

# Buffet-Individual-Auswahl

Liebe Genießer & Partyplaner,

mit der vorliegenden Mappe möchten wir Ihnen einen Einblick in unser reichhaltiges Buffetangebot geben. Generell empfehlen wir Ihnen, sich erst für ein Buffet zu entscheiden, wenn Sie mindestens 20 Gäste erwarten. Bei weniger Gästen empfiehlt sich die Ausgestaltung mit einem Menü. Gern unterbreiten wir hierzu separat unsere Vorschläge.

Eines sollten Sie noch wissen: Mit der vorliegenden Mappe erhalten Sie keine Standardvorschläge, sondern eine Vielzahl von realisierbaren Speisen. Entscheiden Sie selbst, was Ihren Gästen gefallen könnte. Denn nur Sie kennen die Geschmäcker und Gewohnheiten Ihrer Verwandten, Freunde und Kollegen am besten.

Bitte wählen Sie dazu aus dem vorliegenden Angebot Ihre Favoriten aus, indem Sie einfach ein Kreuz an der richtigen Stelle setzen. Senden Sie dann bitte diese Liste wieder an uns zurück, wir erstellen Ihnen daraufhin ein Preisangebot – gern auch mit einer „All-Inclusive-Pauschale“ für Getränke und Dekorationen.

Alternativ können wir Ihnen auch vorbereitete Buffetvorschläge anbieten. Bitte fragen Sie uns einfach danach.

Schon jetzt versprechen wir Ihnen, dass wir unsere ganze Tatkraft, Erfahrung, Kreativität und unser Wissen einfließen lassen, um nicht nur Gaumen - sondern auch Augenfreuden – zu zaubern.

Ihre Köche & Kellner aus der „Alten Brauerei“

## **Ihr Ansprechpartner:**

Christian Schulz

Tel. 039322 / 44145

Fax 039322 / 44175

[anfrage@hotel-alte-brauerei.de](mailto:anfrage@hotel-alte-brauerei.de)

# 1. Kalte Küche

## 1.1 Kalte Platten

### ○ **Gemischte kalte Platte**

Kasselerbraten vom Schwein im Meerrettichmantel, geräuchertes Putenbrustfilet, American Roastbeef mit Remoulade, Edel-Schinken, Kochschinken-Spargel-Röllchen, gefülltes Schweinefilet, gebratene Partyklopse, pikant garniert

### ○ **Rustikale Bauernplatte**

Pfeffergrill-Braten vom Schwein, Kern-Landschinken, Schweinelachsfleisch Graved Art, gebratene Minifrikadellen, feine Schüsselsülze, Landleberwurst, Rotwurst, Hausschlachter Mettwurst

### ○ **Schinken-Salami-Platte**

Schwarzwald-, Rosmarin- und Serranoschinken, Mailänder Salami sowie luftgetrocknete Ungarische Salami, mit Melonenschnitzel und Oliven garniert

### ○ **Gemischte Geflügelplatte**

gefüllte Truthahnbrust, Hähnchengrillbrust, geräucherte Enten- und Gänsebrust (Saisonartikel: September - Februar)

### ○ **Festtagskäse-Auswahl**

verschiedene Sorten Schnitt- und Weichkäse aus der ganzen Welt, geschnitten und im Stück, mit filetierter Ananas, zwei Sorten Weintrauben, Erdbeeren, Kiwis und Orangensticks garniert, dazu Feigensenf

### ○ **Rustikale Käseplatte**

Maasdamer, Höhlenkäse, Kümmelkäse, Blauschimmel-Weichkäse, Pfefferkäse, Mini-Babybel, Räucherkäse und Ziegenkäse

### ○ **Französische Momente**, empfehlenswert ab 35 Personen

Ein Sortiment für Kenner – insgesamt 12 Sorten hochwertiger Käsespezialitäten aus dem „Land der Genießer“, z.B. Camembert de Normandie AOC, Comté AOC, Olivet Foin, u.s.w., mit Granatäpfeln, Artischocken, Weintrauben und Johannisbeeren präsentiert

### ○ **Halbe gefüllte Eier**

in hausgemachter Remouladensauce, garniert mit Lachs und Kaviar (auf Wunsch auch ohne Fisch!)

