



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Büffetvorschläge* *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* *„Kupfer“*

## *Vorspeisen*

*(4 verschiedene Vorspeisen, ohne Lachs, Schinken mit Melone)*

*z.B.:*

*Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischem Basilikum und Oliven*  
*Hausgemachte Anti Pasti*  
*mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico*  
*Auswahl von Rohkost & Blattsalaten mit zweierlei Dressings*  
*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

## *Hauptgerichte*

*(2 verschiedene Hauptgerichte, ohne Lachs, Tranchier / Grillstation, Wild)*

*z.B.:*

*Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce*  
*Putenbrustmedaillons in Kräuter-Sahnesoße*

## *Beilagen*

*(2 verschiedene Beilagen, Gemüseauswahl, ohne Spargel)*

*z.B.:*

*Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln*  
*Frisches Marktgemüse der Saison*

## *Dessert*

*(2 verschiedene Desserts)*

*z.B.:*

*Panna Cotta mit Fruchtspiegel*  
*Mousse au chocolat*

*34,50 €*



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Büffet* *„Palladium“*

### *Vorspeisen*

*(6 verschiedene Vorspeisen, mit Lachs und Schinken mit Melone)*

*z.B.:*

*Geräucherter Lachs mit Dill – Honigsenssauce*

*Forellenfilet aus dem Wacholderrauch an Sahnemeerrettich*

*Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone*

*Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings*

*Cous-Cous-Salat im Gläschen*

*Brotkorb mit verschiedenen Dips & Butter*

### *Hauptgerichte*

*(2 verschiedene Hauptgerichte, ohne Tranchier / Grillstation, Wild)*

*z.B.:*

*Zanderfilet in Weißweinsauce*

*Maispoularde mit Marsalasauc*

### *Beilagen*

*(2 verschiedene Beilagen, Gemüseauwahl, ohne Spargel)*

*z.B.:*

*Frisches Marktgemüse der Saison*

*Spätzle, Hochlandreis*

### *Dessert*

*(2 verschiedene Desserts)*

*z.B.:*

*Obstsalat mit Vanilleschaum,*

*Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren*

*39,50 €*



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

# *Büffet* *„Gold“*

## *Vorspeisen*

*(6 verschiedene Vorspeisen)*

*z.B.:*

*Geräucherter Lachs mit Dill – Honigsenssauce*

*Forellenfilet aus dem Wacholderrauch an Sahnemeerrettich*

*Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone*

*Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings*

*Spinat-Tortilla-Türmchen*

*Brotkorb mit verschiedenen Dips & Butter*

## *Hauptgerichte*

*(3 verschiedene Hauptgerichte, ohne Tranchier / Grillstation, Wild)*

*z.B.:*

*Rinderbraten in dunkler Jus*

*Gebratene Lachsschnitte mit Kirschtomaten & Safranschaum*

*Curryrahmgeschnetzertes*

## *Beilagen*

*(3 verschiedene Beilagen, Gemüseauwahl, ohne Spargel)*

*z.B.:*

*Frisches Marktgemüse der Saison*

*Pestonudeln, Drillinge, Wildreis*

## *Dessert*

*(3 verschiedene Desserts)*

*z.B.:*

*Crème Brûlée, Früchtequark, Limonencreme*

*45,50 €*



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

# *Büffet* *„Titan“*

## *Vorspeisen*

*(6 verschiedene Vorspeisen,)*

*z.B.:*

*Räucherfischplatte „Hammerwerk“*

*Parmaschinken mit Honigmelone*

*Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings*

*Hausgemachte Anti - Pasti*

*mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico*

*Bulgursalat mit blauen Kartoffelchip im Gläschen*

*Brotkorb mit verschiedenen Dips & Butter*

## *Hauptgerichte*

*(3 verschiedene Hauptgerichte, mit Tranchier / Grillstation, Wild)*

*z.B.:*

*Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Sauce Hollandaise*

*Gebratene Lachsschnitte mit Kirschtomaten & Safranschaum*

*Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat*

## *Beilagen*

*(3 verschiedene Beilagen, Gemü seauswahl, ohne Spargel)*

*z.B.:*

*Frisches Marktgemüse der Saison*

*Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Reis*

## *Dessert*

*(3 verschiedene Desserts)*

*z.B.:*

*Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Apple Crumble*

*55,50 €*



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Büffet 1*

### *Vorspeisen*

*Geräucherter Lachs mit Dill – Honigsenfauce*  
*Forellenfilet aus dem Wacholderrauch an Sahnemeerrettich*  
*Parmaschinken mit Honigmelone*  
*Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings*  
*Hausgemachte Anti Pasti*  
*mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico*  
*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgericht*

