

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserem Büffetangebot.

Lassen Sie sich inspirieren, kombinieren Sie nach Gusto, oder vereinbaren Sie eine persönliche Beratung. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich gültigen MWSt., von zur Zeit 19 %.  
Preisänderungen sind jederzeit, ohne vorherige Ankündigung möglich.

Wir liefern ab einem Bestellwert von 500 € für Speisen, im Raum Karlsruhe frei Haus.  
Kleinere Bestellungen auf Anfrage.

Sie benötigen noch Personal, Getränke, Zelte, Möbel, Künstler, Musik und Dekoration?  
Wir organisieren alles, rund um die Bewirtung Ihrer Gäste.

Sie suchen noch eine Location? Feiern Sie in stilvollem Ambiente bei uns im  
Technologiepark Casino, oder auf unserer gemütlichen Terrasse.

Ob im Casino, Bistro, oder beim Catering. Wir verwöhnen Sie mit feinsten Küche.

Inhalt:

Studenten - Büffet	Seite 2
Rustikales - Büffet	Seite 3
Grill – Büffet	Seite 4
Badisches Büffet	Seite 5
Asia Büffet	Seite 6
Italienisches Büffet	Seite 7
Langfinger (Fingerfood)	Seite 8
Goldfinger (Fingerfood)	Seite 9
Fingerfood nach Wahl	Seite 10
Geschirr und Ausstattung	Seite 12

## **Studenten Büffet**

11,20 € pro Person

### **Vorspeisen**

Salatbüffet, mit vier hausgemachten Rohkostsalaten  
(z.B. Tomaten-, Gurken-, Kraut-, Karotten-Salat) und  
zwei grüne Salate  
Dressings nach Wahl  
Brotkorb

### **Hauptspeisen**

Gefüllte Putenbrust mit Pfeffersauce  
oder  
Ofenfrischer Schweinerücken mit frischen Champignons und Rahmsauce  
dazu  
hausgemachte Spätzle  
und jahreszeitliche Gemüseplatte

optional:

### **Dessert**

zzgl. 2,40 € pro Person  
Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce

## ***Rustikales Büffet***

19,90 € pro Person

### ***Vorspeisen***

Salatbüffet, mit vier hausgemachten Rohkostsalaten  
(z.B. Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Farmersalat)  
zwei grüne Salate  
Dressings nach Wahl  
Fischplatte, mit  
geräucherten Forellenfilets, Makrele, Lachs, Sprotten und Sahnemeerrettich  
gefüllte Eier mit Fleischsalat  
Schinkenröllchen mit grünem Spargel  
Fleischtomaten gefüllt mit Gemüsesalat  
Brotkorb

### ***Hauptspeisen***

Brasierter Bauernschinken mit Sauerkraut und Schupfnudeln  
Hähnchenbrust mit frischem Blattspinat gefüllt, dazu Pfeffersauce und feine Nudeln

### ***Desserts***

Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat

## **Grill Büffet**

18,50 € pro Person  
ab 40 Personen, inkl. Grill und Grillmeister

### **Salate:**

Hausgemachter Nudelsalat, Bayrischer Radi  
Tomaten-, Karotten-, Gurken und Krautsalat  
Blattsalate mit 2 Dressings

### **frisch vom Grill:**

marinierte Schweinekammsteaks, Rinderhütsteaks  
Rostbratwürste, Käseknacker  
marinierte Hähnchenstücke  
gegrillte Maiskolben

### **dazu**

Folienkartoffel mit Sauerrahm  
hausgemachte BBQ-, Pfeffer- und Knoblauch-Saucen  
Senf, Ketchup und Kräuterbutter  
Gemischter Brotkorb

### **Alternativen, nach Angebot:**

(Preise auf Anfrage)  
Kalbsteaks  
Tenderloin Steaks  
Tournedos  
Entrecote  
Lammkoteletts  
Lammkrone  
Spareribs  
Merquez, Thüringer, ...  
Gegrillte Maishähnchen  
Riesengarnelen (Spieße, oder am Stück)  
ganze Doraden  
ganzer Wolfsbarsch  
Forelle i. d. Alufolie  
Thunfischsteaks,  
Marlinsteaks  
Buttermakrele  
Atlantik Lotte

