

# **Buffetmappe für unsere Gäste**

Liebe Gäste,

das Britzer Mühlen Team freut sich sehr, dass Sie Ihre  
Feierlichkeit in unserem Hause ausrichten möchten.

In dieser Mappe finden Sie unsere  
Buffetvorschläge,  
die sicherlich Ihre Zustimmung finden werden.  
Natürlich sind wir auch gerne bereit,  
Veränderungen nach Ihren Wünschen vorzunehmen.

Die Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.

Gern vereinbaren wir mit Ihnen einen unverbindlichen  
Gesprächstermin,  
um die Detailfragen zu besprechen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Britzer Mühlen Team

Absprachen oder Anfragen unter: 030 – 604 18 19  
info@britzermuehle.de / [www.britzermuehle.de](http://www.britzermuehle.de)

## *Büffet „Schnell & Traditionell“*

*Kleine Bouletten an hausgemachtem Kartoffelsalat*

*Tomatensalat mit Zwiebeln und grobem Pfeffer*

*Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

★ ★ ★

*Tomaten – Orangensuppe*

★ ★ ★

*Ofenfrischer Kasselerbraten mit Karotten-Sauerkraut*

*Braten-Jus und Petersilien-Kartoffeln*

*Hausgemachter Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit zweierlei Käse gratiniert*

*Rigatoni mit Tomaten - Olivensoße*

★ ★ ★

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Kleine Kuchenauswahl*

★ ★ ★

*Diverse Brötchen und Brot*

*Butter*

## *Berliner Büffet*

*Luftgetrocknete Schinken an verschiedenen Melonen*

*Kleine Bouletten an Kartoffel – Specksalat*

*Saure Heringe auf Gewürzgurke*

*Tomatensalat mit Zwiebeln und grobem Pfeffer*

*Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

★ ★ ★

*Kartoffel – Lauchsuppe*

★ ★ ★

*Ofenfrischer Kasselerbraten mit Karotten-Sauerkraut*

*Braten-Jus und Petersilien-Kartoffeln*

*Hausgemachtes Hühnerfrikassée in Zitronen-Sahne mit frischen Champignons,  
feinen Erbsen, Baby-Möhren und Butterreis*

*Hausgemachter Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit zweierlei Käse gratiniert*

★ ★ ★

*Käsebrett mit verschiedenen Früchten*

★ ★ ★

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Mousse au Chocolate*

*Kleine Kuchenauswahl*

★ ★ ★

*Diverse Brötchen und Brot*

*Butter*

# Grillbuffet 1

*Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

*Tomatensalat mit Zwiebeln und grobem Pfeffer*

*Gurkensalat in Dillrahm*

★ ★ ★

*Kartoffel – Lauchsuppe*

★ ★ ★

*Frisch vom Grill*

*Thüringer Rostbratwürste*

*Schweinenackensteaks*

*Hähnchenschenkel*

*Spareribs in Honig – Paprikamarinade*

★ ★ ★

*Frischer Kartoffelsalat ohne Mayonnaise*

*Backkartoffeln mit Schmand*

★ ★ ★

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

★ ★ ★

*Diverse Brötchen und Brot*

*Butter*

## Grillbuffet 2

*Luftgetrocknete Schinken an verschiedenen Melonen*

*Kleine Bouletten an Kartoffel – Specksalat*

*In Aceto Balsamico und Olivenöl marinierte Gemüse  
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons und Peperoni)*

*Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings*

*Gurkensalat in Dillrahm*

★ ★ ★

*Kartoffel – Lauchsuppe*

★ ★ ★

*Frisch vom Grill*

*Gegrilltes Zanderfilet*

*Thüringer Rostbratwürste, Lammkoteletts, Schweinenackensteaks*

*Hähnchenschenkel, Spareribs in Honig – Paprikamarinade*

*Hüftsteaks mit Kräuterbutter*

★ ★ ★

*Frischer Kartoffelsalat ohne Mayonnaise*

*Backkartoffeln mit Schmand*

★ ★ ★

*Käsebrett mit verschiedenen Früchten*

★ ★ ★

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

★ ★ ★

*Diverse Brötchen und Brot  
Butter*

# *Italienisches Buffet 1*

*Rucolasalat mit Estragon-Senf-Vinaigrette, Kirschtomaten  
geriebenem Parmesan und Pinienkernen*

*Hauchdünne Tranchen vom Jungschweinrücken,  
mariniert in Thunfischkapernsauce*

*Honigmelone mit Parmaschinken*

*Antipasti von  
Balsamicoschalotten,  
marinierte Thymianchampignons,  
gegrillte Auberginenscheiben,  
Zucchini mit frischem Rosmarin,  
getrocknete Tomaten*

*Tomaten-Mozzarella-Platte*

\*\*\*\*\*

*Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenbrustfilets  
gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse,  
angerichtet auf jungen Kartoffeln und einer feinen Estragon-Sauce*

*Rigatoni mit Tomaten-Olivensoße*

*Junger Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und getrocknete Tomaten,  
überbacken mit einer Gorgonzolasahne*

\*\*\*\*\*

*Brotkorb und Butter*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta*

# *Italienisches Buffet 2*

*Vitello tonnato vom Kalb*

*Parmaschinken an Melonenschiffchen mit frischen Feigen und Johannisbeeren*

*Lachscarpaccio mit Balsamico und Olivenöl an frischem Fenchel*

*Marinierte Gemüse*

*(Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons und getrocknete Tomaten)*

*Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum*

★ ★ ★

*Minestrone*

★ ★ ★

*Ruccolasalat mit Pinienkernen*

*Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

★ ★ ★

*Piccata von der Hühnerbrust an bunten Bandnudeln*

*Rosa gebratener Kalbsrücken an Blattspinat*

*Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella*

*Salm al Soave*

*Lachsrauten in einem Fond von italienischem Weißwein*

*Gegrillte Hummerkrabben mit Aioli*

★ ★ ★

*Auswahl von italienischen Käsesorten mit Oliven*

★ ★ ★

*Tiramisu*

*Frischer Obstsalat*

*Mascaronemousse mit exotischen Früchten*

★ ★ ★

*Brot, Brötchen, Ciabatta mit Oliven, Baguette*

*Butter*