### ○ **Appetit-Fischplatte**

geräucherte Forellenfilets, Räucherlachs, filetierter Räucheraal, Sprotten, Heilbutt-Scheiben, üppige Garnitur und Meerrettichsahne

### ○ **Grande-Platte**, empfehlenswert ab 35 Personen

Grünschalmuscheln, Atlantik-Hummer zur Garnierung, Garnelen, Räucherfisch-Pralinen von Makrele, Lachs und Heilbutt, Räucherrollmops, Buttermakrelenscheiben, Graved Lachs, ganzer Aal als Schaustück – in Häppchen vorgeschnitten, zur Garnierung: Spargelköpfe, Zitrone, Salat und Apfel-Sahnemeerrettich

## 1.2 Butter & Brot

- **Marken-**
  - **Kräuter-**
  - **Knoblauch-**
  - **Tomaten-**
- } **Butter**

- **Partybrötchen**

Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus:

- Zwiebel
- Sonnenblumenkern
- Mehrkorn
- Käse
- Mohn
- Oliven-Ciabatta
- Kürbiskern

- **Baguette**

Treffen Sie bitte eine Auswahl:

- Zwiebel
- Sonnenblumenkern
- Mehrkorn
- Oliven-Ciabatta
- Ciabatta
- Walnuss
- Weizen

- **Rustikales Grau-**
  - **Dinkel-Quark-**
  - **Kürbiskern-**
  - **Kartoffel-**
  - **Mehrkorn-**
  - **Vollkorn-**
  - **Walnuss-**
  - **Wurzel-**  
aus Weizen-Malzmehl
  - **Rosinen-**
  - **Partysonne**
  - **Laugenbrezel**
  - **Mini-Butter-Croissant**
- } **Brot**

## 1.3 Antipasti – einige kleine Vorspeisen

- **Tomate-Mozzarella**  
mit Pesto und frischem Basilikum
- **schwarze und grüne Oliven**  
entsteint
- **Peperoni, Champignons und Cherry-Tomaten**  
mit Schafskäse gefüllt und in Olivenöl mariniert
- **marinierte Knoblauchzehen**
- **Carpaccio**  
hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet  
mit geraspeltetem Parmesankäse, Olivenöl und Balsamessig

#### 1.4 Kältes Fingerfood

- **Tapas im Speckmantel**  
Pflaume und Aprikosen im Speckmantel
- **Sushi**  
bunte und frische Auswahl vom Premiumhersteller
- **Fisch-Spieß**  
mit Limonensaft mariniertes Pangasiuswels-Filet auf dem Bambusspieß
- **Käsespieße**  
Goudakäse-Würfel abwechselnd auf dem Spieß mit Cocktailtomaten, Weintrauben und Oliven
- **Schnitzel-Stangen**  
panierte Streifen vom Schweinerücken
- **Cocktailgebäck**  
Blätterteig-Snacks mit verschiedenen Füllungen aus Spinat-Ricotta, Brokkoli, Tomate und Gorgonzola
- **Mini-Bratklopse**
- **Spargelspitzen**  
mit Serranoschinken
- **Rosmarinkartoffeln**  
mit Lachstatar
- **Hähnchenbrust-Filet-Medaillons**  
mit Obstgarnitur

## 1.5 Canapees / Häppchen

Bitte wählen Sie zuerst die „Grundlage“. Tipp: Wir empfehlen pro Person 4-6 Häppchen, sofern Sie gänzlich auf kalte Platten verzichten möchten und alternativ trotzdem kalte Speisen anbieten wollen.

