

# BUFFETVORSCHLÄGE

## 2024



Liebe Gäste,  
vielen Dank für eure Anfrage  
und euer Interesse.

Anbei erhaltet ihr unsere  
Speisenvorschläge für eure Feier  
in 2024!

Änderungen und Ergänzungen sind  
jederzeit gern möglich.

Euer Wunschbuffet ist nicht dabei?  
– Gerne erstellen wir euch einen  
individuellen Buffetvorschlag!

**Euer Team von  
HeimatLiebe Eventcatering**



# Empfang mit Fingerfood

---

## Canapés:

Geräucherte Forelle, Meerrettichdip  
Roastbeef, Sauce Tatar  
Schweinefilet, geschmolzene Zwiebeln  
Putenbrust, Curry-Dip  
Geräucherter Lachs, Honig-Senf-Dip

## Forkfood:

Roastbeef, Bratkartoffelsalat, Einbecker Bier- Mayonnaise  
Falafelbällchen, Couscous-Tabbouleh, Minz-Dip 🌿  
Garnele Salsa Verde, Paprikasalat  
Ziegenkäsetaler, Honig, Rucola 🥕  
Mini-Frikadelle, angeräucherter Pellkartoffelsalat, Kresse (auch vegan möglich)  
Antipastiauswahl (nach Saison) 🥕  
Capresesalat, Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikumpesto 🥕  
Spicy Indian Samosa, Linsensalat 🌿

## Fingerfood vegetarisch & vegan:

Gefüllte Zucchinirollchen, Parmesan, Frischkäse, getrocknete Tomaten 🥕  
Gebackene Aubergine in Parmesan-Ei-Panade 🥕  
Blätterteig-Quiche, buntem Gemüse der Saison 🥕  
Gerösteter Kartoffelpuffer, Ziegenkäsecrème, Feigenchutney 🥕

## Fingerfood mit Fleisch

Hähnchenspieß Yakitori-Style  
Blätterteig-Quiche Lorraine, Speck, Zwiebel  
Datteln im Speckmantel  
Melonenspieß, luftgetrocknetem Landschinken  
Mini Burger

Für euren Empfang empfehlen wir euch 3-5 Teile pro Person (je nach Auswahl).



# Suppe

---

**Niedersächsische Hochzeitssuppe** *(auch vegetarisch möglich)*  
*mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsejulienne*

\* \* \*

**Tomatencrèmesuppe**  
*mit Kräutercroûtons*

\* \* \*

**Kalte Gazpacho**

\* \* \*

**Käse-Lauch-Suppe**

\* \* \*

**Kürbiscrèmesuppe** *(je nach Saison)*  
*mit Kräutercroûtons*

\* \* \*

**Geflügelconsommé** *(je nach Saison)*

Gerne stellen wir euch die Suppe am Buffet bereit.  
Alternativ ist auch das Servieren am Platz oder in Terrinen auf den Tischen nach  
Absprache mit eurer Location möglich.