Hamburgerstation „zum selber machen“  
mit frischen Pommies

## **Badisches Büffet**

26,90 € pro Person

### **Vorspeisen**

Feldsalat mit Speckcroutons  
Ochsenmaulsalat mit sauren Zwiebeln  
Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Reichenauer Quiche mit Gemüse der Saison  
Geflügelterrinen mit Steinpilzen  
Brotkorb

### **Suppe**

Kartoffelsuppe mit Kracherle  
oder  
Grünkernsuppe mit Markklößchen

### **Hauptgänge**

Badischer Flusszander in Rieslingsauce und feinen Nudeln  
Hirschkalbsragout mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne  
Schweinemedallions mit braunen Wiesenchampignons  
Gemüse der Saison

### **Desserts**

Warmer karamelisierter Apfelkuchen  
Vanillecreme mit Schattenmorellen

### **warme Gerichte zur Auswahl (nach Saison)**

Badischer Rinderschmorbraten mit Kartoffelknödel  
Enten – Confit mit sauren Rüben und Kartoffelpüree  
Lachsscheiben auf Schnittlauchsoße mit Bandnudeln  
Ofenfrische Frischlingskeule mit Ragout von Pilzen und Semmelknödel (+ 2 € je Person)  
gespickter Hasenrücken mit Preiselbeeren, Pfifferlingen und handgeschabten Spätzle (+ 2 €)  
Rehmedallions Schwarzwälder Art, mit Sauerkirschen und Beilage n. Wahl (+ 4 € je Person)

### **Desserts zur Auswahl**

Krapfen mit Weinschaumsoße  
Schwarzwälder Kirschenauflauf

## ***Asia Büffet***

28,90 € pro Person

### ***Vorspeisen***

Lauwarmer Glasnudelsalat  
Knusprig ausgebackenes Gemüse  
Satte Spieße vom Huhn, mit Erdnusssauce  
Süß sauer eingelegtes Gemüse  
Sojasprossen–Erdnuss Salat  
Gefüllte Teigtaschen mit Sprossen und Schrimps  
Schrimps–Frühlingszwiebel Beignets

### ***Suppen***

Klare Hühnersuppe mit Asia–Gemüse oder  
Red–Curry Soup mit Kokosmilch und Hühnerfleischstreifen

### ***Hauptspeisen***

gebackenes Fischfilet, Sweet and Sour mit Duftreis  
Peking Ente mit gebratenen Gemüsen  
Massaman–Curry vom Rind, mit Kartoffeln und Gemüse  
Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Ei und Pilzen

### ***Desserts***

5 Gewürze Puddingtörtchen  
Gedämpftes Birnen–Ingwer Souffle  
Exotisches Obst

## **Italienisches Büffet**

31,80 € pro Person

### **Antipasti**

dreierlei Bruschette mit Tomaten-Basilikum, Oliven-Sardellenpaste und Avocadosalsa  
gebr. Gemüse in Olivenöl (Auberginen, Zucchini, Paprikas, Champignons und Karotten)

Cannellini Bohnen in Rotweinessig und Rosmarin

Vitello Tonnato

Affettato und Oliven (Spezialitätenplatte mit Coppa, Parmaschinken und Salame)

Frutti di Mare mit Zitrone und Kräutern

ingelegte Sardellen mit Kirschtomaten

Ruccolasalat mit Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan

Brotkorb

### **Suppe**

Minestrone di verdura

### **Pesci i Carni**

gebratener Seeteufel mit frischen Tomaten u. Olivenöl, mit Rosmarinkartoffeln  
Tranchen von geschmorter Maispoularde mit Weißweinsauce, mit Tagliatelle, oder Gnocchis

### **Verdure**

Zucchini Tomaten Gratin

### **dolci**

zuppa inglese

Panna Cotta mit Pfirsich

Grießflammerie mit sizilianischem Orangensalat

### **warme Gerichte zur Auswahl**

Ossobuco mit Risotto Milanese (geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüse und Tomaten)

Saltimboca a la romana, mit Polenta (Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken)

Piccata Milanese auf Tomatenspaghetti (Kalbsschnitzel mit Parmesan)

geschmortes Kaninchen mit Tomaten, schwarzen Oliven und Basilikum, mit Gnocchi

Brasato al Brunello und Parpadelle (Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce)

