

### Vorspeisen und Salate

Tomate mit Mozzarella, Basilikum,

Acteo Balsamico und Olivenöl

Rucolasalat mit Parmesan und Vinaigrette

Bauernsalat mit Schafskäse (b,h)

Vitello tonnato (b,h)

Antipasti-Mix (7,4)

Melone mit Parmaschinken

### Brot und Brötchen vom Bäcker

mit Butter und Schmalz (a,b,h)

### Aus Topf und Pfanne

Pochiertes Lachsfilet in Limonen- Sauce (e,a,b,h)

Putenfiletstreifen in provinzialischer Sauce mit Tomaten  
und Oliven (a,j,7,4)

Cannelloni in Sauce „Bolognese“ (a,j)

Wir reichen Ihnen dazu Bandnudeln und Reis (a)

### Käse

Italienische Käseauswahl

mit Trauben und Crissinis (a,b,h)

### Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu (b,h,i,4)

Preis pro Person: 22,70€

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

**BUFFET AB 20 PERSONEN**

Preis pro Person: 24,80€

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

Catering: WSG Wildau

Preis pro Person: 25,50€

(Mehrwertsteuer ist im Preis enthalten)

*Separate Rechnungslegung*

## 7. Fingerfoodbuffet

### Suppe im Gläschen

Kalte Gurkensuppe mit Schmand und frischem Dill (b,h)  
oder  
Gazpacho Andaluz (j,a)

### Kalte Speisen

Minifrikadellen auf Kartoffelsalat (a,b,d,h,j,2,4)  
Halbe gefüllte Eier mit hausgemachter Creme (b,h,d,k)  
Käse-Obst-Spieße (b,h)  
Spieß von Tomate und Mozzarella (b,h)  
3 verschiedene Feinkostsalate im Gläschen  
Hausgemachter Geflügel Curry Salat (b,h,4)  
Hausgemachter Herings Salat (b,h,e)  
Gemüsesalat mit Crème Fraîche (a,h,n,4)  
Belegte Baguettescheiben  
Junger Gouda (a,b,h)  
Schwarzwälder Schinken (a,b,j)  
Pfeffersalami (a,b,j)  
Roastbeef Rosa (a,b)  
Camembert (a,b,h)

### Vom Bäcker

Partybrötchen hell und dunkel (a,b,h)

### Warme Speisen

Mini Quiche Lorraine (a,b,h,j)  
Mini Fleisch Spinat Tascherl (a,b,h,j)  
Mini Schweinesteak mit 2 Dipsoßen (*Joghurt-Kräuter, Paprika-Ananas*) (a,b,h,j)  
Mini Pizza (a,b,h,j,7)  
(*Salami, Schmand Basilikum Oliven, Broccoli, Frühlingkräuter, Schinken Ananas Curry*)

### Dessert im Gläschen

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße (b,h,d)  
Schokoladenmousse (b,h,d)  
Obstsalat

**Preis pro Person: 21,90€**

(Mehrwertsteuer im Preis enthalten)

**Berechnung der Geschirrpauschale nach Aufwand**

**Catering: WSG Wildau**

**Separate Rechnungslegung**

## 8. Weihnachtliches Buffet

### Suppe

Waldpilzcremesuppe mit Speck (a,b,h,j,n,4,6)

### Kalt

Allerlei Braten und Schinken vom Metzger (j)

Lachsterrine

Hausgemachte Minibouletten (b,d)

Altberliner Kartoffelsalat (b,d,h4,2,6)

Eiersalat mit Gewürzgurke (b,d)

Rotkrautsalat mit Sternanis und Zimt, dazu Rumrosinen (4,6)

Kleine Käseplatte (b,d,h)

### Brot und Brötchen vom Bäcker

mit Butter und Schmalz (b,h)

### Aus Topf und Pfanne

Wildschweinbraten aus der Keule

mit Preiselbeerjus (a,b,h,j,4)

Hirschragout mit Orangensoße (a,b,j)

Spätzle (b)

Petersilienkartoffeln (b)

Apfel-Rotkohl (a,b)

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln (a,b)

### Dessert

Duett von heller und dunkler Schokoladenmousse (b,h,d)

Himbeercreme (b,h,d)

**Preis pro Person: 23,60€**

(Mehrwertsteuer im Preis enthalten)

**Berechnung der Geschirrpauschale nach Aufwand**

**Catering: WSG Wildau**

**Separate Rechnungslegung**

## 9. Weihnachtliches Buffet

### Suppe

Wildbouillon mit Suppengemüse und Royal (b,j)

### Kalte Speisen

Gemischte Bratenplatte aus Schweinebraten,  
Kassler und Putenbrust (4,j)  
Käsebrett (b) an Früchten  
Geflügelcocktail (b,d) auf Chiffonade  
Wildterrine (j) an winterlichen Salaten  
Hausgemachter warmer Specksalat (j)

### Brot und Brötchen vom Bäcker

mit Butter (b) und Schmalz (b,h)

### Warme Speisen

Ofenfrische Entenkeulen *oder* Gänsekeulen  
mit Orangen- / Preiselbeersoße (a,b,j)  
Kaninchenkeule oder Rückenstück  
in Buttermilch Thymian Jus (a,b,j)

### Beilagen

Hausgemachter Apfelrotkohl (b,j)  
Rahmwirsing (b,j)  
Grünkohl (b,j)  
Kartoffelklöße mit Buttercroutons (b)  
Petersilienkartoffeln (b)

