



Kleines Fingerfood-Buffet

Caesar Salad mit Parmesandressing & Croutons im Glas

Albondigas mit Tomatensalsa

Gurkenhäppchen mit Frischkäse

Pumpernickel-Taler mit Ziegenkäse & Feigensenf

Pumpernickel mit Kräuterfrischkäsecreme & Räucherlachs

Blätterteigschnecken mit Basilikumschmand

Tiramisu

= 22,00 € (netto) pro Person



Großes Fingerfood-Buffet

Krabbencocktail auf Chicorée-Schiffchen

Vegetarischer CousCous-Kichererbsensalat im Glas

Tramezzini Rolls mit Aprikosen-Mayonnaise, Rucola & Putenbrust

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto

Pumpnickel-Taler mit Frischkäse & Graved Lachstatar

Currywurstragout mit Brot

Mousse au chocolat

Berliner Beerenragout mit Vanillesauce

= 28,00 € (netto) pro Person



ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto & Pfeffer
Honigmelone mit Parmaschinken
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce
Verschiedene Rohkost- & Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
CousCous mit Joghurt & Minze
Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

* * * * *

Hauptgänge

Tranchen vom Schweinefilet an frisch gebratenen Pilzen und Pfirsich
Lachs auf Zitrusrisotto mit kandierten Nüssen
Rosmarinkartoffeln mit Gemüse der Saison
Vegetarische Lasagne (mediterran)

* * * * *

Dessert

Obstplatte
Tiramisu

= 31,- € (netto) pro Person



ALTE
TURNHALLE
BERLIN

BBQ Buffet (im Sommer mit Live Grill)

Suppe

Spanische Gazpacho mit Chorizo

* * * * *

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressings & Rohkostsalaten
Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten & Schafskäse
Kartoffelsalat mit Babyspinat, Radieschen & Dijon-Senf-Dressing
Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter, div. Dips

* * * * *

Hauptgänge

Schweinefilet am Spieß
Lachsfilet in Folie
Thüringer Rostbratwurst
Rindersteak mediterran mariniert
Mojito Hähnchenbrust (mariniert mit Rum und Minze)
Mediterraner Schafskäse mit Oliven & getrockneten Tomaten in Folie
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Rosmarinkartoffeln

* * * * *

Dessert

Panna cotta mit Himbeercoulis
Sommerliche Obstspieße

= 34,50 € (netto) pro Person (39,00 € (netto) im Sommer mit Live Grill)



ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Hochzeitsbuffet I

Suppe

Kokos-Zitronengras-Suppe

* * * * *

Vorspeisen

Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto & Pfeffer
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce
Internationale Käseauswahl
Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

* * * * *

Hauptgänge

Tranchen vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Gedünstetes Buntbarschfilet in Limetten-Butter-Sauce
Broccoli-Schafskäse-Gratin mit getrockneten Tomaten
Kartoffelgratin, Basmatireis, Süßkartoffelpüree, Marktgemüse

* * * * *

Dessert

Crème Brûlée
Frisches Obst am Schokobrunnen

= 34,50 € (netto) pro Person



ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Hochzeitsbuffet II

Suppe

Tomatencremesuppe mit Basilikum – Mascarpone

* * * * *

Vorspeisen

Feldsalat mit kandierten Walnusskernen, mariniert mit Himbeervinaigrette

Zucchini – Carpaccio mariniert mit Paprikavinaigrette

Feine Tranchen vom Serranoschinken mit Honigmelone

Internationale Käseauswahl

Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

* * * * *

Hauptgänge

Gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille

Rosa Roastbeef mit Rotwein – Zwiebelreduktion

Lachsfilet in Dijon-Senf-Sauce mit Babyspinat

Getrüffelte Gnocchi mit Pesto, getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan

Macaire-Kartoffeln, Kartoffelgratin mit Schafskäse, Duftreis, Marktgemüse

* * * * *

Dessert

Tiramisu

Orangen – Panna Cotta mit Himbeer-Coulis

Frisches Obst am Schokobrunnen

= 42,50 € (netto) pro Person



ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Internationales Buffet „Rund um die Welt“

Vorspeisen (5 aus 7 wählbar)

Mediterrane Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate & Champignon (vegan)

Winterliche Blattsalate aus der Region mit Kürbisspalten & Kernöl, Balsamicovinaigrette

Taboulé – Libanesischer Couscous mit sonnengetrockneten Tomaten, Olivenöl & Zitrone
(vegan)

Cremiger Humus mit Kichererbsen, Petersilie & Olivenöl (vegan)

Australischer Schafskäsesalat (vegetarisch)

Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce aus dem Piemont

Veganes Zucchini Carpaccio mit Paprikavinaigrette, Feldsalat & gerösteten
Walnusskernen

* * * * *

Hauptgänge (3 aus 4 wählbar)

Noilly Prat - Gedünstetes Kabeljaufilet an Weißweinsauce, Babymangold & Parisienne
Kartoffeln

Brazilian Coconut Chicken – Perlhuhnbrust in Kokosmilch mit traditioneller Koriander-
Ingwer-Chili-Kurkuma-Marinade & Tomaten mit Limettensaft & Kokosflocken-
Basmatireis

Vegetarische Gnocchi auf Rucolabett mit Pesto Rosso & handgehobeltem Parmesan
Trüffel Pasta mit Pecorino & Babyspinat

* * * * *

Dessert (2 aus 3 wählbar)

Mousse au chocolate a la Grand Marnier

Wackliger Peter - Original Berliner Jelly mit Schuss & Bourbonvanillesauce im Weckglas
Mini Berliner & Schokoladen – Brownies

= 38,00 € (netto) pro Person