



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Büffetvorschläge „Winterliche Büffets“ Ab 30 Personen

Hier finden Sie eine kleine Auswahl und Vorschläge von unseren Büffets. Natürlich können Sie diese auch untereinander kombinieren oder Ihr eigenes Lieblingsrezept einbauen. Gerne beziehen wir auch jahreszeitliche und saisonbedingte Speisen wie z.B.: frische Erdbeeren, Spargel oder Pfifferlinge in unsere Büffets ein.

Essensreste

Unsere angebotenen Speisen sind ausschließlich zum Verzehr vor Ort gedacht. Etwaige Reste von Büffets werden nach der Veranstaltung von uns entsorgt. Aus HACCP Gründen dürfen wir keine Speisereste aufbewahren und ausgeben.

Büffetpreise

Wir behalten uns eine mögliche Preisanpassung aufgrund von steigenden Lohn & Warenkosten vor.



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Büffet einfach

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Honig Dill Senfsauce
Sellerie-Walnuss-Salat mit Orange
Hausgemachte Anti Pasti mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico
Rohkost und Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips

Hauptgerichte

Wildschweinrollbraten in Dunkelbiersauce
Hähnchenbrust mit Gemüsefüllung Pesto-Sahnesauce

Hauptgerichte

Winterliches Marktgemüse
Rosmarinkartoffel, Butterspätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Zimt-Panna-Cotta mit Beeren
Orangen-Limetten-Creme mit Schoko-Gitter

37,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Büffet Mittel

Vorspeisen

*Duett von gebeiztem Lachs und Forelle
an Honig Dill Senf Sauce und Preiselbeer-Meerrettich
Fruchtiger Geflügelcocktail in Ananas serviert
Feldsalat mit Granatäpfeln, Blauschimmelkäse, Walnüssen und Himbeersauce
Wildschweinschinken mit Feigen und Mascarpone
Backpflaumen im Speckmantel
Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

Hauptgerichte

*Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce
Kleine Kalbsroulade an Marsalajus
Schweinefilettranchen in Pfifferling-Rahmsauce*

Beilagen

*Feine Fettuccine, Kartoffelgratin, Butterspätzle
Apfelrotkohl, Wirsing in Rahm, winterliches Marktgemüse*

Dessert

*Lebkuchenmousse , Bratapfel mit Mandelsahne
Heidelbeer-Trifle auf feinen Mandelkeksen*

46,50€



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Büffet hochwertig

Vorspeisen

Räucherfischplatte Hammerwerk

Lachs geräuchert, gebeizter Lachs, Forellenfilets aus dem Räucherofen, Heilbutt, Stremellachs, Fischterrinen, Sahnemeerrettich, Honig-Senfzillsauce

Wildpastete mit Sauce Cumberland

Feldsalat mit Speckwürfeln und Brotcroûtons

Wildschweinschinken mit Feigen und Mascarpone

Backpflaumen im Speckmantel

Rohkost und Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips

Hauptgerichte

Hirschragout mit Preiselbeer-sauce und Pfifferlingen

Geschmorte Entenbrust an Orangensauce

Lachsfilet an Limetten- Zuckerschotenschaum

Hauptgerichte

Winterliches Marktgemüse mit Apfelrotkohl

Butterspätzle, Miniklöße, Schupfnudeln

Dessert

Lebkuchen – Tiramisu

Apple Crumble

Nougatcreme mit Whisky verfeinert auf Chocolat-Spekulatius

55,50 €