

UNSER BUFFET-KATALOG

Liebe Gäste,

*auf den folgenden Seiten finden Sie unsere beispielhaften Buffets für
Ihre Feier bei uns im Unperfekthaus.*

*Sie können zwischen verschiedenen Buffet-Vorschlägen wählen.
Gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Vorlieben.
Sagen Sie uns einfach was Sie sich wünschen.*

*Ihre Buffet-Auswahl wird von unserem Küchen-Team für Sie,
wie vorab besprochen, am Tag der Feier frisch zubereitet.
Sie bestimmen dabei natürlich den Buffet-Beginn
und -Ablauf. Planen Sie auf Ihrer Feier hierfür bitte
eine Buffetzeit von max. 2 Std. ein.*

*Zu unseren Buffets reichen wir standardmäßig
eine Brotauswahl mit Kräuterbutter
sowie eine Auswahl von frischem saisonalem Obst.*

*Wir wünschen viel Vergnügen bei der Auswahl,
Ihr Unperfekthaus-Team*

*Alle Preise inkl. Aufbau, Abbau, Betreuung & Nachlegen fürs Buffet.
- Alle Preis inkl. 19% MwSt. -*

INHALTSVERZEICHNIS

Buffet-Variationen _____ Seite 2 - 13

Mitternachts-Snacks _____ Seite 14

Begrüßungs-Snacks _____ Seite 15

Hausgemachte Kuchen _____ Seite 16

I. BUFFET „RUHRPOTT“

VORSPEISEN

Herzhafter Gulaschtopf mit Spirelli-Nudeln

Regionaltypischer Kartoffelsalat

Hausgemachter Nudelsalat mit Fleischwurst

Tomatenschüssel mit Zwiebeln

HAUPTSPEISEN

Zwiebelkotelettes mit Senfcreme

Currywurst nach hauseigenem Rezept

Pommes Frites

Bratkartoffeln mit Zwiebeln

NACHSPEISEN

Vanillepudding mit Kirschen

_____ € 23,00 pro Person _____

-
-

II. BUFFET „LITTLE ITALY“

VORSPEISEN

Minestrone
klassische italienische Gemüsesuppe

- Diverse Antipasti -
Buntes Schmorgemüse, Oliven, gefüllte Weinblätter,
Artischockenherzen, mit Frischkäse gefüllte Peperoni

Knoblauchbrot

HAUPTSPEISEN

Gegrillte Salbei-Schnitzel auf Tomaten-Zucchini-Gemüse

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

Gemüse-Lasagne

NACHSPEISEN

Zitronencreme mit einer Fruchtsauce

_____ € 24,00 pro Person _____

III. BUFFET „DER POTT KOCHT“

VORSPEISEN

Kartoffelsalat mit hausgemachtem Schnittlauch-Dressing

Gurken-Sahne-Salat nach regionalem Rezept

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Stippe

HAUPTSPEISEN

Rindsrouladen serviert mit einer Zwiebel-Speck-Sauce

Hähnchenbrust

mit einer Senfkruste serviert auf Lauch-Rahm-Gemüse

Salzkartoffeln

Möhrengemüse mit Petersilienbutter

Gebutterte Spirelli-Nudeln

Currywurst mit Pommes

Nudel-Spinat-Auflauf

NACHSPEISEN

Preiselbeer-Schicht-Dessert

Herrencreme

hausgemachter Pudding mit Rum, Schokolade und Kirschen

_____ **€ 28,00 pro Person** _____

IV. BUFFET „SOMMERABEND“

VORSPEISEN

Kirschtomatensalat mit gerösteten Zitronen

Gebackene Rote Zwiebeln mit Walnuss-Salsa

Honig-glasierte Möhrchen mit Tahin-Joghurt

HAUPTSPEISEN

Spitzkohlröllchen gefüllt mit Rinderhack in einer Pilzrahmsauce

Lasagne vom Mangold und geschmorten Paprika mit Schafskäse überbacken

Geschmorte Süßkartoffeln mit Orange

Spinat-Tagliatelle

Blumenkohl gebraten mit Käse-Nuss-Brösel

Bunter Mangold mit Ziegenkäse

NACHSPEISEN

Hagebuttenmousse

Mandeljoghurt mit Weintrauben aus dem Ofen

_____ € 28,00 pro Person _____

V. BUFFET „UNPERFEKT-BBQ“

- nur von Juni-September buchbar -

VORSPEISEN

Frische Salatbar: gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika, Möhren und Fetakäse zum kombinieren, dazu eine Balsamico-Vinaigrette & ein Honig-Senf-Dressing