- **Graubrot**
- **Weißbrot**
- **Ciabatta**
- **Vollkornbrot**
- **Westfälisches Pumpnickel**
- **Kartoffelbrot**
- **Weizenbaguette**
- **Zwiebelbaguette**
- **Partybrötchen**

Nun bestimmen Sie die Beläge. Die Beilagen werden natürlich schmackhaft mit diversen Cremes, Butter und verschiedener Garnitur elegant auf die „Grundlage“ gezaubert. Sie dürfen gespannt sein.

- **Lachsschinken**
- **Serranoschinken**
- **Kasseler**
- **Thüringer Mett**
- **gefülltes Schweinefilet**
- **italienische Salami**
- **Roastbeef**
- **Matjesfilet**
- **Geräuchertes Filet vom Aal**
- **Geräuchertes Forellenfilet**
- **Graved Lachs**
- **Räucherlachs**
- **Nordseekrabben**
- **Geräucherte Putenbrust**
- **Geräucherte Gänsebrust** (Saisonartikel: September - Februar)
- **Geräucherte Flugentenbrust** (Saisonartikel: September - Februar)
- **Tomate-Mozzarella**
- **Tomate-Ei**
- **Kräuterfrischkäse**
- **Briekäse**
- **Schnittkäse**
- **Schweizer Bergkäse**

## 1.6 Frische Salate, mariniert

- **Pikanter Weißkrautsalat**
- **Apfel-Möhren-Salat**
- **Rotkrautsalat (Rohkost)**
- **Gemischte Rohkostplatte**  
mit Weißkraut-, Rotkraut-, Möhren-, Bohnen- und Tomatensalat
- **Chinakohlsalat**  
mit Mandarinen und Schmand
- **Chicoréesalat**  
mit Grapefruit und Champignons
- **Römersalat**  
mit Weintrauben und Möhrenstreifen verfeinert
- **Tomatensalat**  
klassisch angerichtet mit Schnittlauch und Zwiebeln
- **Griechischer Salat**  
mit Cherrytomaten, Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Schalotten sowie Fetakäse (gern auch separat)
- **Gurkensalat**  
klar mit Dill

## 1.7 Frische Salate, ohne Marinade

Alle genannten Komponenten werden separat angerichtet.

- **Blattsalat-Sortiment „Grünzeug“**  
Lollo Bionda, Eisberg, Feldsalat, Chicorée, Radiccio mit Sprossen und Sonnenblumenkernen
- **Landsknechtsalat**  
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Zwiebeln, Fetakäse
- **Rhodos-Sortiment**  
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Weißkraut, Oliven, Zucchini

**Dressings zu den o.g. Salaten:**

- **Tomaten-Basilikum-Vinaigrette**
- **Joghurt –**  
mit Kräutern
- **American-**
- **Knoblauch-**
- **Italian-**
- **Balsamico-**

} **Dressing**

## 1.7 Feinkostsalate

- **Champignonsalat**  
mit Lauch, in Kräutervinaigrette
- **Rindfleischsalat**  
Streifen vom gekochten Rindfleisch, Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- **Broccoli-Schinken-Salat**  
Broccoliröschen, Kochschinkenwürfel, Mais und Zwiebeln, in Salatmayonnaise
- **Geflügelsalat**  
mit Früchten, Champignons und Mayonnaise
- **Käsesalat**  
Gouda, Birnen, Schinken und Mayonnaise
- **Nudelsalat**  
mit Schinken, Champignons, Erbsen, Gurken, Zwiebeln sowie Mayonnaise
- **Porreesalat**  
mit Ananas, Mais, Kochschinken und Schmand
- **Heringssalat**  
mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken, außerdem Schmand
- **Kartoffelsalat**  
Kartoffeln, Eier und Gewürzgurke, in Salatmayonnaise
- **Wurst-Salat**  
Fleischwurst, Käse, Tomaten, Gewürzgurken und Kräutervinaigrette
- **Gyrossalat**  
Weißkraut, Knoblauch, knusprig gebratene Schweinefiletstreifen
- **Thunfischsalat**  
Kidneybohnen und Eier in Kräutervinaigrette
- **Krabbencocktail**  
mit Cocktailgarnelen, Mandarinen und Cocktailsauce
- **Obstsalat**  
verschiedene Sorten von frischem Obst, in Häppchenform  
in einer ausgehöhlten Wassermelone präsentiert