*Schweinefilet im Speckmantel mit dunkler Jus*  
*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an einer*  
*Weißwein – Kräutersauce*

### *Beilagen*

*Frisches Marktgemüse der Saison*  
*Hausgemachte Spätzle und Schwenkkartoffeln*

### *Dessert*

*Mousse au chocolat*  
*Rote Grütze mit Vanillesauce*

€ 39,50



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Büffet 2*

### *Vorspeisen*

*Hausgebeizter Lachs mit Dill – Honigsensauce  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Crevettencocktail*

*Vitello tonnato vom Kalb mit  
einer Thunfisch – Kapern – Mayonnaise*

*Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing  
Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgericht*

*Geschmorte Kalbsbacken in einer Dijon – Senfsauce  
Gedämpftes Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen  
und einer Safransauce*

### *Beilagen*

*Kartoffelgratin, Hochlandreis  
Vichy Möhren, Mandelbroccoli, Speckbohnen*

### *Dessert*

*Marinierte Früchte mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel*

€ 42,50



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Frühling*

### *Vorspeisen*

*Vitello tonnato vom Kalb*

*Parmaschinken mit Honigmelonen*

*Spargelsalat mit kleinen Tomaten, Rucola und Parmesanspänen*

*Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings*

*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgerichte*

*Lamnbraten aus der Keule an einer Kräuterjus*

*Gebratene Lachsschnitte mit Kirschtomaten an einer Safransauce*

### *Beilagen*

*Kartoffelgratin, Fettucini*

*Fisches Marktgemüse der Saison*

### *Dessert*

*Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme*

*Panna Cotta*

€ 39,50





**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Winter*

### *Vorspeisen*

*Geräucherter Lachs mit Dill – Honigsensauce*  
*Forellenfilet aus dem Wacholderrauch an Sahnemeerrettich*  
*Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischem Basilikum und Oliven*  
*Hausgemachte Anti Pasti*  
*mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico*  
*Wintersalate an Orangen-Walnuss-Dressing*  
*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgerichte*

*Tranchen vom Rehrücken mit Sauce Cumberland*  
*Hähnchenbrustfilet in Kräutersauce mit Käse überbacken*

### *Beilagen*

*Schupfnudeln, Kartoffelrösti*  
*Bohnen im Speckmantel und Rosenkohl*

### *Dessert*

*Warmer Apfel-Birnenstrudel mit Vanillesauce*  
*Lebkuchenmousse mit Rotweibirnen*

**€ 55,50**



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Mediterran*

### *Vorspeisen*

*Parmaschinken und Fenchelsalami mit Honigmelone*  
*Rote und Grüne Peperoni gefüllt mit einer Frischkäsecreme*  
*Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischem Basilikum und Oliven*  
*Hausgemachte Anti Pasti*  
*mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico*  
*Rucolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing*  
*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgerichte*

*Piccata vom Schweinerücken*  
*Rotes Meerbarbenfilet auf Blattspinat und Cocktailtomaten*  
*Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei*

### *Beilagen*

*Mediterranes Gemüse in einer Tomatensauce*  
*Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Rosmarinkartoffeln*  
*Sauce Bolognese, Tomatensauce, Knoblauchsauce*

### *Dessert*

*Panna Cotta mit Fruchtspiegel*  
*Hausgemachtes Tiramisu*

€ 48,50



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Italienisch*

### *Vorspeisen*

*Große Anti Pasti Variation*

*Caprese im Glas von Mozzarella, Basilikum und Kirschtomaten*  
*Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen*