Regionaltypischer Kartoffelsalat & Italienischer Kartoffelsalat

Buntes Schmorgemüse, Oliven gefüllte Weinblätter, mit Frischkäse gefüllte Champignons & Peperoni, Artischockenherzen

Knoblauchbrot & Paprika-Chili-Brot

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter, Aioli, Kräuterquark & Chili-Erdnuss-Dip

HAUPTSPEISEN

Bratwurst / Frikadellen

Schweinenackensteaks / Rinderhüftsteaks / Hähnchenkeulen / Putenbruststeaks / Scampispieße

Maiskolben / Gemüse-Tofu-Spieße / Grillkäse

Kartoffelgratin / Würzige Kartoffelecken / Nudelauflauf

NACHSPEISEN

Gegrillte Ananas mit Honig

Vanillecreme mit frischen Früchten

_____ € 29,50 pro Person _____

VI. BUFFET „BUNTER GARTEN“

- ein rein vegetarisches Buffet -

VORSPEISEN

Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer & Chili verfeinert

Parmesan-Kräuter-Muffins mit gerösteten Kernen

Blätterteigschnecken mit Pesto Rosso und Käse

*Wildkräutersalat mit Tomaten, Paprika, Gurke,
Zwiebeln, Croutons, Kürbiskernen und einer Waldbeeren-Vinaigrette*

Frisch gebackenes Hausbrot & Baguette mit Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

*Lasagne vom Mangold und geschmortem Paprika,
mit Schafskäse überbacken*

Bratkartoffelpfanne

mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln & frischen Waldpilzen

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

NACHSPEISEN

Vanillecreme mit marinierten Zitrusfrüchten

Kokos-Panna Cotta mit frischer Ananas

Saisonale Obstauswahl

_____ € 28,00 pro Person _____

VII. BUFFET „GRÜNE LIEBE“

- ein rein veganes Buffet -

VORSPEISEN

Apfel-Sellerie-Rohkost-Salat mit Walnüssen

Mediterraner Bulgursalat mit Rosinen & Nüssen

Grüner Kartoffelsalat mit Kräutern, Kernen und Kürbiskernöl

*Frisch gebackenes veganes Brot & veganes Baguette
mit veganer Kräuterbutter, veganer Aioli und Chili-Erdnuss-Tofu-Creme*

HAUPTSPEISEN

Tofu-Gemüse-Spieße mit Paprika-Pesto

*Orientalische Gemüse-Cous Cous-Pfanne
verfeinert mit Koriander & Nüssen*

Soja-Medaillons mit einer Champignon-Rahmsauce

Buntes gebratenes Paprika-Lauch-Gemüse

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Rosmarin

NACHSPEISEN

Kokos-Panna Cotta mit Frucht-Topping

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

_____ € 29,00 pro Person _____

VIII. BUFFET „SOMMERFEST“

VORSPEISEN

Andalusische Gazpacho

*Frische Salatbar mit gemischten Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse & Oliven
dazu eine Balsamico-Vinaigrette*

Gegrillte Kirschtomaten auf Büffelmozzarella mit Chilizucker

HAUPTSPEISEN

*Gegrillte Hähnchenbrust
gefüllt mit Spinat, Fetakäse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen*

Gebratene Gambas mit einer feurigen Tomaten-Knoblauchsauce

Mediterran Gemüse-Lasagne mit Mangold und Schafskäse

Basmatireis

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

Romanesco, Brokkoli und Blumenkohl mit Salz-Mandel-Kruste

NACHSPEISEN

Süße Quiche mit Pfirsichen und Ziegenkäse

Himbeer-Tiramisu (n.S.)