## 2. Warme Küche

### 2.1 Suppen & Eintöpfe

- **Gulasch-**
- **Französische Zwiebel-**  
klassisch mit Butter, Weißwein und Basilikum
- **Lauchcreme-**  
mit Schrimps
- **Möhren-Orangen-**
- **Spargelcreme-**
- **Champignoncreme-**
- **Broccolirahm-**
- **Steinpilzrahm-**
- **Hummercreme-**
- **Tomatencreme-**  
mit Croutons und Basilikum
- **Passierte Kartoffelrahm-**  
mit frischem Gemüse und Speck
- **Klare Ochsenchwanz-**
- **Hochzeits-**  
Hühnerbrühe, mit Eierstich, Spargel,  
Fleischklößchen und frisch gehackter Petersilie
- **Erbseneintopf**  
mit Würstchen
- **Rote Kokos-Curry-**  
exotische Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch und Gemüseeinlage
- **Ukrainische Fleischsoljanka**

Suppe

### 2.2 Warmes Fingerfood

- **Hähnchenkeulen**
- **Knusprige Chicken Wings**
- **Chicken-Teriyaki-Sticks**  
in Sojasauce, Ingwer und japanischem Wein marinierte Hähnchenbrust
- **Gebratene Partyfrikadellen**
- **Ragout Fin**  
vom Kalb, in Königspastete
- **Sauerkraut & Kasseler**  
Delikatess-Sauerkraut mit Kasseler, auf einem kleinen Roggenbrot
- **Gerollter Mini-Flammkuchen**  
mit Creme-Fraiche, Zwiebeln und Speck gefüllt
- **Kleine Fleischspieße**  
Schweinefilet, Speck, Putenleber sowie Zwiebeln
- **Mozzarella-Käse-Stangen**
- **Blumenkohl**  
im Backteig
- **Riesengarnelenschwänze**  
im Kartoffelteigmantel

## 2.3 Hauptgerichte

### 2.3.1 Schwein

- **Gebackenes Spanferkel**  
unsere Empfehlung: 20 kg Fleisch – das reicht für mehr als 50 Gäste!  
Wir schneiden für Sie am Buffet auf.
- **Gebackene Schweinekeule mit Kruste – gern auch als Kasseler-Variante**  
unsere Empfehlung: 8-10 kg Fleisch – das reicht für mehr als 30 Gäste!  
Wir portionieren für Sie am Buffet.
- **Honigbraten aus dem Schinken**  
besonders zart und saftig, präsentiert mit dunkler Bratensauce
- **Burgunderbraten aus der Schulter**  
kräftiger Geschmack, eigene Sauce
- **Nackenbraten**  
durchwachsen, saftig
  - nach Kasseler Art
  - natur, mit einer Kräuterkruste
  - natur, mit einer Füllung aus Zwiebeln und Mett
- **Grünkohlpfanne**  
mit Kasseler Nacken, Altmärker Knacker und Salzkartoffeln
- **Schweinerahmgeschnetzeltes**  
mit frischen Champignons und Zwiebeln
- **Gulasch**  
feurig-pikant, mit roter Paprika
- **Gyrospfanne**  
mit mediterranen Gewürzen und Zwiebeln
- **Schweinefiletmedaillons**
  - mit Champignonrahmsauce
  - mit Waldpilzsauce
  - mit gedünsteten Zwiebeln
  - nach Strindberg-Art, mit Zwiebeln und Senf bestrichen, anschließend in Ei ausgebacken
- **Schweinefilet-Strang**  
im Stück gebacken, mit einer Füllung von Blattspinat, dazu eine Gorgonzolasauce
- **Schweineschnitzel**  
aus dem Rücken, paniert und gold-gelb gebraten, ca. 100g/Schnitzel
- **Schweineroulade**
  - klassisch mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt
  - mit Backpflaumen gefüllt, dazu eine dunkle aromatische Senfsauce
- **Spare Ribs**  
saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt
- **Falscher Hase**  
Hackbraten mit dunkler Bratensauce

