

ARCADEON–Buffets 2024

Buffet 1 – Der Klassiker

Brotstation

Landkruste & Kornstange
Butter | Olivenöl | Meersalz

Suppe

Kräuterrahm–Suppe
Croûtons | Schmand

Salatbuffet

Blattsalat | Gurke | Paprika | Strauchtomaten |
Mini–Mozzarella | Croûtons | Kürbiskerne
Hochwertige Essige & Öle
Kräuter–Vinaigrette | French–Dressing

Vorspeisen

Quiche Lorraine | Schinken | Zwiebeln | Bergkäse
~~~

Lachstatar | Sahnemeerrettich | Zitrone  
~~~

Tafelspitzsülze | Essiggurke | Karotte | Sellerie | Lauch | Kräuter
Grüne Sauce | Mayonnaise | Joghurt | frische Kräuter
~~~

Waldorfsalat | Sellerie | Ananas | Mandarinen | Haselnüsse | Apfel

#### Hauptgänge

Schweinefilet–Medaillons  
Champignon–Rahmsauce | Vichy–Karotten | Spätzle  
~~~

Doradenfilet | Zitronensauce | Blattspinat | Langkornreis
~~~

Pasta oder Gnocchi <sup>Veggie | Vegan</sup>  
It. saisonalem Angebot

#### Desserts

Zartbitter–Schokoladenmousse (im Glas)  
~~~

Joghurt–Creme | Waldbeeren–Topping
~~~

Frischer Obstsalat | geröstete Mandelblätter <sup>Vegan</sup>

Preis ab 40 Personen: EUR 61,50 brutto  
EUR 51,68 netto  
Preis ab 70 Personen: EUR 55,50 brutto  
EUR 46,64 netto

## Buffet 2 „Fernost-Reise“

### Brotstation

Baguette  
Butter | Kräuterbutter | Olivenöl | Meersalz

### Suppe

Hühner-Suppe  
Boullion | Reisnudeln | Steckrüben | Karotten | Zucchini

### Salatbuffet

Blattsalat | Gurke | Paprika | Strauchtomaten |  
Mini-Mozzarella | Croûtons | Kürbiskerne  
Hochwertige Essige & Öle  
Kräuter-Vinaigrette | French-Dressing

### Vorspeisen

Gemüsespieße | Karotte | Zucchini | Shiitake-Pilze  
Soja-Dipp  
~~~

Geflügelsalat | Hühnerbrust | Ananas | Mango-Curry-Creme
~~~

Kokos-Couscous-Würfel | Hähnchen | Kokosmilch | Couscous | Cashew-Kerne  
~~~

Glasnudelsalat ^{Vegan} | Sellerie | Paprika | Karotten | Cashew-Nüsse | Koriander
Samosas ^{Vegan} | Sweet-Chili-Sauce

Hauptgänge

„Indian Butter Chicken“ | Hähnchen | Joghurt | orientalische Gewürze |
Wok-Gemüse | Basmatireis
~~~

Lachsfilet | Kräutermarinade | Knusperpanade |  
Curry-Kokos-Sauce | Pak Choi | Wildreis-Langkorn-Mix  
~~~

Mie-Nudeln ^{Vegan}
Grünes Gemüse-Curry | geräucherter Tofu

Desserts

Grapefruit-Matcha-Würfel | Matcha-Biskuit | Grapefruitcreme
~~~

Kokos-Creme-Brûlée <sup>Vegan</sup>  
~~~

Melonen-Mix | Minze ^{Vegan}

Preis ab 40 Personen: EUR 68,50 brutto
EUR 57,56 netto
Preis ab 70 Personen: EUR 62,50 brutto
EUR 52,52 netto

Buffet 3 „Italienische Momente“

Brotstation

Ciabatta
Butter | Olivenöl | Meersalz

Suppe

Minestrone

Bouillon | weiße Bohnen | Lauch | Zwiebeln | Karotten | Zucchini | Hartkäse

Salatbuffet

Blattsalat | Gurke | Paprika | Strauchtomaten | Mini-Mozzarella | Croûtons | Kürbiskerne
Hochwertige Essige & Öle
Balsamico-Dressing | Italian Dressing

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Terrine | Basilikum
~~~

#### Gegrillte und gefüllte Gemüse-Spezialitäten

Grüne Peperoni | Frischkäsecreme | Rapsöl  
Gegrillte rote und gelbe Paprika | Kräuter-Knoblauch-Öl  
Gegrillte Champignons | Kräuteröl  
~~~

Antipasti

Parmaschinken | Pfeffersalami | Coppa | rote Pepperoni
~~~

#### Penne-Nudelsalat

Penne | getrocknete Tomaten | Zucchini | Mais | Tomatensugo

### Hauptgänge

Knusprig gebratene Maispouardenbrust | grüne Rahmsauce |  
Paprika-Gemüse | Gnocchi  
~~~

Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Zitronenbutter | Meersalz

Zucchini-Tomaten-Gemüse
Cremiges Risotto | Gemüsewürfel | Creme fraîche | Hartkäse
~~~

#### Pasta <sup>Veggie | Vegan</sup>

It. saisonalem Angebot

### Desserts

#### Tiramisu

~~~

Dreierlei Panna Cotta (im Weckglas)

