

Supersonico – Buffet

Suppe

- cremige Pastinaken – Apfel Suppe mit Croutons
- Hokaido - Kürbis Suppe mit Ingwer und Sesam
- Italienische Minestrone mit Parmesan und getrockneter Tomate
- kräftige Rinderbrühe mit Gemüse Julienne und Backerbsen

ab 20 Pers. 2,60€ p.P. *netto*

Vorspeisen Fisch

- würziger Thunfischsalat mit Mais und Paprika
- cremiger Shrimpscocktail mit Fenchel und Orange

Vorspeisen Fleisch

- italienisches Vitello Tonnato mit Kapern
- Serrano Schinken und Honigmelone mit Minzpesto
- Kartoffel – Gurkensalat mit hausgemachter Miniboulette
- Quiche Loraine mit Rauchschinken Lauch und Petersilie

ab 20 Pers. 3,00€ p.P. *netto*

Vorspeisen Vegetarisch

- hausgemachte Blätterteig – Käseschnecke
- mediterrane Gemüse – Quiche mit Kräuter – Ricotta Dip
- knackige Gemüsesticks mit Kräuterdip
- Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto und Pinienkernen
- cremiger Humus mit Olivenöl und Granatapfel

Vorspeisen Vegan

- gegrilltes Antipasti Gemüse mit Kräuter Öl
- Rote Beete – Salat mit Apfelragout und gerösteten Walnüssen
- mediterraner Cous Cous – Salat mit Petersilie und Granatapfel
- gemischter Bohnen – Tomaten – Brotsalat mit Limettendressing
- Kartoffel – Gurkensalat mit gerösteten Kürbiskernen

ab 20 Pers. 2,65€ p.P. *netto*

Hauptspeise Fisch

- confiertes Lachsfilet mit Oliven – Kräuterkruste auf Wurzelgemüse

Hauptspeise Fleisch

- hausgemachte Polpetti mit Tomatensugo und Rosmarin
- zart geschmortes Rindergulasch mit Salbei
- Saltimbocca vom Schwein mit Serrano Schinken und Salbei
- zarte Hähnchenroulade mit getrockneten Tomaten und Mandeln
- geschmortes Freiland Huhn in Rotwein mit Rosmarin

Hauptspeise Weihnachten

- knusprige Brandenburger Entenkeule aus dem Ofen
- geschmorter Sauerbraten mit Backpflaumensoße
- feines Brandenburger Wildgulasch mit Preiselbeer Rouge

ab 20 Pers. 9,00€ p.P. *netto*

Hauptspeise Vegetarisch

- Parmesan – Spinatknödel mit brauner Butter
- geschmorte Süßkartoffel mit Ziegenkäse und Nuss Pesto
- mediterrane Gemüselasagne mit Mozzarella und Tomatensugo

Hauptspeise Vegan

- zartes Waldpilz Gulasch mit Zucchini, roten Zwiebeln und Balsamico
- geschmorte Aubergine gefüllt mit Cous Cous und provenzalischen Kräutern

ab 20 Pers. 4,90€ p.P. *netto*

Gemüsebeilage Vegetarisch

- Cremiges Rahm Spitzkohlgemüse

Gemüsebeilage Vegan

- klassisches Ratatouille
- gebratenes Pilzgemüse
- geschmorte Pastinaken
- Ofenfenchel mit Pinienkernen

Gemüsebeilagen Weihnachten Vegan

- Birnen - Rosenkohlgemüse
- Apfel - Rotkohl mit Sternanis
- Orangen – Grünkohl

ab 20 Pers. 2,50€ p.P. *netto*

Sättigungsbeilage Vegetarisch

- Fregola Sarde mit Pecorino
- glasierte Butter Gnocchi
- mediterraner Kartoffelstampf
- cremiges Kartoffelgratin

Sättigungsbeilagen Weihnachten Vegetarisch

- Knödel mit Zwiebelschmalz
- Thüringer Klöße mit Butterbrösel

Sättigungsbeilage Vegan

- Basmati Gewürzreis
- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

ab 20 Pers. 1,90€ p.P. *netto*

Dessert

- Tiramisu klassisch mit Mocca
- cremiges Schokoladenmousse mit Beerenragout
- süße Ricotta Creme mit Apfel Crumble
- bittersüsse Schokoladen – Walnusstarte

Dessert Vegan

- frischer Obstsalat mit Minze und Vanille

ab 20 Pers. 2,90€ p.P. *netto*

Angebot

Piccolo – 19,90€ p.P. netto ab 40 Personen

(2x Vorspeisen, 1x Hauptgang (Fleisch/Fisch), 1x Hauptgang (Vegetarisch) mit 1x Gemüse und 1x Sättigungsbeilage, 1x Dessert)

Medio – 24,90€ p.P. netto ab 40 Personen

(1x Suppe, 2x Vorspeisen, 1x Hauptgang (Fleisch/Fisch), 1x Hauptgang (Vegetarisch) mit 2x Gemüse und 1x Sättigungsbeilage, 1x Dessert)

Grande – 29,90€ p.P. netto ab 40 Personen

(1x Suppe, 4x Vorspeisen, 1x Hauptgang (Fleisch/Fisch), 1x Hauptgang (Vegetarisch) mit 2x Gemüse und 2x Sättigungsbeilage, 2x Dessert)