

# Alter Krug

*Individuelles Büfett für jeden Anlass*

*mit warmen und kalten Anteilen*

## **Vorspeisen**

Im Gläschen serviert mit kleinen Köstlichkeiten:

Kleine Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat

Marinierte Scampispieße, Norwegischer Räucherlachs

Serranoschinken auf Ruccola

Berliner Currywurst (warm)

Flammkuchen – klassisch und vegetarisch

## **Warme Speisen von der Kochstation**

Argentinisches rosa gebratenes Roastbeef

vom Black Angus Rind mit Sauce Bernaise

Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule

mit der klassischen Bratensauce

Frisches Fjordlachsfilet aus dem Ofen

mit feiner Zitronenbutter

vegetarisch/vegan

Lasagne verdure mit frischem Gemüse

auf fruchtiger Tomatensauce

Frisches mediterranes Gemüse der Saison

mit Tomate, Zucchini, Champignons und Paprika

Rosmarinkartoffeln, Handgeschälte Butterkartoffeln

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

verschiedene frische Salate

Französisches Baguette, Butter & Kräuterquark

## **Süßes**

*(Bitte zwei Desserts auswählen)*

Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert, fein garniert

Frischer gemischter Obstsalat

Strawberry Cheesecake

Preis pro Person : 65,00 €

**ab 25 Personen**

zzgl. 1 Koch für 3 Std. 65,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 60,00 €

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfettts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache.

Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettts für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

## Mediterranes Büfett

### Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb mit Stielkapern und Thunfischsauce  
Tomate-Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto  
Norwegische Räucherlachsplatte mit Senf-Dillsauce  
Schinkenplatte mit italienischem Parmaschinken  
Käseplatte mit italienischem und französischem Käse  
Antipastiplatte von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika  
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
verschiedene frische Salate

### Hauptspeisen

Kleine Schweinemedallions mit mediterranen Kräutern  
in Cherrysauce und grünem Pfeffer

Norwegisches Lachsfilet aus dem Ofen auf einem Kräuterbett  
und feiner Zitronenbutter

Auflauf von gebackenen Auberginen in Tomaten-Kräutersauce (V)

Frisches mediterranes Gemüse (V)  
mit Spargel oder Pfifferlingen (saisonal), Paprika, Aubergine,  
Zucchini und Champignons

### Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin  
frische Pasta  
ital. Ciabatta, franz. Baguette, Butter,  
hausgemachter Tomaten-Frischkäsedip

### Dessert

*(Bitte zwei Desserts auswählen)*  
Frischer gemischter Obstsalat  
Creme Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert  
Strawberry Cheese Cake

Preis pro Person: 65,00 €

**ab 20 Personen**

zzgl. Servicepersonal – 60,00 € pro Servicekraft (3 h)

Vegetarische Varianten nach Absprache

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfettis sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfettis für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

*Rustikales Grillbüfett für die Sommersaison*

## **Vorspeisen / Kalte Beilagen**

Antipasti von Zucchini, Tomaten, Champignons und Paprika  
Tomate-Mozzarella Caprese mit frischem Basilikum  
Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)  
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl  
Schwäbischer Kartoffelsalat

## **Vom Grill**

(Koch vor Ort)

Argentinisches Minutensteak vom Black Angus Rind  
Marinierte Nackensteaks in frischen Gartenkräutern mariniert  
Satéspieße, Scampispeieße  
Mini Burger, kleine Biffiki-Bouletten  
Traditionelle Rostbratwurst  
Lachsschnitte mit frischer Bio-Zitrone  
Spare-Ribs  
Gegrillter Halloumi

## **Warme Beilagen**

Mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern  
Gegrillte Champignons  
Ofenkartoffel mit Sour cream  
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites  
Süßkartoffelspalten  
Maiskolben

verschiedene Grillsaucen  
(BBQ Sauce, Honig-Senf, Knoblauchsc., Cocktails.)  
Kräuterbutter, Kräuterquark,  
Brotauswahl & Butter

## **Süßes**

New York Cheesecake  
Frischer gemischter Obstsalat  
oder  
Frischer Blechkuchen (versch. Sorten)

Preis pro Person : 65,00 €

**ab 25 Personen**

zzgl. 1 Koch für 3 Std. 65,00 € ; 1 Bedienung für 3 Std. 60,00 €

Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben. Unsere Büfets sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfets für eine Zeitdauer von 3 Stunden aufgebaut sind.

# Alter Krug

## Büfett exklusiv

### Zum Empfang Flying Büfett

#### Im Gläschen serviert mit kleinen Köstlichkeiten

Marinierte gegrillte Scampi, Serranoschinken,  
Norwegischer Räucherlachs,  
Berliner Currywurst,  
Satéspieße mit Teriyakisauce  
verschiedene Flammkuchen

### Büfett mit warmen und kalten Anteilen

#### **Warmes (Koch vor Ort)**

Argentinisches Roastbeef vom Black Angus Rind  
mit Sauce Bernaise – vom Koch vor Ort tranchiert  
Ofenfrischer Spanferkelbraten vom Bauern aus dem Havelland  
mit einer kräftigen Bratensauce  
Norwegisches Lachsfilet aus dem Ofen auf einem Kräuterbett  
und feiner Zitronenbutter

#### **Gemüse / Salate**

Mediterranes Gemüse der Saison mit Prinzeßbohnen,  
grünem Spargel, Vichykarotten, Champignons, Zucchini, Paprika  
Lasagne verdure mit frischem Gemüse  
auf fruchtiger Tomatensauce  
Rosmarinkartoffeln in der Schale  
handgeschälte Bio-Kartoffeln aus der Region  
Süßkartoffelpommes

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Verschiedene frische Salate (nach Absprache)

Frisches Baguette, Butter & Kräuterquark

#### **Dessert**

New York Cheesecake  
Frischer gemischter Obstsalat  
Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert

Preis pro Person : 72,00 €

**ab 20 Personen**

zzgl. 2 Köche für 3 Std. pauschal á 65,00 €; zzgl. 2 Bedienungen pauschal á 60,00 €  
Die Preise im Angebot gelten vorbehaltlich saisonaler Änderungen und werden bei Bestätigung des Angebotes festgeschrieben.

Unsere Büfetts sind inkl. Saalmiete, weiße Tischdecken, Kerzenleuchter kalkuliert. Weitere Dekoration für Tische & Raum nach Absprache. Bitte beachten Sie, dass unsere Büfetts für eine Zeitdauer von 3 S