

# Buffetliste

Suppen	2
Eintöpfe	3
Salate & Kalte Vorspeisen	4
Vegetarische Gerichte	6
Aufläufe	7
Fleischgerichte	9
Kuchen	10
Süßspeisen	11
Kalte Platten	12
Beilagen, Getränke, Sonstige Preise	14



brennNessel

## Suppen

- Tomatensuppe mit frischem Basilikum
- Kürbiscremesuppe mit saurer Sahne\*
- Kalte Joghurt- Gurken- Suppe mit Dill
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Rote- Bete- Suppe mit Crème fraîche\*
- Dijoner Senfsuppe mit Gemüsewürfeln

je 3,00 €

---

- Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)
- Schwarzwurzelcremesuppe
- Broccolisuppe mit Mandeln
- Brennesselsuppe mit gehacktem Ei
- Zucchini-cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Champignon- Kokos- Suppe mit Zitronengras
- Blumenkohl- Broccoli- Suppe mit Kohlrabistiften und Kokosmilch
- Rotkohlcremesuppe mit Preiselbeeren
- Möhren- Vanille- Suppe mit Wermut

je 3,25 €

---

- Pikante Bananensuppe mit Reis
- Spargelcremesuppe mit Rucola\*
- Maronensuppe (Esskastaniensuppe)\*
- Maiscremesuppe mit Granatapfelkernen
- Käse- Wein- Suppe mit Lauch oder Traubenfilets
- Waldpilzsuppe mit Blätterteigecken\*
- Petersilienwurzelsuppe

je 3,50 €

## Eintöpfe

- Neapolitanischer Gemüsetopf
- Würziger Kartoffelgulasch
- Ukrainische Soljanka
- Russischer Borschtsch
- Linseneintopf süß-sauer
- Linsen- Kokos- Curry mit Crème fraîche
- Herbstlicher Gemüsetopf mit Äpfeln

je 3,75 €

---

- Italienische Minestrone
- Wirsingeintopf mit Lamm
- Chili con Tofu
- Putenchili mit Erdnussbutter
- Bunter Fisch- Gemüse- Eintopf
- Provenzalische Kartoffelsuppe mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomaten und Oliven
- Kartoffel- Meerrettich- Suppe mit Räucherlachs

je 4,25 €

## Salate & Kalte Vorspeisen

- Feldsalat mit roter Bete, Äpfeln und Hüttenkäse\*
- Sprossensalat mit Mais, Möhren und Zuckerschoten
- Kressesalat mit Radieschen und Äpfeln
- Frühlingssalat mit Möhren, Kohlrabi, Emmentaler und Buchweizen
- Feldsalat mit roten Linsen und gebratenen Zucchinischeiben
- Bunter fruchtiger Chinakohlsalat
- Rucolasalat mit Radieschen und knusprigem Speck
- Wintersalat mit mariniertem Rotkohl, Chicoree, Orangenfilets und Walnüssen
- Wintersalat mit Fenchel, Stangensellerie, Weintrauben und Nüssen

je 3,00 €

---

- Avocadosalat mit Grapefruitfilets und Walnüssen
- Bunter Sommersalat mit Gurke, Paprika, Tomate, Oliven und Pinienkernen
- Cous Cous- Salat mit Paprika, Gurke, Oliven, Ei und Schafskäse
- Tomaten- Mozzarella- Teller

je 3,25 €

---

- Brüsseler Salat (Chicoree, Orangen, gebratener Tofu und grüner Pfeffer)
- Rucolasalat mit Mozzarella, Mango und Honigvinaigrette
- Italienischer Vorspeisenteller (verschiedene gegarte Gemüse, Oliven und Parmesan)
- Blattsalat mit frischem Spinat, Kirschtomaten und Räucherlachs
- Paprika- Mango- Salat mit Limetten- Chili- Dressing
- Eisbergsalat mit Tomaten und Mozzarellakugeln
- Griechischer Salat

