



# BUFFETVORSCHLÄGE 2026

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

*Anbei erhaltet ihr erste  
Speisenvorschläge für eure Feier  
in 2026!*

*Änderungen und Ergänzungen sind  
jederzeit gern möglich.*

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

*Bitte beachtet, dass sich die genannten  
Preise zuzüglich Personal, Equipment  
und Logistik verstehen.*

**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, Ziegenkäsecreme, 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).

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



# Suppe

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

Am Buffet serviert

Am Tisch in der Terrine serviert

---

**Saisonale Crèmesuppe**  
*mit Einlage nach Wahl*

Am Buffet serviert

Am Tisch in der Terrine serviert

**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.**

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Brunker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: [info@heimatliebe-eventcatering.de](mailto:info@heimatliebe-eventcatering.de)



# 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

**Saltimbocca** vom Schwein mit Salbei & italienischem Speck

**Lachsfilet** in Zitronen-Kräuterbutter

**Penne all'Arrabbiata** (vegan)

**Lasagne al Forno** (Rind)

## BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, mediterranes Gemüse, cremige Polenta

## NACHSPEISEN

Tiramisu

Panna Cotta mit Beerenragout

Amarettini und Cantuccini

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



*Alternativen im Austausch oder als Ergänzung:*

## VORSPEISEN

Burrata-Bar

*Burrata mit Ofentomaten*

Fenchel-Orangen-Salat

Bruschetta-Mix

*Kirschtomate, Knoblauch & Basilikum*

*Ricotta & Honig*

*Auberginen im Parmesanmantel*

*Hausgemachte Focaccia & Ciabatta mit Olivenöl & Balsamico*

## HAUPTSPEISEN

*Gefüllte Ravioli mit Parmesancreme*

*Parmigiano-Laib mit frischer Pasta*

*Rucola, Basilikumpesto, Kirschtomaten oder Alfelder Trüffelrahm*

*Gratinierte Cannelloni mit Spinat und Ricotta*

*Kalbsragout mit Madeira*

*Gegrillte Doradenfilets mit Gremolata*

*Bunte Gnocchi in Trüffel- oder Salbeibutter*

## NACHSPEISEN

Limoncello-Mousse

*Cannoli gefüllt mit Ricotta*

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



# Mediterranes Buffet

## VORSPEISEN

Jamón-Ibérico-Schneidestation

Couscous-Salat *mit Granatapfel & Minze*

Tomaten-Brotsalat

Gegrillte Zucchini & Paprika

Marinierte Oliven & Kapern

Feta *mit Thymian & Olivenöl*

Fladenbrot & Baguette

*Joghurt-Gurken-Dip, Hummus, Baba Ghanoush & Muhammara*

## HAUPTSPEISEN

Gegrillte Hähnchenbrust *mit Zitrone & Thymian*

Lammragout *mediterran*

Gebackener Feta *mit Honig & Sesam*

## BEILAGEN

Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln, Bulgur

## NACHSPEISEN

„Pasteis de Nata“

*Vanilletörtchen mit Fruchtkompott*

Griechischer Joghurt *mit Honig und Nüssen*

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Brunker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: [info@heimatliebe-eventcatering.de](mailto:info@heimatliebe-eventcatering.de)



*Alternativen im Austausch oder als Ergänzung:*

## VORSPEISEN

Tomatenvariation *mit Basilikum, Feta-Käse, Peperoni und Oliven*

Linsensalat *mit Petersilie, Zitrone und Kreuzkümmel*

Antipasti Misti

Meeresfrüchteplatte *mit Garnelen & Calamari*

## HAUPTSPEISEN

Geschmorte Rinderbäckchen  
*in mediterraner Tomaten-Rotwein-Sauce*

Hähnchenkeulen mediterran *mit Rosmarin, Knoblauch & Zitrone*

Gebratener Halloumi *mit Kräutern*

Kalbsragout *mit Madeira*

Gegrillte Doradenfilets *mit Gremolata*

Gefüllte Paprika *mit Gemüse & Kräuterreis*

## NACHSPEISEN

Orangen-Joghurt-Crème *mit Honig*

Mandelkuchen *mit Zitrusnote*

Frischer Obstsalat *mit Minze*

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Brunker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: [info@heimatliebe-eventcatering.de](mailto:info@heimatliebe-eventcatering.de)



