

TAGUNG · BETRIEBSFEST · GEBURTSTAG · FEIER

BUFFETS



 **Ralf Schumacher**
= Kartcenter =



UNSERE BUFFETS

BUSINESS-BUFFET 1 AB 20 PERSONEN *****

- * Feine italienische Gemüsesuppe
- * Frisches Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
- * Spaghetti „Toskana“ mit Rucola, Zucchini, sonnenverwöhnten Tomaten, knackiger Paprika und aromatischen Champignons
- * Zart glacierter Putenbrustbraten in cremiger Kräuterrahmsauce mit Mandelbrokkoli und goldbraunen Kartoffelspalten
- * Fruchtiger Cocktail aus exotischen Früchten mit feiner Mandelsahne
- * Frische Götterspeise mit samtiger Vanillesauce

pro Person 26,90

BUSINESS-BUFFET 2 AB 20 PERSONEN *****

- * Cremige Brokkolicremesuppe
- * Frisches Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
- * Zart geschmorter Schweinenacken in aromatischer Pfefferrahmsauce, dazu buntes Marktgemüse und knusprige Krokette
- * Feines Ragout von der Putenbrust in würzigem Paprikarahm, serviert mit duftendem Kräuterreis
- * Fruchtige Rote Grütze mit samtiger Vanillesauce
- * Luftiges Mousse au chocolat

pro Person 28,90

BUSINESS-BUFFET 3 AB 20 PERSONEN *****

- * Feines Karotten-Ingwer-Süppchen mit einer leichten Schärfe
- * Knackiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
- * Rosa gebratene Schweinelende vom Parma-Schwein in würziger Gorgonzolarahmsauce mit Mandelbrokkoli und duftenden Rosmarinkartoffeln
- * Zarte Medaillons vom Norwegerlachs auf cremigen Kräutersahnenudeln
- * Fruchtiger Cocktail aus exotischen Früchten mit feiner Vanillesauce
- * Luftiges Mousse au chocolat

pro Person 36,90



IHRE LEIBSPEISE IST NICHT DABEI?

Sie wünschen sich eine andere Kombination der Speisen oder eine Ergänzung? Wir sind stets bemüht, Ihre individuellen Wünsche umzusetzen und Ihr Buffet auf Ihre Guppe maßzuschneidern. Sprechen Sie uns gerne an.

SPEISEN SIE NACH HERZENSLUST!

MONZA AB 25 PERSONEN *****

Suppe:

- * Herzhafte Minestrone mit frischem Gemüse und italienischen Kräutern

Hauptgänge:

- * Knackiger Mixed Salad mit hausgemachten Dressings
- * Saftige Meatballs von Schwein und Rind in fruchtiger Tomaten-Mara-cuja-Soße mit buntem Gemüse und knusprigen Potato-Wedges
- * Zartes indisches Butter Chicken in cremiger Joghurtsoße mit duftendem Reis
- * Aromatische Kartoffel-Gemüse-Feta-Pfanne mit cremiger Sour Cream

Dessert:

- * Frischer Obstsalat mit einer süßen Note
- * Luftiges Mousse au Chocolat

pro Person 34,90

SUZUKA AB 25 PERSONEN *****

Vorspeisen:

- * Herzhafte rustikale Tomatensuppe
- * Knackiges Salatbuffet aus frischen Salaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge:

- * Zart geschmortes Kesselgulasch nach Budapester Art mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Sauce
- * Knuspriges Backendl Wiener Art aus saftigen Hähnchenkeulen
- * Aromatisches indisches Gemüsecurry mit sonnengereiften Tomaten und Kichererbsen (vegan)

Beilagen:

- * Würzige Rosmarinkartoffeln, duftender Kräuterreis
- * Feine Vichy Karotten und zarte Butterbohnen

Dessert:

- * Luftiges Mousse au Chocolat
- * Frischer Obstsalat

pro Person 36,90

CIRCUIT DE LA SARTHE AB 25 PERSONEN *****

Vorspeisen:

- * Aromatische Karotten-Ingwer-Suppe mit feiner Würze
- * Knackiges Salatbuffet aus frischen Salaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge:

- * Zarte Kalbsrouladen gefüllt mit Steinpilzen und Pesto in feinem Pfefferrahm
- * Hähnchenbrustgeschneitztes „Tobago Style“ exotisch-fruchtig-würzig mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch
- * Pikante Scampi-Pfanne mit frischen Kräutern und mediterranem Gemüse
- * Spaghetti „Toskana“ mit Rucola, Zucchini, sonnenverwöhnten Tomaten, knackiger Paprika und aromatischen Champignons

Beilagen:

- * Frisches Kartoffelpüree fein abgeschmeckt mit Butter
- * Duftender Langkornreis
- * Herzhafte Nuss-Polenta-Törtchen mit Hirtenkäse, Haselnüssen und schwarzen Oliven
- * Saisongemüse – schonend gegart und aromatisch abgeschmeckt

Dessert:

- * Luftiges Mousse au Chocolat
- * Feines Mohnmousse mit fruchtiger Erdbeersauce und knusprigem Schokoladencrumble
- * Frischer Obstsalat mit Bourbon-Vanillesauce

pro Person 42,90

GETRÄNKEPAUSCHALEN

SO SITZEN SIE NIEMALS AUF DEM TROCKENEN!
Ihre Getränkeauswahl können Sie auf Anfrage auch variieren.