# Italienisches Buffet

---

## VORSPEISEN

**Bunte Antipastiauswahl** mit geschmortem Gemüse, eingelegtem Fetakäse und Oliven

**Capresesalat** mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln und Basilikumpesto

**Spaghettisalat** mit Rucola, Oliven, getrockneter Tomate und Parmesan

**Vitello Tonnato** mit Thunfischsauce und Kapern

**Rinder-Carpaccio** mit Rucola und Parmesanhobel

**Italienische Brotauswahl** dazu Kräuterbutter und Frischkäsecrème

## HAUPTSPEISEN

**Schweinefiletmedaillons in Trüffelrahm**

*Buntes Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln*

**Hähnchenbrust Caprese auf Tomatensugo**

*Linguine und mediterranes Ofengemüse*

## NACHSPEISEN

**Tiramisu**

**Panna Cotta** mit Fruchtmark

---

**Alternativen im Austausch oder als Ergänzung:**

**Kalbsinvoltini mit Steinpilz-Pancetta-Füllung**

*Weißweinrisotto*

\* \* \*

**Ravioli mit Parmesancreme** *Rucola und Pesto Rosso*

\* \* \*

**Gratinierter Cannelloni** *mit Spinat und Ricotta*



# Mediterranes Buffet

---

## VORSPEISEN

### Antipasti- und Tapasauswahl

*Antipastigemüse geschmort und gegrillt*

*Gefüllte Weinblätter*

*Datteln im Speckmantel*

*Pimiento de Padron*

*Bohnen in Tomatensauce*

*Panierte Aubergine*

*Marinierte Schafskäsewürfel*

*Hackfleisch-Käsebällchen mit Tomatenchutney*

**Tomatensalat** *mit Petersilie, roten Zwiebeln und Fetakäse*

**Kritharakisalat** *mit bunter Paprika und Lauchzwiebeln*

**Brotauswahl** *mit Butter, Tomatenbutter und Olivencrème*

## HAUPTSPEISEN

### Gegrillter Gyros-Schweinebraten

*Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

**Gebratenes Lachsfilet mit Chorizo und Weißweinelouté**

*Roter Reis und geschmortes Paprikagemüse*

## NACHSPEISEN

**„Pasteis de Nata“** *Spanische Vanilletörtchen mit Fruchtkompott*

**Griechische Joghurtmousse** *mit Honig und Nüssen*

---

**Alternativen im Austausch oder als Ergänzung:**

**Lasagne** *mit Mangold und Ricotta Preis auf Anfrage*

\* \* \*

*Seeteufel mit Safranrisotto und frittiertem Rucola*

\* \* \*

**Zander in Tomatenpesto** *mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse*



# Veganes Buffet

---

## VORSPEISEN

**Pflücksalate mit Balsamicovinaigrette**, *Pinienkernen und Granatapfel*

**Thai-Glasnudelsalat** *mit Mango und Lauch*

**Pikanter Couscoussalat**

**Gebackene Falafelbällchen** *mit Sojadip*

**Tomaten-Avocado-Salat** *mit Korianderdressing*

**Asiatische Frühlingsrolle** *mit Gemüsefüllung*

**Brotauswahl** *mit Hummus und Baba Ganoush*

## HAUPTSPEISEN

**Vegane Bratlinge**

*auf Tomatensauce mit Ratatouillegemüse und Soja-Käuter-Joghurtdip*

**Gemüsecurry**

*mit Kokosmilch und Basmatireis Linsenlasagne*

## NACHSPEISEN

**Apfelstrudel** *mit Vanillesauce*

**Creme Banasplit** *mit Schokotopping und Granola*

# Regionales Buffet

---

## VORSPEISEN

### **Marinierter Rote Bete-Salat**

*mit Himbeer-Balsamico-Dressing, karamellisierte Apfelspalten, Schafskäse und Walnüssen*

### **Feldsalat mit Ziegenkäsetaler und Bacon-Croûtons**

*Quiche mit Blattspinat und Kirschtomaten*

### **Zünftige Brotzeit mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten aus der Region**

*Brotauswahl mit Butter und Frischkäsecrème*

## HAUPTSPEISEN

### **Schweinefiletmedaillons in Einbecker-Senf-Sauce**

*Cremiger Spitzkohl und Kartoffelgratin*

### **Oldenburger Maishähnchenbrust mit Café de Paris Jus**

*marinierte Kräuter-Senf-Kartoffeln und junges Gemüse*

## NACHSPEISEN

### **Apfelcrumble mit Vanillesauce**

### **Schwarzwälder-Kirsch-Crème**

---

### **Alternativen im Austausch oder als Ergänzung:**

#### **Geschmorte Hirschkeule in Wacholderjus**

*Klößen und Rotkohl*

\* \* \*

#### **Gegrillte Lammkeule in Thymianjus**

*Glasierte Möhren und gebratener Serviettenknödel*

\* \* \*

#### **Linguine mit Alfelder-Trüffelrahm**

*Preis auf Anfrage*

\* \* \*

#### **Spanferkelbraten mit Altbiersauce**

*Kartoffelgratin und Kraut*



# Grillbuffet

---

## VORSPEISEN

**Dijonsenf-Kartoffelsalat** mit Frühlingslauch und Crème Fraîche

**Cremiger Weißkrautsalat** mit Möhren

**Bauernsalat** mit Schafskäse und Oliven

**Capresesalat** mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln und Basilikumpesto

**Brotauswahl** mit Kräuterbutter und Frischkäsecrème

## HAUPTSPEISEN

**Rinder-Flanksteak 54°**

*Marinierte Schweinenackensteaks*

**Putensteaks, Thüringer Rostbratwurst & geräucherte Schinkengriller**

**Gefüllte Fetapäckchen** mit Honig-Rosmarin Marinade

**Gegrillte Maiskolben** dazu verschiedene Dips und Saucen

**Buntes Grillgemüse** aus der Gusspfanne

**Pfannenkartoffeln** mit Rosmarin-Knoblauchmarinade

## NACHSPEISEN

**Cheesecake** mit Fruchtmark

**Mousse au Chocolat**

---

**Alternativen im Austausch oder als Ergänzung:**

**Gegrillte Racks vom Ibérico-Schwein**

**Beef Ribs** im Kräuter Rub mit BBQ-Sauce

**Meeresfrüchte-Spieß** mit Black-Tiger Garnelen und Zitronengras-Lachs

**Gegrillte Rinderfilet-Medaillons**

**Beef Brisket** aus dem Smoker

**Pulled Pork** aus dem Smoker

**Gegrillte Lammracks**

**Chicken Drumsticks** mit Bier-BBQ-Sauce

**Schweinerippchen** vom Sattelschwein mit BBQ-Sauce

**Fenchel-Salsiccia // Feurige Chorizo**

*gebackene Süßkartoffelhälften // Mini-Ofenkartoffeln*





# Orientalisches Buffet

---

## VORSPEISEN

**Persischer Kräutersalat** *mit Minze, Petersilie und Koriander*

**Kichererbsensalat** *mit Granatapfel und Petersilie*

**Tomatensalat** *mit Schafskäse und roten Zwiebeln*

### **Antipastiauswahl:**

*Falafel mit Kräuterdip*

*gefüllte Weinblätter*

*Schafskäse Oliven*

*Börek mit Spinat und Feta*

**Brotauswahl** *mit Joghurt, Hummus und Baba Ganoush*

## HAUPTSPEISEN

**Gegrillte Lammkoteletts** *in Rosmarinbutter*  
*mit orientalischen Röstkartoffeln und gefüllter Aubergine mit Couscous*

**Gefüllte Rinderhackfleischbällchen** *mit Schafskäse und Tomatensugo*  
*mit rotem Reis und Paprikagemüse*

## NACHSPEISEN

**Baklava**

**Milchpudding** *mit Pistazien*



# Mitternachtsimbiss

---

**Currywurstgulasch** *(Schwein oder Geflügel) in pikanter Currysauce  
mit kleiner Brotauswahl*

\* \* \*

**Pizza** *verschieden belegt*

\* \* \*

**Laugengebäck** *mit Tomate-Mozzarella oder Speck und Zwiebel*

\* \* \*

**Kleine Vesperplatte**

*mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten und kleiner Brotauswahl*

\* \* \*

**Gulaschsuppe** *oder Chili con/sin Carne  
mit kleiner Brotauswahl*

\* \* \*

**Metttorte** *(ab 50 Personen)*

Den Mitternachtsimbiss empfehlen wir euch für die Hälfte der Gästezahl.