### 2.3.2 Rind

- **Rinderschmorbraten**  
mit Bratensauce
- **Tafelspitz**  
wie bei Oma zubereitet, in einer Boullion mit Gemüsestreifen
- **Sauerbraten**  
mit Rosinensauce
- **Rinderfilet**  
im Stück gebraten, am Buffet tranchiert, mit grüner Pfefferrahm-Sauce
- **Filetsteaks von der Färse**  
geschnitten aus dem besten Stück des Rindes
- **Rinderfiletgeschnetzeltes**
  - mit Romanesco, Champignons, in Knoblauch-Pfefferrahm
  - mit Pfifferlingen, Gurken, Zwiebeln und Rotwein
- **Rinderroulade**  
mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt
- **Zungenragout**  
mit Würstchen und Champignons zubereitet
- **Ochsenbäckchen**  
in Merlot geschmortes Ochsenbäckchen, ein alter Klassiker – neu entdeckt
- **Onglet vom Rind**  
Fleisch aus dem Zwerchfellmuskel, daher sehr zart und mager,  
mit edler Schokolade und altem Balsamico geschmort

### 2.3.3 Kalb

- **Kalbsrollbraten**  
mit einer Pfifferlingsauce
- **Kalbsbrust**  
mit Kräutergehacktem gefüllt, dazu eine Steinpilzsauce
- **Kalbsröllchen**  
aus der Oberschale geschnitten, gefüllt mit Bacon und Salbeirahm
- **Kalbsschnitzel „Wiener Art“**  
mit Zitronenecken

### 2.3.4 Wild

- **Rehkeule am Knochen**  
mit Preiselbeerbirnen und Pfifferlingsauce, am Buffet tranchiert
- **Wildschweinbraten**  
dazu Preiselbeersauce
- **Wildgulasch**  
mit Preiselbeeren und Waldpilzen
- **Wildroulade**  
gefüllt mit Brät, in Rotweinsauce
- **Hirschfilet-Medaillons**  
an Preiselbeer-Schalotten-Butter

### 2.3.5 Geflügel

- **Große Barberie-Flugente**  
ca. 3,3 kg, außen knusprig - innen zart, mit verschiedenen Füllungen möglich, am Buffet tranchiert
- **Entenbrustfilet**  
zart und rosa gebraten
- **Putenleber**  
mehliert und gebraten, mit gedünsteten Zwiebeln
- **Putenrollbraten**  
gebacken, mit Curry-Rahm-Sauce
- **Hähnchenroulade „Lucullus“**  
ausgebeinte Hähnchenkeule, gefüllt mit Spinat & Geflügelfleisch, mit Gorgonzolarahmsauce
- **Hähnchenbrustfilet „Gourmet“**  
gefülltes Hähnchenbrustfilet, mit einer Füllung aus geschnittenen Champignons und Kräuterbutter, auf einem Sahnewirsingbett
- **Hähnchengeschnetzeltes „Curry-Ingwer-Soubise“**  
gebraten, in einer Curry-Soubise, mit klassischer Zwiebelbindung
- **Hühnerfrikassee**  
mit Klößchen, Champignons und Spargel

### 2.3.6 Lamm

- **Indisches Lammcurry**  
mit Äpfeln und frischem Koriander
- **Lammgulasch**  
in kräftiger Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort, mit Schalotten- und Wurzelgemüse
- **Lammcarrée**  
rosa gebraten

