

Kinderbuffet

KLEINE SCHNITZEL & KNUSPER-NUGGETS

Mit Pommes frites

SPAGHETTI

Mit Tomatensauce

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT

Weißer Schokolade & zartbitter

PANNA COTTA

Mit Erdbeer-Minz-Salat

OBSTAUWAHL

Mitternachtssnack

CURRYWURST

Mit Süßkartoffel- und Steakhouse-Pommes

Zehdenicker Buffet



Alter Hafen

Am Ziegeleipark Mildenberg

Getränke

WERNESGRÜNER PILS
BIT ALKOHOLFREI
KÖSTRITZER SCHWARZBIER
BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)
GEROLSTEINER MINERALWASSER
COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA
ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-
UND APFELSAFT
HAUSGEMACHTE SOMMERLIMONADE
SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON
Australischer Rotwein trocken
DORNFELDER
Badischer Rotwein halbtrocken
GIRASOL
Spanischer Rotwein lieblich
MISTY OCEAN – SAUVIGNON BLANC
Australischer Weißwein trocken
Bacchus
Fränkischer Weißwein halbtrocken
SISSI FRANZ
Pfälzer Weißwein lieblich
SCHLOSS RHEINACH
Sekt trocken & halbtrocken
CUBA LIBRÉ/ GIN TONIC
APEROL SPRITZ/ HUGO/ LILLET
RAMAZZOTTI
ABSOLUT WODKA
PFAUME/ BERLINER LUFT/ BAILEYS
KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACHIATO



Vorspeisen

KOKOS-CURRYSÜPPCHEN

HÄPPCHEN

Wachteleier auf Parmesanplätzchen/
Garnelen im Kartoffelmantel auf
Knoblauchdip/ Hähnchenspieße mit Soja-
Dip

AUS FLUß & SEE

Räucherfischauswahl von **Fischer Krüger**
Gransee mit Aal, Heilbutt, Forelle und
Rotbarsch - dazu eine Meerrettichcreme

REGIONALE KÄSEAUSWAHL

Frischkäsepralinen vom **Capriolenhof** an
der Havel und norddeutsche
Käsespezialitäten mit Laugengebäck

CARPACCIO VOM BERGSDORFER WIESENRIED

Auf Rucola mit Parmesan und einer
Steinpilz vinaigrette

SALATAUSWAHL

Sommersalat mit Avocado,
Granatapfelkernen und Orangenfilets/
Möhren-Cranberry-Salat/ Gurkensalat mit
Dill

Hauptgänge

RÖLLCHEN VOM KALBSRÜCKEN

Mit einer Pfeffersauce - dazu
mediterranes Pfannengemüse, gebackene
Kartoffelspalten und Sour Cream

FILET VOM ZANDER

Mit einer Dijon-Senfsauce - dazu
Sommergemüse und ein Sellerie-
Kartoffelgratin

ZEHDENICKER KRÄUTERHÄHNCHEN

Mit Spinat-Frischkäse gefülltes
Hähnchenbrustfilet an einer Tomatensauce
- dazu eine Pasta mit Zucchini-Streifen,
Cocktailtomaten und Parmesan

GEMÜSE-MUFFINS

Auf Champignon-Rahm



Kindergerichte

KLEINE BOULETTCHEN

Mit Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf

REIBEKUCHEN

Mit Apfelmus

Desserts

TIRAMISU

Mit Biskuit und Amaretto

WALDBEERENGRÜTZE

Mit Vanillesauce

KAFFEECREME

Mit Karamell

ERDBEER-RHABARBER-RAGOUT

Mit Mascarponecreme

Zusätzliche Highlights für Ihr Buffet

RUMPSTEAK

Von der norddeutschen Ferse aus artgerechter Haltung - im Ganzen gebacken und auf dem Buffet tranchiert

GEFÜLLTE PUTE

Im Ganzen gebacken und auf dem Buffet tranchiert mit einer Füllung Ihrer Wahl

SPANFERKEL

Im Ganzen gebacken und auf dem Buffet tranchiert

LACHS

Im Ganzen in der Meersalzkruste gebacken und auf dem Buffet filetiert

Für eines oder mehrere dieser Speisen, die ein Koch auf dem Buffet tranchiert oder filetiert, berechnen wir folgende Aufpreis für Gesellschaften mit 50

Gästen:

Rumpsteak: 250,00 €/ Pute: 180,00 €

/ Spanferkel: 350,00 €/ Lachs: 160,00 €

Alternativ- Gerichte

Vorschläge zum Austausch einzelner

Speisen & Zusatzangebote



Süppchen

SPARGEL-CREME-SÜPPCHEN
KÜRBIS-SÜPPCHEN MIT KOKOSMILCH (VEGAN)
HOCHZEITSSUPPE
KALTE MELONEN-INGWER-SUPPE (VEGAN)

Häppchen

PULLED LACHS MIT MEERRETTICHCREME AUF
KARTOFFELPUFFER/ GEFÜLLTE KAVIAREIER/
ROASTBEEF-SPARGELRÖLLCHEN/
JAKOBSMUSCHELN MIT SÜSSKARTOFFEL-CHIPS
FRITTIERTE LACHSBÄLLCHEN AUF
AVOCADOMOUSSE/ HONIGMELONE MIT
PARMASCHINKEN

Kalte Platten

VITELLO TONNATO

Zartes Kalbfleisch mit einer Kapern-
Thunfischsauce

FISCHAUSWAHL

Graved Lachs, geräucherte Tranchen vom
Heilbutt, Garnelen und mariniertes
Seegrassalat mit einer Dijon-Senfcreme

WILDPLATTE

Aus dem heimischen Forst: Wildsalami,
Wildschinken und kalter Wildbraten

TOMATE-BÜFFELMOZZARELLA

Mit Basilikum-Pesto

Salate

ROTE BETE SALAT

Mit Orangen und Walnüssen

AVOCADO-MOZZARELLA-SALAT

Mit Mango und Pinienkernen

WALDPILZSALAT

Mit marinierten Waldpilzen und
Wildkräutern

SPARGELSALAT

Von grünem und weißem Spargel mit
Hirtenkäse und Erdbeeren



Fleischgerichte

BRATEN VOM LAMM

Mit getrockneten Tomaten und Knoblauch
gespickt - dazu eine Sesam-Balsamico -
Sauce und Speckbohnen

ROLLBRATEN VOM WILDSCHWEIN

Mit Wurzelgemüse gefüllt - dazu eine
Waldpilzsauce und Schmorkohl

FILET VOM SCHWEIN

Im Schinkenmantel, gefüllt mit
Räucherkäse und Kräutern - dazu eine
Dijon-Senf sauce und Ofengemüse

BRUST VOM MAISHÄHNCHEN

Mit einer Wildsalami gefüllt - dazu eine
Pariser Sauce und Spargelgemüse

Fischgerichte

FILET VOM ROTBARSCH

Unter einer Pesto-Kruste - mit einer
Weißweinsauce und Broccoli-Gemüse

FILET VOM MÜRITZ-WELS

In einer Eihülle gebacken - dazu
Gurkenrahm

Vegetarisch & Vegan

GEMÜSE-RATATOUILLE

Im Strudelmantel

KÜRBIS-KAROTTEN-LASAGNE

GEBACKENE CHAMPIGNONS

Mit Frischkäse und Spinat gefüllt

GEFÜLLTE AUBERGINEN (VEGAN)

Mit geräuchertem Tofu und Gemüse gefüllt

Beilagen

Rosmarinkartoffeln/ Schwenkkartoffeln
mit Dill/ Sellerie-Kartoffelstampf/
Kroketten/ Süßkartoffel-Pommes/ Gnocchi
mit Frischkäse und Rucola gefüllt/ Pasta
mit Oliven und Kapern/ Schwarze Pasta
mit Shrimps/ Wildreis/ Gemüsereis



Veganes Buffet



Getränke

WERNESGRÜNER PILS
BIT ALKOHOLFREI
KÖSTRITZER SCHWARZBIER
BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)
GEROLSTEINER MINERALWASSER
COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA
ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-
UND APFELSAFT
HAUSGEMACHTE SOMMERLIMONADE
SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON
Australischer Rotwein trocken
DORNFELDER
Badischer Rotwein halbtrocken
GIRASOL
Spanischer Rotwein lieblich
MISTY OCEAN – SAUVIGNON BLANC
Australischer Weißwein trocken
Bacchus
Fränkischer Weißwein halbtrocken
SISSI FRANZ
Pfälzer Weißwein lieblich
SCHLOSS RHEINACH
Sekt trocken & halbtrocken
CUBA LIBRÉ/ GIN TONIC
APEROL SPRITZ/ HUGO/ LILLET
RAMAZZOTTI
ABSOLUT WODKA
PFAUME/ BERLINER LUFT/ BAILEYS
KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACHIATO

Vorspeisen

TELTOWER RÜBCHENSUPPE MIT GEMÜSEPERLEN

HÄPPCHEN

Zucchinirollchen mit geräuchertem Tofu/
Buscetta mit Tomate & Avocado/ Kleine
Crêpes mit Couscous und Spinat

GEMÜSECARPACCIO

Von Kräuterseitlingen und roter Bete -
dazu eine Steinpilzvinaigrette

ANTIPASTIAUSWAHL

Mit eingelegten Zucchini, Paprika und
Oliven

SALATAUSWAHL

Bulgursalat mit Cashews, Aprikosen,
Minze und Balsamico/ Sommersalat mit
Avocado, Granatapfelkernen und
Orangenfilets/ Möhren-Cranberry-Salat

Hauptgänge

PILZRAGOUT

Von Champignons und Steinpilzen - dazu
Pfannenkloße

WIRSING-GRÜNKERNROULADE

Auf einem Spargel-Tomatengemüse - dazu
Wildreis

CHILI SIN CARNE

Mit roten Linsen, Kidneybohnen, Mais,
Knoblauch & Zwiebeln

CURRY

Mit Räuchertofu, Mango, Nudeln und
Cashewkernen

Desserts

CHIA-PUDDING

Mit Mango-Ragout

BLAUBEER-KOKOS-EIS

Mit Waldbeermark



**VERSCHIEDENE SORTEN BROT, BAGUETTE,
LAUGENSTANGEN**

Mit Kräuter- und Knoblauchbutter

DIPS & SAUCEN

Barbecue-Sauce, Tomaten-Pflaumen-
Kräuter-, Chili- und Knoblauchdip, Senf,
Ketchup

Für die Kids

**WÜRSTCHEN VOM GRILL, STOCKBROT &
MAISKOLBEN**

Zum Selbst-Grillen an der Feuerschale

Desserts

BIRNE HELENE

Eine Kugel Vanilleeis mit Rotweibirnen
und Schokoladensauce

WEIßE MOUSSE

Mit Tonkabohne und Karamell

*Barbecue-
Buffet*



Getränke

WERNESGRÜNER PILS
BIT ALKOHOLFREI
KÖSTRITZER SCHWARZBIER
BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)
GEROLSTEINER MINERALWASSER
COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA
ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-
UND APFELSAFT
HAUSGEMACHTE SOMMERLIMONADE
SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON
Australischer Rotwein trocken
DORNFELDER
Badischer Rotwein halbtrocken
GIRASOL
Spanischer Rotwein lieblich
MISTY OCEAN – SAUVIGNON BLANC
Australischer Weißwein trocken
Bacchus
Fränkischer Weißwein halbtrocken
SISSI FRANZ
Pfälzer Weißwein lieblich
SCHLOSS RHEINACH
Sekt trocken & halbtrocken
CUBA LIBRÉ/ GIN TONIC
APEROL SPRITZ/ HUGO/ LILLET
RAMAZZOTTI
ABSOLUT WODKA
PFAUME/ BERLINER LUFT/ BAILEYS
KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACHIATO

Vom Grill

RUMPSTEAK
Amerikanische Art - im Ganzen auf dem
Grill und am Buffet tranchiert

SOMMERTASCHEN
Zarter Schweinebauch mit Tomate und
Mozzarella gefüllt

TRANCHEN VOM LAMMRÜCKEN
Mit Kaffee und Sherry mariniert

FISCHDUETT
Meeresspieße mit Garnele & Seeteufel

FRUCHTIGE PUTEN-SPIEßE
Mit Speckpflaumen

**KLEINE WIRSING-ROULADEN MIT FETA UND
WURZELGEMÜSE**

Salate

MILDENBERGER KARTOFFELSALAT
Klassisch mit Joghurt, Gurke und Ei

MEDITERRANER NUDELSALAT
Mit Oliven, Zucchini, getrockneten
Tomaten

GRIECHISCHER SALAT
Mit Gurke, Paprika Tomate und Schafkäse

CHAMPIGNON-SALAT
Mit Rucola

Beilagen

GEMÜSEPFANNE
Mit Rosmarinkartoffeln, Paprika,
Zucchini

GROßE ANTIPASTIAUSWAHL
& Tomate-Mozzarella

OFENKARTOFFEL
Mit Kräuterquark



Grillbuffet
am Tag vor
der
Hochzeit



Getränke

WERNESGRÜNER PILS

BIT ALKOHOLFREI

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)