# Regionales Buffet

## VORSPEISEN

Hausgemachte Sülze vom Landschwein *mit Remouladensauce*  
Geräucherte Forellenfilets *aus regionaler Zucht*  
Schinken- & Rohwurstauswahl *aus der Region*  
Feldsalat *mit Speckwürfeln & Kartoffeldressing*  
Rote-Bete-Salat *mit Apfel & Meerrettich*  
Krautsalat *mit Kümmel*  
Kartoffelsalat *mit Senf-Vinaigrette*  
Bauernbrot, Roggenbrot & Laugengebäck  
Hausgemachte Butter & Kräuterquark

## HAUPTSPEISEN

Geschmorter Rinderbraten *mit kräftiger Bratensauce*  
Hähnchenbrust *in Kräuterrahmsauce*  
Forellenfilets „Müllerin Art“  
Vegetarische Käsespätzle *mit Röstzwiebeln*  
Rahmchampignons *mit frischen Kräutern*

## BEILAGEN

Kartoffelklöße, Butterspätzle, Apfelrotkohl, bunte Gemüseauswahl

## NACHSPEISEN

Herrencrème *mit Schokoladenraspeln*  
Quarkspeise *mit Beeren*  
Apfelstrudel *mit Vanillesauce*

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



*Alternativen im Austausch oder als Ergänzung:*

## VORSPEISEN

*Kartoffelsalat mit Senf-Vinaigrette der Einbecker Senfmühle*

*Wurstsalat mit roten Zwiebeln & Biersenf*

*Bauernbrot, Schwarzbrot & Laugenbrezeln*

*Obazda mit Einbecker Senf süß*

*Biergartenplatte mit regionalem Schinken, Mettwurst & Leberwurst*

## HAUPTSPEISEN

*Einbecker Senfgulasch vom Strohschwein*

*Krustenbraten vom Strohschwein in Einbecker Dunkelbiersauce*

*Pasta mit Blattspinat und frischen Champignons in Einbecker Senffrahm*

*Geschmorte Hirschkeule aus der Region in Wacholderjus*

## NACHSPEISEN

*Einbecker Bierschaumcrème mit Karamell*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Quarkspeise mit Honig & gerösteten Nüssen*

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



# Vegetarisch oder vegane Buffets

## VORSPEISEN

Klassischer Kartoffelsalat *mit Senf-Vinaigrette (vegan)*  
Gurkensalat *mit Dill & Apfel (vegan)*  
Krautsalat *mit Kümmel & Karotte (vegan)*  
Rote-Bete-Salat *mit Meerrettich & Apfel (vegetarisch)*  
Feldsalat *mit Kartoffeldressing & gerösteten Kernen (vegan)*  
Linsensalat *mit Zwiebeln & Petersilie (vegan)*  
Bauernbrot, Vollkornbrot & Laugengebäck  
Hausgemachter Kräuterquark *(vegetarisch)*,  
Linsen-Tomaten-Brotaufstrich *(vegan)*,  
Butter & Margarine

## HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Käsespätzle *mit Röstzwiebeln (vegetarisch)*  
Gemüsefrikadellen *aus regionalem Wurzelgemüse (vegan)*  
Rahmchampignons *mit frischen Kräutern (vegetarisch)*  
Gefüllte Paprika *mit Gemüse & Kräuterreis (vegan)*  
Gebratene Schupfnudeln *mit Sauerkraut & Zwiebeln (vegan)*

## BEILAGEN

Petersilienkartoffeln, Spätzle, Apfelrotkohl, Saisongemüse aus der Region

## NACHSPEISEN

Apfelstrudel *(wahlweise vegan) mit Vanillesauce*  
Quarkspeise *mit Beeren (vegetarisch)*  
Grießbrei *mit Zimt & Zucker (vegetarisch)*  
Kompott aus heimischen Früchten *(vegan)*