Schoko- | Erdbeer- | Pfirisch- Topping
~~~

#### Frischer Obstsalat | Minze <sup>Vegan</sup>

Preis ab 40 Personen: EUR 72,00 brutto  
EUR 60,50 netto

Preis ab 70 Personen: EUR 66,00 brutto  
EUR 55,46 netto

## Buffet 4 „Arcadeons Geschmacks-Erlebnisse“

### Brotstation

Landkruste & Kornstange  
Butter | Olivenöl | Meersalz

### Suppe

**Karotten–Ingwer–Suppe** <sup>Vegan</sup>  
Kokosmilch | Curry

### Salatbuffet

Blattsalat | Gurke | Paprika | Strauchtomaten |  
Mini–Mozzarella | Croûtons | Kürbiskerne  
Hochwertige Essige & Öle  
Kräuter–Vinaigrette | French–Dressing

### Vorspeisen

**Frischkäse–Terrine** | Flusskrebse | Meerrettich

~~~

Süßkartoffel–Shitake–Quiche | rosa Zwiebeln | Sojabohnen ^{Veggie}

~~~

**Rindersülze** | grünes Kräutermousse (im Weckglas)

~~~

Geflügelsalat | Hähnchenbrust | Ananas | Champignons | Cocktailsauce mit Cognac

Hauptgänge

Boeuf Stroganoff | Rahmsauce | Champignons | Zwiebeln | Gurke |
Gartengemüse: Karotte | Schwarzwurzeln | grüne Bohnen
Macairekartoffeln

~~~

**Lachsfilet** | Zitrone | Kräuterbutter |  
Zitronensauce | Mandel–Broccoli | Kartoffeln

~~~

Pasta oder Gnocchi ^{Veggie | Vegan}

It. saisonalem Angebot

Desserts

Mango–Karotten–Cube | Karottenbiskuit | Mangomousse | Karottengelee

~~~

**Creme brûlée**

~~~

Frischer Obstsalat | Minze ^{Vegan}

Preis ab 40 Personen: EUR 76,90 brutto
EUR 64,62 netto

Preis ab 70 Personen: EUR 69,90 brutto
EUR 58,74 netto

Buffet 5 „Exklusiv Genießen“

Brotstation

Landkruste & Kornstange
Butter | Kräuterbutter | Olivenöl | Meersalz

Suppe

Tomatenconsommé ^{Veggie}

frische Tomaten

Salatbuffet

Blattsalat | Gurke | Paprika | Strauchtomaten | Mini-Mozzarella | Croûtons | Kürbiskerne
Hochwertige Essige & Öle
Tomaten-Chili-Dressing | French-Dressing

Vorspeisen

Lachs-Variation

Stremel-Lachs | Graved Lachs | Lachstatar | Ketakaviar |
Sahne-Meerrettich | Senf-Dill-Creme | Zitrone

~~~

**Ziegenkäse-Tomaten-Terrine** | mediterrane Kräuter

~~~

Garnelensalat (im Weck-Glas)

Basilikummousse | Frischkäse | Tomaten | Garnelen

~~~

**Roastbeef rosa gebraten** | Remouladen-Sauce

~~~

Hauptgänge

Lammrücken | Thymian-Jus

Buntes Gemüse – Zucchini | Aubergine | Paprika | Polenta-Ecken

~~~

**Zanderfilet** | Dijon-Senf-Sauce |

Buntes Gemüse – Zucchini | Karotte | Kohlrabi | Fenchel

Quinoa-Langkorn-Reis

~~~

Pasta oder Gnocchi ^{Veggie | Vegan}

It. saisonalem Angebot

Desserts

Kirsch-Nougat-Schnitte | knuspriger Streuselboden | Kirschmousse | Nougat

~~~

**Weißer Schokoladenmousse** | Blaubeeren

~~~

Zitronentarte | Mürbeteig | Zitronen-Buttercreme | weiße Schokoraspeln

Preis ab 40 Personen: EUR 82,00 brutto

EUR 68,91 netto

Preis ab 70 Personen: EUR 76,00 brutto

EUR 63,87 netto

Für alle Buffets gilt:

Auf Wunsch können wir auch vegane Gerichte für Sie zubereiten. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Selbstverständlich finden wir in einem persönlichen Gespräch für Gäste mit Unverträglichkeiten oder Allergien eine attraktive Speisenfolge im Rahmen Ihrer Veranstaltung.

Bei unseren Buffets ist die Suppe immer für die Hälfte der Gäste à 200 ml kalkuliert.

Gerne **servieren wir die Suppe** zu Beginn Ihrer Feier für Sie und decken **frisches Baguette und Butter** auf den Tischen ein. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis zum Buffet von **EUR 4,00 brutto** (EUR 3,36 netto) **pro Person**.

Ihre kleinen (jugendlichen) Gäste berechnen wir bei allen Buffets wie folgt:

Kinder bis zu 6 Jahren	sind unsere Gäste
Kinder bis zu 10 Jahren	EUR 17,00 brutto (EUR 14,29 netto)
Kinder bis zu 15 Jahren	EUR 25,00 brutto (EUR 21,01 netto)
Jugendliche ab 16 Jahren	werden wie Erwachsene berechnet