Allergene zu Katalog privat Stand: 01.01.2026

Pikante Spießplatte [G,M]
kleine Häppchen auf Vollkornscheibe - 30 Stück

** Boulettenspieße* [G,M,E,Se] *mit Gewürzgurke & Zwiebelchen*
** Medaillon vom Schwein mit Backpflaume*
** Geflügelbrust mit Mandarine*
** Edelpilzkäse*[M] *mit Ananas & Weintraube*
** Lachsröschen* [F] *mit Dillfähnchen*
** Gouda mit Frischkäse & Walnuss* [N]

½ Eier gefüllt
gefüllte Eier mit Schnittlauchcreme [E,M]
gefüllte Eier mit Taramas & Forellenkaviar [E,M,F]
gefüllte Eier mit Taramas & Lachskaviar [E,M,F]

Gemüsestick-Platte[S]
- dazu 2 verschiedene Dips [M]

Antipasti-Platte
Auswahl aus gegrillter Zucchini, Paprika,
Champignons, Aubergine, Borettane-Zwiebeln,
getrockneten Tomaten in Basilikumöl,
pikante Peperonis & Paprini mit Frischkäse[M],
grüne Mamut- & schwarze Kalamata-Oliven [5]

Vitello tonnato
Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce [M,E,F]

Boulettenkarussell [M,G,E,Se]

Berliner Platte
gebratene Hähnchenschenkel , Berliner Bouletten [M,G,E,Se],
Kasslerrückenbraten [3] *in Scheiben, kleine Schweineschnitzel* [G,E]

Mini-Schnitzel-Platte [G,E]

frischer Hackepeter mit Zwiebeln & Gewürzgurken umlegt [Se]

Platte frischer Kasslerbraten [3] *auf Apfel-Zwiebel-Salat*

Gutsherrenplatte
Landschinken aus dem Buchenrauch[2,3], *Salami im Edelpilzmantel*[1,2,4],
Saftschinken[1], *milder Lachsschinken*[2,3] *& Kasslerbraten*[3],
Bunte Sülze[9] *mit Remoulade* [M,E,S,9],
geräucherte Putenbrust [2,3] *& bunten Boulettenspießen* [M,G,E]

+ frischen Hackepeter mit Zwiebeln & Gurken
und ein Schmalztöpfchen

Bratenplatte "Exzellent"
Roastbeef 'rosa', geräuchertes Schweinefilet [2,3],
tranchierte geräucherte Entenbrust[2,3],
gebratenes Hähnchenbrustfilets auf Honigmelone,
6 gefüllte Eier mit Forellenkaviar[E,M,F] *&*
6 frisch gebratene Medaillons vom Schwein

Roastbeefplatte
Roastbeeftranchen, auf einer Platte kalt angerichtet & garniert,
- dazu Remoulade [M,E,S,9] *im Schälchen*

Gourmetplatte
geräucherter Saftschinken[2,3] *& Schweinefilet*[2,3],
Serranoschinken[2,3] *mit Honigmelone, Roastbeef 'rosa',*
Entenbrusttranchen[2,3], *geräucherter Heilbutt* [F] *mit*
Honig-Kräuterdressing[Se,M,G],
Räucherlachstranchen [F] *an Sahne-Meerrettich* [M,2],
französischer Weichkäse [M], *Hartkäse*[M] *mit Cranberries & Castello blu* [M]
mit Weintrauben
- dazu extra Waldorfsalat [M,E]

Käsespezialitäten-Platte [M]

Käsebuffet auf Schieferplatte [M,Se]

Räucherfischplatte ,,Bornholm“ [F]
Stremellachs & frischer Räucherlachs,
Forellenfilets aus dem Rauch, geräucherte Buttermakrele,
Variation von Räucherfischpralinen [G,M,E,F], *Goldlocken*
mit Sahnemeerrettich [M,2] *& Kräuter-Senf-Sauce* [M,G,E,Se]

Fischbuffet „Neptun" [F]
Frischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich[M,2],
zarter Heilbutt, Lachs-Lion. Kabeljau-Senf-Taler [M,E,F,Se]
6 halbe Eier mit Forellenkaviar [E,M,F] *& Knoblauchgarnelen-Spieße* [K] *mit Oliven*[5]
geräucherter Graved- Lachs und Kräuter-Senf-Sauce [M,G,E,Se]