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



## VORSPEISEN

Taboulé *mit Petersilie, Minze & Zitrone (vegan)*  
Glasnudelsalat asiatisch *mit Sesam & Koriander (vegan)*  
Quinoa-Salat *mit Avocado & Granatapfel (vegan)*  
Caprese *mit Mozzarella & Basilikum (vegetarisch)*  
Sommerrollen *mit Gemüse & Erdnusssdip (vegan)*  
Antipasti-Gemüse *mediterran (vegan)*  
Naanbrot & Fladenbrot  
Hummus, Baba Ghanoush & Muhammara *(vegan)*  
Olivenöl & Dips

## HAUPTSPEISEN

Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry *(vegan)*  
Vegetarische Lasagne *mit Grillgemüse*  
Pad Thai *mit Gemüse & Tofu (vegan)*  
Gefüllte Auberginen *orientalisch (vegan)*  
Falafel *mit Kräutern & Gewürzen (vegan)*

## BEILAGEN

Basmatireis, Bulgur mit Kräutern, Gebratene Asia-Nudeln

## NACHSPEISEN

Schokoladenmousse *(vegan)*  
Kokos-Milchreis *mit Mango (vegan)*  
Obstsalat *mit Minze (vegan)*  
Karottenkuchen *(vegetarisch)*

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: [info@heimatliebe-eventcatering.de](mailto:info@heimatliebe-eventcatering.de)



# Grillbuffets

## 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

Rosa gebratenes Roastbeef *(wahlweise)*

*Marinierte Schweinenackensteaks*

Putensteaks, Thüringer Rostbratwurst & geräucherte Schinkenriller

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

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



## Asado & Plancha BBQ vom Smoker & Grill

### VORSPEISEN

Mexikanischer Mais-Bohnensalat *mit Limette & Koriander*  
Avocado-Tomaten-Salsa  
Krautsalat *mit Limetten-Chili-Dressing*  
Nachos *mit Salsa Roja & Guacamole*  
Mini-Empanadas *mit (Gemüse & Rind)*  
Maisfladen & Tortillas  
Chipotle-Mayo, Aioli & BBQ-Sauce

### BBQ-HAUPTGÄNGE (Grill / Plancha)

Rindfleischstreifen „Asado Style“  
Pollo Asado – Hähnchen *in Zitrus-Chili-Marinade*  
Schweinebauch „Latin BBQ“ *mit Honig & Chili*  
Chorizo *vom Grill*  
Garnelen *mit Knoblauch & Limette*  
Gegrillter Halloumi *mit Chili-Honig*  
Maiskolben *mit Paprikabutter*

### BEILAGEN

Gebratene Drillinge, Reis *mit Koriander & Limette*, Grillgemüse *mit Chiliöl*

### NACHSPEISEN

Churros *mit Schokoladensauce*  
Ananas vom Grill *mit Zimt & Honig*  
Dulce-de-Leche-Creme

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



## Asiatisches Teppanyaki BBQ

### VORSPEISEN

Asiatischer Glasnudelsalat *mit Sesam & Koriander*

Gurkensalat *mit Reissessig & Chili*

Kimchi & fermentiertes Gemüse

Edamame mit Meersalz

Spicy Papaya-Salat

Sommerrollen *mit Erdnussdip*

Bao Buns & Reiscracker

Teriyaki-, Erdnuss- & Chili-Sauce

### BBQ-HAUPTGÄNGE (Grill / Plancha)

Koreanisches Beef Bulgogi (*Rind*)

Yakitori-Hähnchenspieße

Lackierter, knuspriger Schweinebauch

Lachsfilet *mit Miso-Glasur*

Garnelen *mit Ingwer & Knoblauch*

Tofu-Steaks Teriyaki (vegan)

Pak Choi & Brokkoli vom Grill

### BEILAGEN

Jasminreis, Gebratene Udon-Nudeln, Süßkartoffeln *asiatisch gewürzt*

### NACHSPEISEN

Kokos-Milchreis *mit Mango*

Matcha-Dessert

Gegrillte Banane *mit Sesam & Honig*



*Alternativen im Austausch oder als Ergänzung:*

- Gegrillte Racks vom Ibérico-Schwein
- Beef Ribs *im Kräuter Rub mit BBQ-Sauce*
  - Black-Tiger Garnelen
- Zitronengras-Lachs im Pergament
- 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

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: [info@heimatliebe-eventcatering.de](mailto:info@heimatliebe-eventcatering.de)