Braciolo di vitello mit Tagliatelle (Kalbskoteletts mit Salbeibutter) ( + 6 € je Person)

Rehrückenmedaillons mit Steinpilzen und Gnocchi ( + 6 € je Person)

Kalbsfilet mit Steinpilzen und italienischen Gemüsen ( + 6 € je Person)

ofenfrische Lammkrone mit Thymiankruste und Rosmarinkartoffeln ( + 4 € je Person)

Riesen Scampi Schwänze mit Olivenöl, frischen Kräutern und Gemüsereis ( + 6 € je Person)

Fingerfood

## **Büffet Langfinger**

ab 30 Personen, 20,90 € pro Person

### **vegetarisch**

Carpaccio von Auberginen und Zucchini  
Fetaspieße mit verschiedenen Paprika und geröstetem Sesam  
Blätterteigfleurons mit Frischkäse gefüllt und mit getrockneten Tomaten  
Spießchen mit italienischen Antipasti

### **mit Fisch**

Kartoffel Rösti mit Creme Fraiche und Räucherlachs  
Pinchos vom Thunfisch, Schwertfisch und Butterfisch mit Tomaten Sugo  
Blätterteigfleurons mit Frischkäse gefüllt und mit Forelle und Lachskaviar

### **mit Fleisch**

Satee Spieße vom Huhn mit Erdnuss-Dip  
kleine Bifteki mit Tzaziki  
gebackenes Schweinefleisch im Backteig mit süß-saurem Gemüse  
Kalbfleischröllchen mit Thunfisch Mousse gefüllt

### **Desserts**

Griß Flammerie mit Himbeeren  
Cappuccino Mousse

### **Brotkorb**

Fingerfood

## **Büffet Goldfinger**

ab 30 Personen, 31,90 € pro Person

### **vegetarisch**

Carpaccio von Auberginen und Zucchini  
Fetaspieße mit verschiedenen Paprika und geröstetem Sesam  
dreierlei Bruschette mit Tomaten-Basilikum, Oliven-Sardellenpaste und Avocadosalsa

### **mit Fisch**

Kartoffel Rösti mit Tartar vom Räucherlachs  
gebratene Gamba am Spieß mit Aioli  
verschiedene Sushi mit Lachs und Thunfisch, Wasabi, Gari und Sojasauce

### **mit Fleisch**

Schweinefiletspieße mit Mango-Chili-Dipp  
Wan Tan Becher mit Ente und Papaya  
Crostini mit gebratenem Rinderfilet und salsa verde

### **Suppenhäppchen aus der Tasse**

Tom Yam Gai (pikante Kokosnussmilch Suppe mit Zitronengras und Hühnchen)

### **Desserts**

Exotische Früchtespieße  
Erdbeer Pistazien Meringen  
Zuppa Inglese

### **Brotkorb**

## ***Fingerfood nach Wahl***

Die Mindestbestellmenge je Sorte sind 20 Stück. Pro Person benötigen Sie etwa 8 bis 10 Teile. Preis auf Anfrage.

Gerne erstellen wir Ihnen auch neue Kreationen an Fingerfood, passend zu Ihrem Anlass, Ihrem Motto, Ihrer Farbe, oder was immer Sie sich ausgedacht haben.

### ***Vegetarisch***

Carpaccio von Auberginen und Zucchini  
marinierte Champignonköpfe  
Fetaspieße mit verschiedenen Paprika und geröstetem Sesam  
dreierlei Rohkoststicks der Saison mit Avocado-Dip und Joghurt–Curry-Dip  
asiatische Gemüse im Reispapierbeutel  
Parmesan-Oliven-Plätzchen mit Petersilien-Pesto und Ziegenkäse  
Crostini mit Avocado Ziegenkäse Mousse  
Crostini mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
Maispfannkuchen mit Mangosalsa (pikant)  
Maisbecher mit Papaya-Avocado-Grapefruit-Salat