Große Lachsplatte [F]
1 kg Räucherlachs in Tranchen gelegt,
mit Honig-Senf- Dressing [M,G,E,Se] *& frischer Zitrone*

Salate

** Berliner Kartoffelsalat* [E,M,Se,S]

** Kartoffelsalat Essig – Öl* [Se]

** Kanarischer Kartoffelsalat* [N,S]

** Sommernudelsalat* [G,M,E,Se]

** Hörnchen Nudelsalat* [G,M,E,Se]

** Nudelsalat -Pesto* [G,Se,S,N]

** Waldpilzsalat*

** Thailändischer Rindfleischsalat* [So,Se]

** Rote Beete Salat mit Apfel* [Se]

** Broccoli-Apfel-Paprika-Salat* [N,Se]

** Bunter Matjessalat*

** Waldorfsalat* [M,E,S]

** Hirtensalat* [M,Se,S]

** Klassischer Rindfleischsalat* [Se,S]

** Hähnchenbrustsalat Tandoori* [M,Se,G,So]

** Tomaten-Mango-Salat mit Mozzarella* [M,Se,S]

** Blattsalat-Variation der Saison*
- und Joghurt Dressing [M]

** Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum* [M,Se,S]

** frischer Gurkensalat in Dillsahne oder Essig-Öl-Vinaigrette* [Se]

** Obstsalat mit frischen Obstsorten der Saison* [N]

** Süßkartoffelsalat* [So,Sa,N]

Allergene und Zusatzstoffe

[M] – Milchprodukte	[G] – Gluten	[1] - Konservierungsstoffe
[E]- Eiprodukte	[S] – Sellerie	[2] - Antioxidationsmittel
[N] – Nüsse	[Se] – Senf	[3] – Nitritpökelsalz und Nitrat
[L] – Lupinen	[K] – Krebstiere	[4] - Farbstoffe
[W] – Weichtiere	[F] – Fisch	[5] - geschwärzt
[So] – Soja	[Sa] – Sesam	[6] – geschwefelt
[7] – Geschmacksverstärker	[8] – Phosphat	[9] – Süßstoff

Suppen
** Blumenkohlcremesuppe G,M*
** Tomatencremesuppe M*
** Möhren-Ingwercremesuppe M*
** Lauchcremesuppe M,G*
** Kürbiscremesuppe (saisonal)*
** Spargelcremesuppe G,M (saisonal)*
** Champignoncremesuppe G,M*
** Rote Linsensuppe mit Aprikosen und Sellerie L,S*

** Geflügelbouillon mit Eierstich & Wurzelgemüse E,S*
** ungarischer Kesselgulasch G*
** Soljanka mit Sauerrahm 2,3,Se*

** Kartoffelsuppe S*
auf Wunsch mit geschnittenen, gebratenen Wiener Würstchen extra

Brotsortiment G
Knusperfrische Brötchen im Korb
Hausgebackene kleine Brötchen, gemischt angerichtet

Haferspitz, Sesambrötchen, Körnerbrötchen
kleine Schrippe & Schusterjungen – dazu frische Butterrosetten M

** Weizenbaguette G * Vollkornbaguette G*
** Landbrotstange G * Ciabatta G*

warm im Rechaud serviert
Schwein:

2 Medaillons vom Schwein
auf mediterranem Pfannengemüse
- Paprika, Zucchini, Champignons, Lauch, Mais & Süßkartoffeln
- dazu Butterspätzle M,G,E

Roastbeefstreifen nach Art "Stroganoff" G,M
mit Champignons,sauren Gurken, roter Beete und saurer Sahne M verfeinert - dazu Butterreis M

geschmorter Schweine- oder Kasslerkamm Se
auf Rahmwirsing M mit Petersilienkartoffeln M

Spanferkelkeule Se
auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln M

Spanferkel – im ganzen Se
extra dazu Sauerkraut & Schusterjungen G
Senf Se & Meerrettich M,3

Filetspitzen vom Schwein M,G
mit Champignons in Sahnesauce & Butterspätzle G,M,E

Rind:
saftiger Rinderbraten geschnitten mit Sauce G,
Mischgemüse M und Kartoffeln M