_____ € 31,00 pro Person _____

IX. BUFFET „MEDITERRANEO“

VORSPEISEN

Minestrone

- Italienische Gemüsesuppe -

*Frische Salatbar mit gemischten Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika,
Zwiebeln, Möhren, Fetakäse, Croutons, Röstkernen*

dazu eine Balsamico-Vinaigrette & ein Honig-Senf-Dressing

Buntes Schmorgemüse

Quinoa-Erdbeersalat mit Babyspinat und Avocado

Mediterraner Cous Cous-Salat

mit Nüssen, Cranberries und Koriander

Quiche mit grünem Spargel (n.S) und jungen Möhrchen

Aioli & Schafskäsecreme mit Brot

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Lachsfilet

mit einer Bärlauchsauce

Zitronen-Hähnchenbrust

auf jungem Gemüse

Sommerliche Lasagne

mit jungem Spinat, Gemüse & gerösteten Pinienkernen

Bulgurpfanne mit buntem Gemüse

und geschmorten Pilzen, dazu Sesam-Dip

Geschmorte Böhnchen mit Petersilienpesto

*Kohlrabi-Karottengemüse
verfeinert mit Haselnusskrokant*

In Salbei geschwenkte Gnocchi

Petersilienkartoffeln

NACHSPEISEN

Panna Cotta mit Johannisbeersauce

Melonen-Erdbeersalat mit einem Hauch Basilikum

Zitronencreme mit einer Fruchtsauce

Saisonale Obstauswahl

_____ **€ 35,00 pro Person** _____

X. BUFFET „SONNTAGS-BRUNCH“

*Dieses Angebot gilt ausschliesslich an Sonn- und Feiertagen!
und nur im Zeitraum von 10:00 - 15:00 Uhr.*

Der Preis ist inkl. alkoholfreier Heiss- & Kaltgetränke zur Selbstbedienung.

Die Mindestabnahme für dieses Angebot liegt bei 50 Personen.

- Zum Frühstück -

Auswahl von frisch gebackenen Brötchen, Broten sowie Croissants

Diverse Aufschnitte von Wurst- & Käsesorten

*Verschiedene Aufstriche wie Marmeladen, Nutella, Honig,
vegane Pflanzencremes, Butter, Margarine etc.*

Frischer Obstsalat, dazu Joghurt

Müsli, Cornflakes & Smacks mit Milch

*Rührei, gebratener Speck, Baked Beans
& Nürnberger Rostbratwürstchen*

Pancakes mit Ahornsirup

Gebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich

Roast Beef mit Remoulade

- Zum Mittag -

VORSPEISEN

*Frische Blattsalate mit Croutons und gerösteten Nüssen,
dazu eine hausgemachte Vinaigrette*

*Orientalischer Kichererbsensalat
mit Gemüse, Nüssen, Rosinen und frischem Koriander*

Klassischer Kartoffelsalat

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Schweinebäckchen in einem Balsamicojus

Frisches Marktgemüse der Saison

Kartoffelgratin

Spätzle

*Pasta Pesto mit Kirschtomaten, Zucchini
& gerösteten Pinienkernen, dazu Parmesan*

NACHSPEISEN

*Duett von weisser und dunkler Mousse au Chocolat,
dazu frische Beeren der Saison*

_____ € 45,00 pro Person _____

XI. MITTERNACHTS-SNACKS

Ergänzen Sie Ihre Buffetauswahl um einen herzhaften Mitternachtssnack.

*Die Berechnung der Gerichte erfolgt pro Person
und orientiert sich dabei an der Gesamtpersonenzahl Ihrer Veranstaltung.*

Die Mindestabnahme pro Gericht liegt bei 50 Personen.

*Diese Gerichte sind nur zusätzlich zu bereits ausgesuchten Buffets zu wählen und
können nicht einzeln - also ohne bestehende Buffetauswahl - bestellt werden.*

Alle Snacks können gemischt werden!

Mindestabnahme insgesamt: 50 Pers. / Mindestabnahme pro Sorte: 25 Pers.

Regionaltypische CurryWurst mit Brot € 3,90 p.P.

Vegetarische CurryWurst mit Brot € 3,90 p.P.

Vegane CurryWurst mit Brot (vegan) € 4,90 p.P.

Chili con Carne mit Brot € 6,90 p.P.

Chili con Tofu mit Brot (vegan) € 6,90 p.P.

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, dazu Brot € 6,90 p.P.