### Dessert

Weihnachtlicher Bratapfel (b,n) mit Zimt, Sternanis und Vanillesoße (b)

**Preis pro Person: 24,80€**

(Mehrwertsteuer im Preis enthalten)

**Berechnung der Geschirrpauschale nach Aufwand**

**Catering: WSG Wildau**

**Separate Rechnungslegung**

## 11. Vegetarisches Buffetangebot

### Suppe

Gemüsecremsuppe mit vegetarischen Bällchen (a,b,h,j,g)

### Kalte Speisen

Gefüllte Blätterteigstrudel mit Käse, Tomate und Spinat (a,b,h,d,)

40g kleine gebratene Lachssteaks in Blätterteighülle (a,b,h,d,e)

20g frittierte Kichererbsenbällchen mit Mango Joghurt Dip (a,b,h,n)

Kleine Platte aus Gemüsesticks (Staudensellerie, Rettich, Radieser, Paprika, Gurke) an Kräuterquark (b,h)

Hirtensalat (*Paprika, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Lauch, Schafskäse*) an Essig / Öl Vinaigrette (j)

Couscous Salat mit Paprika, Mais und Kidney Bohnen, dazu Joghurt-Minze-Dip (b,h)

Kleines Käsebrett (b,h) an roten Trauben

Kirschtomate-Mozzarella-Kugeln (b,h) und Basilikum im Gläschen

Räucherfischplatte (e) (*Lachs, Makrele und Forelle*) mit Meerrettich (b,h) und Oliven (6)

### Vom Bäcker

Partybrötchen in hell und dunkel, Vollkornbrot geschnitten (a,b,h)

Butterperlen (b,h)

### Warme Speisen

Hausgemachte vegetarische Lasagne aus Broccoli, Erbsen, Möhren

Lauch geschichtet in Sahne (b,h) und Tomatensoße (a) mit allerlei frischen Kräutern

Blumenkohlrößchen in Backteig mit Joghurt Schmand Kräuter Dip (a,b,h,d)

Spargel Tarte (a,b,h,d) frisch gebacken und mit Gouda (b,h) gratiniert

### Dessert im Gläschen

Schokomousse (b,h,d) mit Physalis

Himbeermousse (a,h,d) mit Schokoborke

Rote Grütze mit Vanillesoße (b,h)

**Preis pro Person: 21,90€**

(Mehrwertsteuer im Preis enthalten)

**Berechnung der Geschirrpauschale nach Aufwand**

**Catering: WSG Wildau**

**Separate Rechnungslegung**

## Eintopf: 4,90€

Verschiedene Sorten mit Brot / Brötchen (a,b,h)

- Erbseneintopf mit Kassler (a,b,j)
- Grüne Bohnen Eintopf mit Rindfleisch (a,b,h,j)
- Linseneintopf mit kleiner Knacker (a,b,h,j,6)
- Kartoffelsuppe mit Wiener (a,b,j)
- Weiße Bohnen Eintopf mit Schweinefleisch (a,b,j)
- Kesselgulasch mit Schweinefleisch (a,b,h,j)
- Nudelsuppentopf mit Hühnerfleisch (a,d,j)

*Alle Eintopfvarianten auch als vegetarische Ausführung lieferbar!!*

## ½ belegte Brötchen

• Salami	1,60€	(a,b,j)
• Gekochter Schinken	1,80€	(a,b,j)
• Roher Schinken	1,80€	(a,b,j)
• Lachs	1,80€	(a,b,e)
• Pumpernickel mit Frischkäse	1,60€	(a,b,h)
• Geräucherte Putenbrust	1,80€	(a,b,j)
• Camembert	1,60€	(a,b,h)
• Schnittkäse	1,60€	(a,b,h)
• Serrano Schinken	2,00€	(a,b,j)
• Ungarische Salami	2,00€	(a,b,j)
• Schweinebraten	1,80€	(a,b,j)
• Kassler	1,80€	(a,b,j)
• Kochwurst	1,60€	(a,b,h)
• Zwiebelmettwurst / Hackepeter	1,80€	(a,b,h,j)
• ½ dunkles mit Frischkäse-Schnittlauch, ½ Gurkenscheibe, ½ Tomatenscheibe	1,60€	(a,b,h)
• ½ dunkles mit Tomatencreme-Basilikum, rote und grüne Paprika	1,60€	(a,b,h)
• ½ dunkles mit Thunfischcreme-Kapernäpfel, Paprika, Dillzweig	1,60€	(a,b,h)
• ½ dunkles mit Tomate-Mozzarella-Basilikum	1,60€	(a,b,h)
• ½ dunkles mit Feige, Honig-Senf, Sprossen und Kresse	1,60€	(a,b,h)

## Obstplatten als Fingerfood

• Kleine Obstplatte (ca.5 Personen)	8,00€
• Mittlere Obstplatte (ca.8 Personen)	12,00€

## Gebratene Fingerfood Spezialitäten

mit Garnitur, als Platte bestellbar

• Minifrikadellen	Stck.	1,40€	(a,b,h,j)
• Minischnitzel	Stck.	1,50€	(a,b,h,j)
• Minischweinesteak	Stck.	1,60€	(a,j)

mit Senf (k) und Ketchup (4)

(Mehrwertsteuer im Preis enthalten)

**Berechnung der Geschirrpauschale nach Aufwand**

**Catering: WSG Wildau**

**Separate Rechnungslegung**