GEROLSTEINER MINERALWASSER

COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA

ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-
UND APFELSAFT

HAUSGEMACHTE SOMMERLIMONADE

SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON

Australischer Rotwein trocken

DORNFELDER

Badischer Rotwein halbtrocken

GIRASOL

Spanischer Rotwein lieblich

MISTY OCEAN – SAUVIGNON BLANC

Australischer Weißwein trocken

Bacchus

Fränkischer Weißwein halbtrocken

SISSI FRANZ

Pfälzer Weißwein lieblich

SCHLOSS RHEINACH

Sekt trocken & halbtrocken

Vom Grill

KACHELFLEISCH

Marinierte Kammscheiben vom Schwein

GRILLWÜRSTCHEN

Mildenberger rustikale Bratwurst und
Bratwurst Thüringer Art

GRILLKÄSE

ZUCCHINISCHIFFCHEN

Nach Wahl vegetarisch oder vegan
gefüllt

Salate

MILDENBERGER KARTOFFELSALAT

Klassisch mit Joghurt, Gurke und Ei

SOMMERSALAT

Bunte Salatauswahl mit einer
Himbeervinaigrette

GURKEN- UND BOHNENSALAT

Mit Gurke, Paprika Tomate und Schafkäse

Beilagen

**VERSCHIEDENE SORTEN BROT, BAGUETTE,
LAUGENSTANGEN**

Mit Kräuter- und Knoblauchbutter

DIPS & SAUCEN

Barbecue-Sauce, Tomaten-Pflaumen-
Kräuter-, Chili- und Knoblauchdip, Senf,
Ketchup

Desserts

WALDBEERENGRÜTZE

Mit Vanillesauce



Kuchen- Auswahl



Torten*

LEICHTE JOGHURT-SAHNE-TORTEN
WAHLWEISE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN DER
SAISON BELEGT SOWIE IN DER FÜLLUNG
(ERDBEERE, HIMBEERE, ORANGE, LIMETTE)

FRISCHKÄSETORTEN MIT FRUCHTIGEM MOUSSE

FRANKFURTER KRANZ

KÄSEKUCHEN NACH ALTDEUTSCHEN REZEPT
MIT UND OHNE ROSINEN

BUTTERCREMETORTEN
(SCHOKO, VANILLE, ZITRONE)

*je 16 Stücke

Süße Einzelstücke*

CUP CAKES MIT SAHNETOPPING, WAHLWEISE
GEFÜLLT MIT PÜRIERTEN FRÜCHTEN
(HIMBEERE, ERDBEERE, WALDFRUCHT)

MUFFINS GEFÜLLT MIT MANDELMOUSSE ODER
PÜRIERTEN FRÜCHTEN

MINI-GUGELHUPF MIT ZITRONENGLASUR ODER
SCHOKOLADE

MINI-SPRITZKUCHEN

MINI-LIEBSKNOCHEN

OBSTTARTLETTS MIT PUDDING UND FRISCHEM
OBST DER SAISON

Blechkuchen*

KOKOSKUCHEN (RÜHRTEIG, KOKOSFLOCKEN)

FRISCHER HEFETEIG BELEGT MIT FRÜCHTEN
DER SAISON/ BUTTERSTREUSEL (RHABARBER,
KIRSCHEN, APFEL, PFLAUME, BIRNE, BLAUBEERE,
APRIKOSE)

HEFETEIG BIENENSTICH MIT KAREMELISIERTEN
MANDELN UND GEFÜLLT MIT VANILLECREME

BUTTERSTREUSEL GEFÜLLT MIT
VANILLECREME

*je 48 kleine Stückchen

Runde Kuchen*

KÄSEKUCHEN MIT BUTTERSTREUSEL ODER MIT
FRÜCHTEN

RUSSISCHER ZUPFKUCHEN-KÄSEKUCHEN MIT
SCHOKOLADENPLÄTTCHEN

KÄSEKUCHEN MIT EINEM FRUCHTSPIEGEL ODER
ROSINEN

*je 16 Stücke

KALKULATION FÜR IHR KUCHENBUFFET

Teil unseres Angebotes sind pro Gast
zwei Stückchen Kuchen oder Torte sowie
ein süßes Einzelstück. Von den
Blechkuchen können Sie jeweils halbe
bestellen, um für Ihre Gäste mehr
Auswahl zu haben.