### 2.3.7 Fisch

- **Lachs „Superior“**  
ca. 3,5 kg, gedünstet, am Stück präsentiert, am Buffet zerlegt
- **Lachsfilet-Gratin**  
rötliches weiches Fleisch, in Käse-Sahne-Sauce, auf Wurzelgemüwestreifen mit Reibekäse überbacken
- **Pochiertes Zanderfilet**  
auf einem Blattspinatbett, Zitronen-Butter-Sauce
- **Aal**  
paniert und gebraten, an Fenchelsauce
- **Schollenfiletrollchen**  
gefüllt mit Lachs, in leichter Kräutersauce
- **Buttermakrelen-Medaillons**  
natur, gebraten
- **Forellenfilet**  
natur, gebraten
- **Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce**  
Riesengarnelenschwänze ohne Schale, in einer Sauce von Kokos, grünem Curry und Safranfäden

## 2.4 Gemüsebeilagen

- **Sauerkraut**
- **Apfelrotkohl**
- **Grünkohl**
- **Rosenkohl**  
mit Mandelbutter überzogen
- **erntefrischer weißer Altmarkspargel Spargel**  
saisonbedingt von Mitte April bis 24. Juni,  
wahlweise mit Brauner Butter und Sauce Hollandaise
- **Bunte Gemüseplatte,**  
mit Brauner Butter, Erbsen, Möhrenstifte, Röschen vom Blumenkohl, Butterböhnchen
- **Grüne Bohnen im Speckmantel**
- **Prinzess-Bohnen**  
mit Zwiebeln, Butter und Bohnenkraut
- **Bohnenbündchen**  
im Mangoldmantel, leicht gewürzt
- **Frische weiße Champignons**
  - in Rahmsauce, mit Zwiebeln
  - mit Speck & Zwiebeln, in Butter gebraten
- **Frische Egerlinge (dunkle Champignons)**  
in Rotwein glasiert
- **Erntefrische Pfifferlinge (nur von Juli – September)**
  - in Rahmsauce, mit Zwiebeln
  - mit Speck & Zwiebeln, in Butter gebraten
- **Waldpilze**
  - in Rahmsauce, mit Zwiebeln
  - mit Speck & Zwiebeln, in Butter gebraten
- **Wok-Gemüse**  
Mischung aus Brokkoli, roter Paprika, Wasserkastanien, Lotuswurzeln,  
geschnittenen Maiskölbchen, Blattspinat und Mu-Err-Pilz-Streifen
- **Wirsinggemüse in Rahm**  
geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce
- **Blattspinat**  
in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat
- **Broccoli- und Romanescoröschen**  
mit Pinienkernen und Butter gegart
- **Bunte Gemüseplatte**  
vier Sorten vom marktfrischen Gemüse, mit Brauner Butter überzogen

## 2.5 Kartoffelbeilagen

- **Kartoffelgratin**
  - pur, in Rahmsauce, mit Käse gratiniert
  - mit Broccoli- und Blumenkohlröschen, in hausgemachter Sauce, mit Käse gratiniert
  - mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran, mit Goudakäse überbacken
- **Salzkartoffeln**
- **Rosmarin-Kartoffeln**  
klein, mit Schale, in Rosmarinbutter gegart

- **Kartoffelklöße**  
von gekochten Kartoffeln
- **Bratkartoffeln**  
mit Speck und Zwiebeln
- **Kroketten**
- **Pommes frites**
- **Frittierte Kartoffelspalten**
- **Béchamel-Kartoffeln**  
Pellkartoffeln in Schinken-Sahne-Sauce
- **Kartoffelpüree**  
mit Steinpilzen verfeinert, anschließend mit Käse gratiniert
- **Kartoffel-Speck-Salat**  
nach Bayerischer Art, süß-sauer
- **Gnocchi**  
in Salbeibutter