Sauerbraten
mit Apfel-Rotkohl, Thüringer Klößen G und Rosinsauce G

Geschmorte Ochsenbäckchen G,S
mit Parmesanmöhren M und Kartoffel-Sellerie-Stampf S,M

Kalbs-Tafelspitz
mit Meerrettichsauce M,3, geschmorten Möhrchen M und Salzkartoffeln M

Allergene und Zusatzstoffe

M – Milchprodukte	*G – Gluten*	*1 - Konservierungsstoffe*
E - Eiprodukte	*S – Sellerie*	*2 - Antioxidationsmittel*
N – Nüsse	*Se – Senf*	*3 – Nitritpökelsalz und Nitrat*
L – Lupinen	*K – Krebstiere*	*4 - Farbstoffe*
W – Weichtiere	*F – Fisch*	*5 - geschwärzt*
So – Soja	*Sa – Sesam*	*6 – geschwefelt*
7 – Geschmacksverstärker	*8 – Phosphat*	*9 – Süßstoff*

Huhn:
Hähnchen mit Tomaten-Foccacia-Füllung [G,M,E,Se,S]
mit Brokkoliröschen, überbacken mit Mandel-Honig-Sauce [M,G,E,S]
- dazu Gnocchis [G,E]

Frikassee vom Huhn [M]
mit Spargel, Champignons, Kapern & Butterreis [M]

Pikanter Auflauf [M,G,E]
Kartoffel-/Nudelauflauf mit Brokkoli, Lauch, Möhren

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen

Fisch:
Dorschfilet [F]
an Dijon-Senf-Sauce[G,Se] *mit Fingermöhren*[M] *& Butterkartoffeln*[M]

Lachsschnitte[F] *mit Zitronenkruste*[G,M]
auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen[N] *& Butterkartoffeln*[M]

vegetarisch/vegan:

Paprikaschoten [G,S,M]
2 halbe Paprikaschoten gefüllt mit Champignons,
getrockneten Tomaten, Zucchini mit Feta-Käse überbacken
- dazu pikante Paprikasauce[M] *& Butterreis*[M]

mediterranem Pfannengemüse [S]
- Paprika, Zucchini, Champignons, Lauch, Mais & Süßkartoffeln

Dessert
Panna cotta mit Mangosauce[M]
Schokoladencreme mit Himbeeren[M]
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce[M]
Obstcrumble der Saison [M,G]
Schokoladenpudding mit Vanillesauce[M]
Mousse au chocolat [M,N]
Flan mit Caramel [M]
Obstcocktail mit Mascarpone[M,N]

Petit fours [M,N,E,G]
Kleine französische Törtchen, in verschiedenen Variationen

Mini Brownies und Blondies [M,G,E]

Allergene und Zusatzstoffe

M – Milchprodukte	*G – Gluten*	*1 - Konservierungsstoffe*
E- Eiprodukte	*S – Sellerie*	*2 - Antioxidationsmittel*
N – Nüsse	*Se – Senf*	*3 – Nitritpökelsalz und Nitrat*
L – Lupinen	*K – Krebstiere*	*4 - Farbstoffe*
W – Weichtiere	*F – Fisch*	*5 - geschwärzt*
So – Soja	*Sa – Sesam*	*6 – geschwefelt*
7 – Geschmacksverstärker	*8 – Phosphat*	*9 – Süßstoff*

Buffetvarianten

Kaltes Schlemmerbuffet "Bellevue" *M,E,G,S,Se,N*
Geflügelmedaillons mit Mandarinen, Schweinemedaillons mit Oliven,
halbe gefüllte Eier mit Lachskaviar[E,F],
Roastbeefröllchen mit Remoulade[9],
zartes Schweinefilet[3,2] aus dem Rauch,
frisches Roastbeef "rosa" & gebratene Hähnchenbrusttranchen
französische Käsespezialitäten – GeramontM, Fol Epi[M], Roquefort[M]

- dazu Hähnchenbrustsalat "Tandoori" [M,S] & Hirtensalat[M]

Weizen – und Vollkornbaguette[G] , Butterrosetten[M]

Obstcocktail[N] mit Mascarpone[M]