- Blattsalat mit Mozzarella, Feigen und Serranoschinken
- Salat mit Melone, Grapefruitfilets, Hüttenkäse und Erdnüssen
- Rucola- Basilikum- Salat mit Erdbeeren und Mozzarellakugeln\*
- Feldsalat mit Kirschtomaten, Oliven und Ziegenkäse in Sesamhülle
- Tomatensalat mit Grapefruit und Wassermelone\*

je 3,50 €

## Vegetarische Gerichte

- Grünkernbällchen mit Dip (2 Stk.)
- Gebratene Tofu- Ecken (2 Stk.)
- Blätterteigtaschen mit Frischkäse- Oliven- Füllung
- Gebackene Kartoffelecken mit Knoblauchdip
- Zucchinischeiben im Sesammantel (2 Stk.)

je 3,00 €

---

- Tomaten- Zucchini- Spieße mit Rosmarin
- Spinatstrudel mit Schafskäse und Sonnenblumenkernen
- Verschiedene Gemüse in Bierteig gebacken
- Mangoldröllchen mit Kartoffel- Apfel- Füllung
- Bunte Gemüsespieße mit Zitronenthymian
- Blumenkohl- Broccoli- Quiche

je 3,50 €

---

- Zartweizenpaella mit Paprika, Zwiebeln, Mais, Pilzen, Lauch und Tomaten
- Orientalische Cous Cous- Pfanne mit Gemüse, Früchten und Nüssen
- Provenzalische Gemüsepfanne mit Oliven und Reis
- Tortillas mit scharfer Bohnen- Mais- Füllung
- Kürbisgemüse mit Rosmarinkartoffeln\*

je 4,00 €

## Aufläufe

- Lasagne mit Gemüsebolognese
  - Lasagne mit Hackfleisch
  - Spinat- Tomaten- Lasagne mit Fetakäse
  - Lasagne mit Kohlrabi, Blattspinat, Tomaten und Gorgonzola
  - Provenzalische Gemüselasagne mit Erdnuskruste
  - Spinat- Austernpilz- Lasagne mit Kirschtomaten und Blauschimmelkäse
  - Pilz- Lauch- Lasagne
  - Schwarzwurzel- Möhren- Lasagne
  - Feurige Broccoli- Tomaten- Lasagne mit Mandeln
  - Lasagne „Verdure“ (Möhren, Zucchini, Sellerie, Tomaten und Mozzarella)
- 

- Kartoffel- Spinat- Auflauf mit Kirschtomaten und Ziegenkäse
  - Kartoffel- Schwarzwurzeln- Möhren- Auflauf mit Blätterteig
  - Kartoffel- Chicoree- Gratin mit Schinken, Senfsauce und Mandeln
  - Kartoffel- Kürbis- Auflauf mit Parmesan\*
  - Kartoffel- Lauch- Auflauf mit Kirschtomaten und mariniertem Tofu
  - Kartoffel- Auberginen- Gratin mit Ziegenkäse und Salbei
  - Kartoffel- Sauerkraut- Auflauf mit Cidre
  - Bunter Kartoffel- Gemüse- Auflauf
- 

- Cannelloni mit Spinatfüllung und Mandelkruste
  - Cannelloni mit Paprika- Spinat- Schafskäse- Füllung und Mandelkruste
  - Cannelloni mit Kürbis- Ricotta- Füllung und Semmelbutter\*
  - Cannelloni mit Auberginen- Zucchini- Frischkäse- Füllung
  - Blumenkohl- Broccoli- Cannelloni mit Ziegenfrischkäse und Mandeln
-

- Auberginen- Tomaten- Gratin mit Quark, Schafskäse und Paprikamark
  - Spinat- Hirse- Auflauf mit Schafskäse
  - Nudel- Lauch- Auflauf mit Schinken
- 

- Gratinierte Bohnen im Speckmantel mit Kartoffeln und Schafskäse
- Gratinierte Auberginenröllchen mit würziger Käsefüllung
- Sesameierkuchen mit Spinat, Schwarzwurzel und Räucherlachs
- Herzhafte Eierkuchen mit Spinat- Ricotta- Füllung
- Herzhafte Eierkuchen mit Pilz- Lauch- Füllung

je 4,00 € - 4,50 €\*\*

## Fleischgerichte

- Hackfleischbällchen mit Käsefüllung (2 Stk.)
- Würstchen im Blätterteigmantel (2 Stk.)
- Knusprig gebackene Hühnerkeulen (2 Stk.)

je 3,50 €

---

- Hähnchenbrustfilets in Zitronen- Senf- Panade
  - Coq au Vin (Hühnchen in Rotwein)
  - Pollo al Limone (Zitronenhühnchen)
  - Hähnchenröllchen „Saltimbocca“ (gefüllt mit Serranoschinken und Salbei)
- 