# Orientalische Buffets

## VORSPEISEN

Hummus-Trilogie (*klassisch, Rote Bete, Schwarzer Knoblauch*)

Baba Ghanoush mit geröstetem Sesam

Muhammara (*Paprika-Walnuss-Dip*)

Taboulé mit Petersilie, Minze & Zitrone

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini & Granatapfel

Karottensalat mit Harissa & Orangen

Gefüllte Weinblätter (*Dolma*)

Labneh mit Olivenöl & Zaatar

Fladenbrot, Pita & Sesam-Cracker

## HAUPTSPEISEN

Lamm-Kofta mit Kräutern & Kreuzkümmel

Hähnchen Shawarma-Style vom Grill

Geschmorte Auberginen mit Tomate & Kichererbsen (*vegan*)

Gebratener Halloumi mit Honig & Thymian

Orientalisches Gemüseragout mit Ras el Hanout (*vegan*)

## BEILAGEN

Safranreis mit Mandeln & Rosinen, Bulgur mit Kräutern & Zitrone,

Ofenkartoffeln mit Zaatar

Dazu Tahini-Zitronen-Sauce, Joghurt-Minz-Dip, Mango-Chili-Sauce,

Grüne Chili-Kräutersauce

## NACHSPEISEN

Malabi (Milchpudding) mit Rosenwasser & Granatapfel

Baklava

Orangen-Zimt-Salat mit Datteln

Halva-Crème

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



## VORSPEISEN

Persischer Kräutersalat *mit Granatapfel & Walnüssen*

Rote-Bete-Salat *mit Kreuzkümmel & Joghurt*

Linsensalat *mit Datteln & Zimt*

Marinierte Auberginen *mit Knoblauch & Essig*

Geröstete Süßkartoffeln *mit Harissa & Sesam*

Türkischer Tomaten-Gurkensalat

Hummus *mit geschmortem Knoblauch*

Fladenbrot & orientalisches Saatbrot

## HAUPTSPEISEN

Lamm-Tajine *mit Aprikosen & Mandeln*

Geschmorte Rinderbäckchen *in Granatapfel-Zwiebel-Sauce*

Hähnchen *mit Safran & Zitronen*

Kichererbsen-Gemüse-Tajine *(vegan)*

Gefüllte Paprika *orientalisch (vegan)*

## BEILAGEN

Persischer Safranreis (*Chelow*), Couscous *mit Gemüse & Kräutern*,

Gebackene Auberginenhälften

*Dazu Joghurt-Tahini, Harissa mild & scharf, Granatapfelmelasse*

## NACHSPEISEN

Dubai-Crème *mit Pistazien*

Grießkuchen *mit Orangenblüte*

Rosenwasser-Joghurt



# Unsere Signature Buffets

## La Dolce Vita meets HeimatLiebe

*Italienisch-mediterran*

### **Pasta**

*Frische Pasta aus dem Parmesanlaib  
Tagliatelle mit Trüffel- oder Zitronenbutter  
Gnocchi mit Tomatensoße und Pesto  
Toppings: Burrata, Pinienkerne, Rucola*

### **Grill**

*Italienische Salsiccia vom Grill mit Rosmarinkartoffeln  
Marinierte Hähnchenspieße mit mediterranem Gemüse  
Gegrillter Halloumi mit Kräuteröl*

### **Antipasti & Bauernbrot**

*Große Antipasti-Auswahl: Artischocken, Zucchini, Oliven, eingelegte Tomaten  
Mediterrane Käse- & Schinkenplatte u.a. mit Südtiroler Speck, Pecorino, Guanciale  
Focaccia, Ciabatta & hausgemachte Dips*

### **Dessert**

*Mini-Tiramisu im Glas  
Panna Cotta mit Beeren  
Obstauswahl*

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: [info@heimatliebe-eventcatering.de](mailto:info@heimatliebe-eventcatering.de)



## **MEDITERRANE MARKTSTÄNDE**

*Streetfoodmarkt mit mediterranem Flair*

### ***Stand 1: "Taverna Mediterranea"***

*Live gebackene Pita mit Gyros oder Falafel  
Hummus, Baba Ganoush, Taboulé, Feta, Oliven  
Mini-Mezze-Platten*