### ***mit Fisch***

Rote Beete Rösti mit Forellen-Meerrettich-Mousse  
Green Shell Muschel mit Gemüsezwiebeln und Zitronenmarinade  
gebratene Gamba am Spieß mit Aioli  
gebratener Garnelenspieß mit Zucchini  
Pizette mit Tomaten, Sardelle und Käse  
Pinchos vom Thunfisch, Schwertfisch und Butterfisch mit Tomaten Sugo  
Kartoffel Rösti mit Creme Fraiche und Räucherlachs  
verschiedene Sushi mit Lachs und Thunfisch, Wasabi, Gari und Sojasauce  
Crostini mit Auberginen Kaviar (von der Forelle)  
Wan Tan Becher mit Sepia und Limonen  
Buchweizen Blinis mit Frischkäse und Beluga Kaviar (1 oz = 89 €)  
Maisbecher mit Garnelen-Mango-Limonen-Ceviche

### ***mit Fleisch***

Scheiben von gefüllten Wraps mit Kidney-Bohnen-Mousse und gebratenem Schweinefleisch  
oder Huhn  
Satee Spieße vom Huhn mit Erdnuss-Dip  
marinierte Hühnchenspieße mit Guacamole  
Drumsticks vom Piri Piri Huhn  
kleine Bifteki mit Tzaziki  
gebackenes Schweinefleisch im Backteig mit süß-saurem Gemüse  
Kalbfleischröllchen mit Thunfisch Mousse gefüllt  
Crostini mit gebratenem Rinderfilet und salsa verde  
Wan Tan Becher mit Ente und Papaya  
Pincho von Gänsestopfleber auf Crostini

***gemischt***

dreierlei Blätterteigfleurons mit Frischkäse gefüllt und mit Forelle, Lachskaviar und getrockneten Tomaten  
dreierlei gefüllte Tartletts mit Räucherlachs, Lauch und gekochtem Schinken und Speck und Zwiebeln

***Suppenhäppchen aus der Tasse***

Gazpacho (kalte andalusische Gemüsesuppe)  
Kartoffelsuppe mit Croutons  
Tom Yam Gai (pikante Kokosnussmilch Suppe mit Zitronengras und Hühnchen)

***Desserts***

Exotische Früchtespieße  
Grieß Flammerie mit Himbeeren  
Tartletts mit frischem Obst  
Erdbeer Pistazien Meringen  
Variation von süßen Teigstückchen

***im Dessertglas oder aus der Schale:***

Cappuccino Mousse  
Bayrisch Creme mit Schattenmorellen  
Zuppa Inglese  
Obstsalat  
weiße oder braune Mousse au Chocolat

## ***Geschirr und Ausstattung***

In Verbindung mit unseren Büffets liefern wir Ihnen:  
hochwertiges Porzellan und Besteck zum Preis von 0,30 € pro Stück  
weiße Stofftischdecken (diverse Größen): 5,- € pro Stück  
weiße Stoffservietten, zum Fächer gefaltet: 1,50 € pro Stück  
Bistrostehtische: 12,- € pro Stück  
Servicekräfte: 22,- € pro Person und Stunde

### ***alle Preise, inkl. 19 % MWSt. und einschließlich Reinigung***

diverse Zelte und Möbel auf Anfrage, z.B.:  
Pavillonzelt, 5 x 5 m, weiß mit Fenstervorhängen an zwei Seiten, inkl. Transport, Auf- und  
Abbau: ab 290,- € / Stück  
schöner Gartenstuhl, mit Armlehne, Metall, silbergrau kunststoffbeschichtet  
3,50 € / Stück  
zugehöriger Tisch 7,- € / Stück

### ***Wir planen und organisieren für Sie:***

Veranstaltungs- und Medientechnik, Lichttechnik, Tonanlagen, Bühnenbau  
Dekorations- und Objektbeleuchtung  
Mobile Discos und Karaoke  
Feuerwerke und Lasershows  
Dekorationen, Großpflanzen (Palmen, Bambusse, Benjaminis, ...), Ballondekos  
Jahrmärkte – Attraktionen (Karussells, Hüpfburgen, Spielbuden, usw.)  
Fest- und VIP-Zelte aller Art  
Mietmöbel  
Cocktailbars  
Security, VIP-Personenschutz  
Promotion- und Servicepersonal  
Fotodokumentation und Videoproduktion