- Puten- Paprika- Spieße mit Ananas- Gurken- Chutney
  - Putensteaks mit Anis- Knoblauch- Kruste
- 

- Schweinemedallions im Speckmantel auf Provenzalischem Gemüse
  - Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt auf Wirsingbett
  - Kasslerpfanne mit Schupfnudeln und Sauerkraut
- 

- Fischfilet in Cornflakes- Panade

je 4,50 €\*\*

## Kuchen

- Dresdner Eierschecke
- Meissner Quarktorte ohne Boden
- Russischer Zupfkuchen
- Quarktorte mit Streuseln
- Kleckselkuchen
- Maulwurfkuchen
- Schoko- Kirschkuchen mit weißer Schokolade
- Apfelkuchen mit Decke oder Kokosdecke
- Erdbeertorte\*
- Mandarinen- Quark- Torte
- Pflaumen- / Kirsch- / Rhabarberkuchen
- Carrotcake mit Frischkäse
- Eierlikörtorte
- Schwarzwälderkirchtorte

je 1,50 €  
(15,00 €/ganzer Kuchen)

## Süßspeisen

- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Fruchtkaltschale mit Baiser
- Verschiedene Fruchtcremes je nach Saison

je 3,00 €

---

- Tiramisu (klassisch)
- Caipinasu (Karibisches Tiramisu mit Limetten und Ananas)
- Panna Cotta mit Früchten
- Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren\*
- Mousse au Chocolat braun / weiß
- Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtzucker
- Orangencreme mit Biskuit
- Schokoladenmousse mit Baileys
- Limettenmousse mit frischer Ananas
- Ricotta- Vanille- Puffer mit Rhabarber\*

je 3,50 €

## Kalte Platten

### Käseplatte klassisch

- Schnittkäse z.B. Edamer, Gouda, Paprikakäse, Tilsiter
- Weichkäse z.B. Brie, verschiedene Camembert, Limburger
- garniert mit Radieschen, Salzgebäck, Frischkäse

je 2,75 €

---

### Käseplatte spezial

- Schnittkäse z.B. Leerdamer, Räucherkäse, Emmentaler
- Weichkäse z.B. Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Chaume
- garniert mit verschiedenen Gemüse, Obst, Oliven, Nüssen, Salzgebäck, Frischkäse

je 3,50 €

---

### Wurst- / Schinkenplatte klassisch

- Kochschinken, Salami, Pfefferbeißer, Lachsschinken, Lyoner
- garniert mit Mixed Pickles, Meerrettich, frischen Kräutern

je 2,75 €

---

### Wurst- / Schinkenplatte spezial

- Koch-, Lachs-, Schwarzwälder-, Serranoschinken, Putenbrust, verschiedene Salami, Chorizo
- garniert mit verschiedenen Gemüse, Meerrettich, Ei, Frischkäse

je 3,50 €

---

### Bratenplatte

- Kassler, Schweinebraten, Roastbeef
- garniert mit Mixed Pickles, Meerrettich, Senf

je 3,75 €

---

### Fischplatte

- verschiedener Räucherfisch z.B. Lachs, Forelle, Makrele, Sprotten
- garniert mit Meerrettich, Zitrone, Dill

je 4,00 €

## Beilagen

- Verschiedene Brotsorten und Brötchen je 1,00 €
  - Butterteller je 0,30 €
  - Dips / Aufstriche je 0,50 €
  - Obstplatte je 1,50 €
- 

## Getränke

- Wasser (1,0l Flasche) je 2,50 €
  - Saft (0,7l Flasche) je 2,50 €
  - Saft (1,0l Flasche) je 3,00 €
  - Bier (0,5l Flasche) je 2,50 €
  - Kaffee, Tee (Tasse) je 1,50 €
- 

## Sonstige Preise

- Gläser, Teller je 0,30 €
  - Kaffeeegedeck je 0,50 €
- 

\* abhängig vom saisonalen Angebot

\*\* Diese Speisen können nur in der Portionsgröße für 10 oder 14 Personen angeboten werden.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preise gelten pro Person/Stk., außer bei Getränken.

Servietten sind im Buffetangebot enthalten.

Tischdecken können für 8,00 € (3 Stk.) mitbestellt werden.