### ***Stand 2: "Pesce Fresco"***

*Frisch gebratene Gambas mit Aioli  
Calamari mit Zitronen-Kräuter-Dip  
Fischspieße mit mediterraner Salsa*

### ***Stand 3: Smoker & Grill***

*Pulled Pork / Pulled Jackfruit in Ciabatta  
BBQ-Sauce mit mediterranen Kräutern  
Ofengemüse, gegrillten Maiskolben, Röstkartoffeln*

### ***Stand 4: Pane & Tapas***

*Bruschetta-Bar mit verschiedenen Toppings  
Tapas-Variation mit Albondigas, Datteln im Speckmantel, Oliven*

### ***Stand 5: Gelato & Dolce***

*Italienisches Eis  
Cannoli, Zitronenkuchen, Eiskaffee*

---

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de



## LIVE COOKING - BBQ vom Grill und Smoker

**Pulled Pork Sliders** *mit Tennesseeerub und Chipotle-BBQ-Sauce* oder  
**Pulled Jackfruit Sliders (vegan)** *mit BBQ-Sauce*  
*Brioche Buns, Krautsalat & Gewürzgurken*

### BBQ Chicken Tacos

*Soft-Tortillas mit gegrilltem Hähnchen, Limetten-Crema, Avocado, Pico de Gallo*

### Smoked Beef Brisket Slices

*Langsam gegartes Rinderbruststück mit Tennesseeerub, in Tranchen geschnitten*

### Halloumi- Spieße (vegetarisch)

*Mit Zucchini, Paprika, Zwiebel, Halloumi auf Spießern gegrillt*

### Korean BBQ Bao Buns

*Gedämpfte Teigfladen mit Bulgogi Rind, Kimchi, Sesam & Frühlingszwiebel*

### Falafel Wraps (vegan)

*Mit Hummus, Tahini, eingelegtem Gemüse, Salat, Chiliöl*

### Fish Taco Bar

*Mini-Tortillas mit gegrilltem Fisch, Krautsalat, Mango-Salsa, Koriander-Joghurt*

## BEILAGEN

### BBQ-Baked Beans (vegan)

*Würzig und rauchig mit Kidneybohnen & schwarzen Bohnen*

### Sweet Potato Fries

*Knoblauch- oder Chili-Aioli*

### Maiskolben mit Limettenbutter

*Vom Grill, mit Limettenbutter oder veganer Margarine mit Limette*

### Loaded Nachos

*Mit Käsesauce, Jalapeños, Salsa, Sour Cream & Guacamole*

### Coleslaw (vegan oder klassisch)

*klassisch mit Mayonnaise oder mit Essig-Dressing*

### Grillgemüse-Pfanne

*Paprika, Aubergine, Zucchini, rote Zwiebeln mit Kräuteröl*

## DESSERTS

### Mini-Cheesecakes im Glas

*Mit Erdbeer- oder Mango-Topping*

### Brownie-Bites

*Mit Nüssen & Karamell oder vegan mit Datteln*

### Churros mit Zimt & Schoko-Dip

### Obstauswahl



# Mitternachtsimbiss

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

**Pizzablech (6 Portionen)  
verschieden belegt**

**Kleine Vesperplatte  
mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten und kleiner Brotauswahl**

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

**Hot Dog Station zum selber belegen  
Brioche Brötchen, Hot Dog Würstchen, Röstzwiebeln, Dänische Gurken, Ketchup, Senf,  
Remoulade**

**Gefüllter Wrap  
Caprese – Tomate, Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto**

**Gefüllter Wrap  
Rustico – Italienischer Kochschinken, Salami, Käse, Tomate, Salat, Tomatenfrischkäse**

**Classic Cheese Burger  
Rindfleisch Patty, dänische Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup, Senf, Tomate, Cheddar**

**Salty Bar  
Lauwarme Tortilla Chips, Erdnussflips, Chips, Erdnüsse u.a.  
Salsa, Jalapenos & Käsesauce**

**Den Mitternachtsimbiss empfehlen wir euch für die Hälfte der Gästezahl.**

HeimatLiebe Eventcatering Service und Eventmanagement GmbH · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de