STARTER LAP *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar

Heißgetränke: Kaffee, Teeauswahl

Bei einem Aufenthalt von max. 4 Stunden pro Person **19,50**

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **21,00**

QUICK LAP *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar

Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei 0,0% Vol., Veltins Radler 0,0% Vol.

Heißgetränke: Kaffee, Teeauswahl

Bei einem Aufenthalt von max. 4 Stunden pro Person **21,90**

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **23,90**

RACE LAP *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar

Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei 0,0% Vol., Maisels Hefeweizen, Veltins Radler 0,0% Vol., Maisels Alkoholfrei, Duckstein, Hemelinger Malz

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato, Teeauswahl,

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **25,90**

GRAND PRIX *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Bananen- und Sauerkirchnektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar

Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei 0,0% Vol., Maisels Hefeweizen, Maisels Alkoholfrei, Duckstein, Hemelinger Malz, Veltins Radler 0,0% Vol.

Weine: Rotwein, Weißwein, Roséwein

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee, Schokolade, Teeauswahl

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **29,90**

VICTORY LAP *****

Softgetränke: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Coca Cola, Coca Cola light, Cola Zero, Cola-Fanta-Mix, Fanta, Sprite, Red Bull, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Säfte: Orangensaft, Apfelsaft, Bananen- und Sauerkirchnektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar

Biere: Veltins Pilsener, Veltins Alkoholfrei 0,0% Vol., Maisels Hefeweizen, Maisels Alkoholfrei, Duckstein, Hemelinger Malz, Veltins Radler 0,0% Vol.

Weine: Weißwein, Rotwein, Roséwein

Heißgetränke: Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee, Schokolade, Chai Latte, Teeauswahl

Spirituosen: Bacardi, Vodka, Gin, Jim Beam, Ramazotti, Heidegeist, Korn

Bei einem Aufenthalt von max. 6 Stunden pro Person **52,90**

Bei einem Aufenthalt von max. 9 Stunden pro Person **57,90**

ZUSATZOPTIONEN

SHOTS

ERGÄNZBAR FÜR: Grand Prix, Victory Lap

INHALTE: Waldmeister, Jubi-Pfefferminze, Maracuja-Schnaps, Multivitamin-Schnaps, Sambuca, Ouzo, Heidegeist, Jägermeister

PREIS: 4,50 € (6 Stunden), 6,50 € (9 Stunden)

Nur pauschal für alle Teilnehmenden buchbar

APERITIF

ERGÄNZBAR FÜR: Starter Lap, Quick Lap, Race Lap

INHALTE: Sekt, alkoholfreier Empfangscocktail, Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry

PREIS: 5,90 € (4 Stunden), 8,90 € (6 Stunden)

Nur pauschal für alle Teilnehmenden buchbar

HIER IST FÜR ALLE ETWAS DABEI

WARM UP CANAPÉS & FINGERFOOD SNACKS

AB 10 PERSONEN

* Mini Oliven-Paprika-Quiche (2 Stück)	2,10
* Mini-Hähnchenroulade	3,60
* Frühlingsrolle (2 Stück)	3,40
* Hähnchenspiess Yakitori Chili	2,30
* Hähnchenspiess Yakitori Ananas	2,50
* Chickenwings mit dreierlei Dips (2 Stück)	4,20
* Samosa (gefüllte Teigtaschen / 3 Stück)	2,90
* Wrap vom Räucherlachs	6,50
* Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam (2 Stück)	5,10
* Süße Plunderteilchen (2 Stück)	5,10

Als Buffet pro Person **33,50**

UNSER RUSTIKALES SPEZIAL-ANGEBOT

SPANFERKEL BUDAPEST

Keulen und Rücken vom Spanferkel frisch aus dem Ofen, mariniert und herzhaft gewürzt mit knackiger Schwarte

Dazu reichen wir:

Warmen Specksalat, Krautsalat, ital. Nudelsalat, Rosmarinkartoffeln, Sour Cream und Meterbrot

ab 20 Personen à **31,90**

Wahlweise mit Dessert:

Rote Grütze, Fruchtsalat

ab 20 Personen à **34,90**

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
Gültig ab 01.04.2025. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.