## 2.6 Reis

- **Reis-Gemüse-Mischung**  
Mischung aus Patna-Wildreis, mit Broccoli, Karotte, Mais und Petersilie
- **Risotto**  
mit Hartkäse, roten Zwiebeln und Balsamico verfeinert
- **Safran-Gemüsereis**  
Mischung aus echtem Safran, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Romanobohnen und Erbsen, in Kräuter-Butter-Olivenöl-Sauce
- **Langkorn-Wildreis-Mischung**
- **Basmatireis**

## 2.7 Eierspeisen

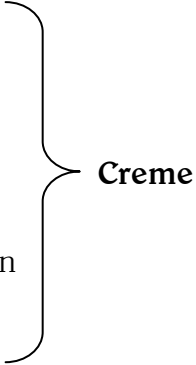
- **Bandnudeln**  
in Steinpilzrahm
- **Bandnudelnester**  
mit Pestosauce
- **Butterspätzle**  
in einer Rahmsauce mit Schinken, Paprika und Zwiebeln

## 2.8 Gratins

- **Hackfleischlasagne**
- **Lachs-Spinat-Lasagne**
- **Spätzle-Brokkoli-Gratin**  
mit Mais, Lauch und Brokkoli
- **Brotauflauf**
  - süß, mit Rosinen
  - herzhaft, mit Speck & Zwiebeln
- **Nudel-Auflauf**  
Nudeln mit Basilikum, Olivenöl, getrockneten Tomaten und Kochschinken, anschließend mit Käse gratiniert
- **Fisch-Gemüse-Pfanne**  
nach mexikanischer Art

### 3. Desserts

- **Rote Gütze mit Vanillesauce**  
mit verschiedenen Früchten
- **Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Vanillesauce**  
besonders fruchtig
- **Zitronen-**
- **Limetten-**
- **Mango-**
- **Maracujar-**  
auf Brombeermark
- **Orangen-Joghurt-**  
mit kandierten Nüssen
- **After-Eight-**
- **Whiskey-**
- **Vanillemousse**  
auf Erdbeermark
- **Limonen-Buttermilch-Dessert**
- **Panna-Cotta**  
italienisches Sahnedessert, mit Caramelsauce
- **Tiramisu**  
mit Mascarpone und Löffelbisquit, saisonbedingt nur von September – Februar
- **Schokopudding**  
mit Vanillesauce
- **Vanillepudding**  
mit Sahne
- **Grüne Götterspeise**  
mit Vanillesauce
- **Eisbombe**
- **Grießflammerie**
- **Marillenknödel**



**Creme**

## 4. Kuchen

### 4.1 Torten (28 cm Durchmesser)

- **Himbeer-Käse-Sahne**
- **Tiramisu-Sahne**
- **Käse-Sahne**
- **Erdbeer-Creme**
- **Sacher**
- **Schwarzwälder-Kirsch**
- **Eierlikör**
- **Nuss-Sahne**
- **Marzipan-Amaretto**
- **Frankfurter Kranz**
- **Sanddorn-Mango**
- **Baiser**
  - Stachelbeer
  - Kirsche
- **Mandarinen-Mascarpone-Torte**
- **Charlotte-Royal-Sahne-Torte**

fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Füllung, außerdem Sahne, gehobelte Mandeln und Schokolade
- **Latte-Macchiato-Sahne-Torte**

### 4.2 Kuchen

- **Schoko-Rehrücken**

mit Buttercreme
- **Erdbeer-Sahne-Schnitte**
- **Himbeer-Sahne-Schnitte**
- **Donauwelle**
- **Käsekuchen**
- **Apfelkuchen**
- **Mohnkuchen**
- **Kirschkuchen**
- **Pflaumenkuchen**
- **Mandelbienenstich**
- **Hefe-Streuselkuchen**
  - pur
  - mit Puddingfüllung
  - mit Früchten der Saison
- **Käse-Aprikosen-Kuchen**
- **Gugelhupf**
- **Marmorkuchen**
- **Windbeutel**
  - klassisch mit Puderzucker
  - mit Eierlikör
  - mit Schokosauce