Käse-Lauch-Suppe, dazu Brot € 5,90 p.P.

Käseplatte mit frischem Obst und Brot € 5,90 p.P.

Brotauswahl mit Kräuterbutter und Aioli € 2,90 p.P.

Kalte Platte / Käse:

Brotauswahl, Käseauswahl, Butter, Kräuterbutter € 3,90 p.P.

Kalte Platte / Wurst:

Brotauswahl, Wurstausswahl, Würstchen, Butter, Kräuterbutter € 4,90 p.P.

Kalte Platte / Frikadellen:

Brötchen, Frikadellen, Schnitzelchen, Remoulade, Senf € 6,90 p.P.

Alle Preise inkl. Aufbau, Abbau, Betreuung & Nachlegen fürs Buffet.

- Alle Preise inkl. 19% MwSt. -

XII. BEGRÜSSUNGS-SNACKS

Ergänzen Sie Ihre Buffetauswahl um weitere hausgemachte Speisen & Fingerfood zum Sektempfang oder zur Begrüßung.

Die Berechnung der Gerichte erfolgt pro Person und orientiert sich dabei an der Gesamtpersonenzahl Ihrer Veranstaltung.

Diese Gerichte sind nur zusätzlich zu bereits ausgesuchten Buffets zu wählen und können nicht einzeln - also ohne bestehende Buffetauswahl - bestellt werden.

Alle Snacks können gemischt werden!

Mindestabnahme insgesamt: 50 p.P. / Mindestabnahme pro Sorte: 25 p.P.

CANAPÉS

... mit einer Käsevariation € 3,90 p.P.

... mit geräucherte Forelle und Basilikum € 4,90 p.P.

... mit einer Auswahl von Parmaschinken und Pfeffersalami € 4,90 p.P.

... mit Tomaten-Oliven-Tartar (vegetarisch / auch vegan möglich) € 4,90 p.P.

... mit Schafskäsecreme und getrockneter Tomate € 3,90 p.P.

... mit Räucherlachs und Gurke auf Pumpernickel € 4,90 p.P.

BRUSCHETTA

... klassisch mit Tomate, Zwiebeln und Knoblauch € 4,90 p.P.

... grün mit Gurke, Frühlingszwiebeln und Meersalz € 4,90 p.P.

... schwarz mit Oliven-Parmesan-Tapenade und Sardellen € 5,90 p.P.

MUFFINS

Käse-Cranberry-Muffins € 3,90 p.P.

Spinat-Ricotta-Muffins € 3,90 p.P.

Parmesan-Kräuter-Muffins € 3,90 p.P.

Nuß-Lauch-Muffins (vegan) € 3,90 p.P.

Zucchini-Curry-Muffins (vegan) € 3,90 p.P.

Alle Preise inkl. Aufbau, Abbau, Betreuung & Nachlegen fürs Buffet.

- Alle Preise inkl. 19% MwSt. -

XIII. HAUSGEMACHTE KUCHEN

Ergänzen Sie Ihre Buffetauswahl um unsere köstlichen Kuchenkreationen.

Die Berechnung der Kuchen erfolgt pro Kuchenblech.

Ein Blech ergibt bis zu 16 Stück Kuchen.

Mamorkuchen € 39,00 pro Blech

Schokoflocken-Kuchen € 39,00 pro Blech

Käsekuchen € 39,00 pro Blech

Mandarine-Schmand-Kuchen € 42,00 pro Blech

Rübli-Kuchen € 45,00 pro Blech

Kirsch-Streuselkuchen € 45,00 pro Blech

Apfel-Streuselkuchen € 45,00 pro Blech

Wiener Kirsch € 45,00 pro Blech

Erdbeerkuchen (n.S.) € 50,00 pro Blech

Brownie Chesseecake mit Himbeeren € 50,00 pro Blech

Bienenstich € 50,00 pro Blech

Frische Sahne im Syphon € 1,00 pro Person

Fehlt ein Kuchen nach Ihrem Geschmack?

Sprechen Sie uns an, wir können Ihnen bestimmt weiter helfen!

Auf Wunsch können wir auch vegane Kuchen anbieten.

Alle Preise inkl. Aufbau, Abbau & Betreuung

- Alle Preise inkl. 19% MwSt. -