*Feigen mit Honig und Balsamico*

*Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit zweierlei Dressings*

*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgerichte*

*Schweinelende a`la Saltimbocca an feiner Jus*

*Hähnchenbrust in Weißwein gegart an Kräutersahne*

*Tortelloni mit Spinat Ricotta Füllung an kräftiger Tomatensoße*

### *Beilagen*

*Rosmarinkartoffel, Feine Bandnudeln mit Pesto, Wildreis*

*Mediterranes Gemüse*

### *Dessert*

*Panna Cotta auf Beerenmus*

*Cappuccino- Creme mit Schokosplitter*

*Tiramisu im Glas*

*43,50 €*



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Spanisch*

### *Vorspeisen*

*Avocado- Guacamole*

*Paprika und Auberginen Schafskäsecreme*

*Humus und Aioli*

*Spinat-Champignon Tortilla Türmchen*

*Überbackene Feigen mit Ziegenfrischkäse und Schinken-Datteln*

*Spanischer Kartoffelsalat mit grünem Spargel, Zuckerschoten und Aioli*

*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgerichte*

*Zanderfilet mit Mandel-Safran-Kruste auf Spinat*

*Gefüllte Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse auf Thymiansauce*

### *Beilagen*

*Bunter Gemüsegratin „Mallorquin“*

*Runzelkartoffel mit Salzkruste „Mojo“*

*(oder Safran Gemüsereis)*

### *Dessert*

*Margarita-Limetten-Mousse mit Mangowürfel*

*Rioja-Rotwein-Creme mit roten Trauben*

*Creme Catalana*

*42,50 €*



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Bergisches Land*

### *Vorspeisen*

*Hackfleischbällchen mit Senf und Ketchup*  
*Kartoffelsalat mit Speck und Gartenkresse*  
*Salat von Tafelspitz mit Kräuterdressing und Wurzelgemüse*  
*Terrine von der Bachforelle mit Sahnemeerrettich*  
*Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings*  
*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgerichte*

*Kröstchen vom Schweinerücken*  
*Ofenfrischer Schweinebraten*  
*Gebratenes Buntbarschfilet*

### *Beilagen*

*Karotten und Erbsen in Rahm, Blumenkohlröschen*  
*Hochlandreis, Petersilienkartoffeln, Spätzle*  
*Champignonrahm, Bratensauce, Rieslingsauce*

### *Dessert*

*Apfel-Birnenstrudel mit einer Mandelsauce*  
*Quarkspeise mit Früchten*

€ 42,50



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Barbecue Büffet*

### *Vorspeisen*

*Parmaschinken mit Honigmelone*  
*Champignonköpfe gefüllt mit einer Rucolacreme*  
*Hausgemachte Anti Pasti*  
*mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico*  
*Kartoffelsalat oder Nudelsalat*  
*Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings*  
*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgerichte vom Grill*

*Marinierte Steaks von Rind und Schwein*  
*Garnelenspieße*  
*Thüringer Rostbratwürstchen*

### *Beilagen*

*Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm*  
*Pestonudeln*  
*Mediterrane Gemüsepfanne*

### *Diverse Dips*

*Paprika-Chili, Curry-Minze-Joghurt, Sauerrahm, Pesto*

### *Desserts*

*Frisches Obst mit Vanilleschaum*  
*Limonencreme*

€ 55,50



**HAMMERWERK**  
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

## *Gala Büffet*

### *Wir servieren*

*Sommerlicher Blattsalat an Erdbeervinaigrette, gebratenen Pfifferlinge,  
gerösteten Pinienkerne und Weißbrot-Croûtons*

### *Vorspeisen*

*Räucherfischplatte „Hammerwerk“*

*Tabouleh-Salat im Gläschen „mediterrane Art“*

*Caprese im Glas von Mozzarella, Basilikum, Kirschtomate*

*Spinat-Champignon-Tortilla-Türmchen*

*Überbackene Feigen mit Ziegenkäse und Schinken-Datteln*

*Feiner Rindfleischsalat vom Bündnerfleisch im Gläschen*

*Brotkorb mit Kräuterbutter & Dips*

### *Hauptgerichte*

*Feiner Wiener Tafelspitz (gekocht) an Meerrettich-Sahnesauce*

*Zarte Maispouarden Filets an leichter Curry-Ingwer-Sahne*

*Tranchen vom Schweinefilet an Cognac – Pfeffersauce*

### *Beilagen*

*Eierknöpfe an leicht gebräunter Butter*

*Kräuter-Bratlinge, Kartoffelgratin*

*Frisches Marktgemüse der Saison*

### *Dessert*

*Mascarponecreme mit Orangenlikör auf Mango-Fruchtspiegel*

*Nougatcreme mit Whisky verfeinert auf Chocolat-Spekulatius*

*Heidelbeer-Trifle auf feinen Mandelkeksen*

€ 62,50