Brandenburger Buffet *G,M,S,Se,Sa*
Landschinken[2,3], Kasslerrücken[3],Saftschinken[1,2], Knacker[2,3,8],
Bunte Sülze & frischer Hackepeter mit Gewürzgurken und Zwiebeln

Rollmöpse & Heringsfilet [F]

kleine Platte mit Käsevariationen [M]

Vollkornbagutte, Zwiebelbrot, Schusterjungen[G],
Butterrosetten[M]

warm im Rechaud
** Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben [S]*
** Spießbraten vom märkischen Landschwein*
auf Sauerkraut

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce [M]

Europäisches Buffet *M,G,E,S,Se,F*
Aufschnittplatte mit geräucherter Entenbrust[2,3], Roastbeef "rosa",
Brüssler Leberpastete & Serranoschinken[2,3] an Honigmelone

Käseauswahl [M]

halbe gefüllte Eier mit Kaviar vom Lachs [E,F]
Kartoffelplätzchen[G,E] mit Räucherlachstranche[F] und Meerrettich[2]
Holländisches Matjesfilet an Apfel-Zwiebel-Salat

**französisches Baguette, Landbrotstange[G], Butterrosetten[M]*

warm im Rechaud
** Roastbeefstreifen mit Champignon*
und saurer Sahne verfeinert
- dazu Butterspätzle [M,G]

Mousse au chocolat [M,N]

Italienisches Buffet *M,G,E,S,Se,K,F,N*
Auswahl aus gegrillter Zucchini, Paprika,
Champignons, Aubergine, Borettane-Zwiebeln,
getrockneten Tomaten in Basilikumöl,
pikante Peperonis & Paprini mit Frischkäse[M],
grüne Mamut- & schwarze Kalamata-Oliven[5]

Parmaschinken[2,3], Salami im Käsemantel[2,3], Mortadella mit Pistazien[N]
Garnelen im Melonenkörbchen mit Senf-Honig-Dressing[M,Se],
italienische Käseauswahl [M]

Nudelsalat mit Pesto [G,E;M,S]
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum & Balsamico[M,Se]
Vitello tonnato [F,M,E,S,Se]
Ciabatta[G] & Butterrosetten[M]

warm im Rechaud
** Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella gratiniert [M,S]*
auf Tomatensugo und Gnoccis[G,E]

** auf mediterranem Pfannen-Gemüse mit Paprika,*
Zucchini, Pilzen, Schoten, Lauch & Süßkartoffeln

Panna cotta mit Mangosauce[M]

Spanisches Buffet [G,M,E,S,Se,N,]

Escalivada- gegrillte marinierte Paprika, Auberginen,
Zucchini & Oliven[5] in verschiedenen Sorten

Serranoschinken[2,3], Chorizo [M;1,2,4,9], Salami Salchichon[1,2,4],
Cantaloupe Melone, Manchego-Käse[M]
Ziegenweichkäse und Weintrauben

mediterraner Meeresfrüchte-Salat [F,K] Garnelen, Tintenfischringen und Pulposcheiben
und getrocknete Tomaten in einem feinem Kräuterdressing [Se]

pikanter Reis-Nudelsalat mit Tomaten, Paprika und Oliven[5]

Olivenbrot [G], Aioli [1] & Butterrosetten[M]

warm im Rechaud
gefülltes Schweinefilet mit Aprikosen & Haselnüssen [N]
Kabeljau im Serranoschinkenmantel [N,F,M]
Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und Knoblauch[S]
Rosmarinkartoffeln mit Salsa verde

Flan mit Caramelsauce[M]

Allergene und Zusatzstoffe

[M] – Milchprodukte	[G] – Gluten	[1] - Konservierungsstoffe
[E]- Eiprodukte	[S] – Sellerie	[2] - Antioxidationsmittel
[N] – Nüsse	[Se] – Senf	[3] – Nitritpökelsalz und Nitrat
[L] – Lupinen	[K] – Krebstiere	[4] - Farbstoffe
[W] – Weichtiere	[F] – Fisch	[5] - geschwärzt
[So] – Soja	[Sa] – Sesam	[6] – geschwefelt
[7] – Geschmacksverstärker	[8] – Phosphat	[9] – Süßstoff