

Für jedes Event das richtige Buffet



Kochwerk Special ,Schwein am Spieß'

Kochwerk Special-Buffet ,Schwein am Spieß'

Teilnehmer:	ab 25 P.	32,90 € p.P.
und Preis:	ab 35 P.	29,90 € p.P.
	ab 45 P.	27,90 € p.P.

- Vorspeisen**
- Große Brotvielfalt mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark
 - Hausgemachter Obazda mit Roten Zwiebelringen und frisch gebackene Laugenbrez'n
 - Auswahl an bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
 - Kartoffelsalat mit Senf, Gurke und kräftiger Brühe
 - Gurkensalat mit Essig, Öl und reichlich Dill
 - Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Balsamico
- Hauptgang**
- Knuspriges Spanferkel oder Jungschwein im Ganzen gegrillt und live tranchiert, dazu reichlich Dunkelbier- Bratensaft
- Beilagen**
- Karamellisierte Rosmarin-Kartoffeln
 - Schupfnudeln mit Speck- Zwiebel- Schmelze
 - Großmutter's Sauerkrautpfanne

- Verschiedene Dips**
- BBQ Soße, Calvados-Ketchup,
 - Apfel-Curry-Relish, Pflaume Preiselbeere Chutney
 - Umfangreiche Brotauswahl,
 - Butter, Kräuterquark

- Süße Verführung**
- Karamellisierte Zwetschgen mit Baileys-Schokoladenmousse
 - Mango Panna Cotta im Glas

- Optional**
- Getränkeflatrate

Unser Tipp:

Dieses Buffet ist auch außer Haus verfügbar und somit eine schöne Idee für Ihre Sommergartenparty, den Polterabend oder als Herbstfest mit dem Sportverein.

Lassen Sie sich
von italienischen
Köstlichkeiten
verzaubern!



Kochwerk Buffet ‚Bella Italia‘

Teilnehmer:	ab 25 P.	34,90 € p.P.
und Preis:	ab 35 P.	32,90 € p.P.
	ab 45 P.	29,90 € p.P.

- Vorspeisen**
- Tomatensalat mit Olivenöl, Zwiebeln, Lauch und Mozzarella
 - Bunter Pasta-Salat mit vielen frischen Kräutern und Gemüse
 - Gegrilltes und Mariniertes Gemüse mit Oliven und altem Balsamico
 - Salatherzen mit Parmesansplittern, Brotchips, Kirschtomaten und Balsamicodressing
 - Pollo Tonnato; Hähnchenbrustfilet mit Thunfischsauce und Kapern
 - Mediterrane Backvariation & Buttermischung
- Suppe**
- Tomaten-Basilikum-Cremesuppe
- Hauptgänge**
- Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Pesto- Kartoffeln
 - Mit Tomaten und Büffelmozzarella überbackenes Filet vom Freilandhuhn auf mediterranem Marktgemüse dazu Rosmarin- Gnocchi
 - Vegetarische Pasta mit Gemüse der Saison und Nüssen
- Desserts**
- Waldbeer-Joghurt Panna Cotta
 - Hausgemachtes Tiramisu
- Optional:**
- Getränkefltrate



Berlin in vollsten
Zügen genießen,
wir zeigen euch
wie!

Kochwerk Buffet ‚Berliner Spezialitäten‘

Teilnehmer:	ab 25 P.	29,90 € p.P.
und Preis:	ab 35 P.	27,90 € p.P.
	ab 45 P.	24,90 € p.P.

- Vorspeisen**
- Auswahl an bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
 - Kartoffelsalat mit Landsenf und Gurke
 - Zwiebelfleisch vom Kassler
 - Bunter Linsensalat mit knackigem Gemüse
 - Kleine Schmalzstullen mit Salzgurke und Rostzwiebeln
 - Weißkrautsalat mit Kümmel
 - Backvariation und Buttermischung
- Suppe**
- Löffelersuppe mit gebratenen Bockwurstscheiben
- Hauptgänge**
- Königsberger Klopse mit Kapernsauce,
 - Rote Bete-Salat und gebutterten Kartoffeln
 - Eisbein „ohne Knochen“ im Zwiebelsud mit Sauerkraut und Quetsch-Kartoffeln
 - In Butter gebratenes Havel-Zanderfilet auf Gemüse-Allerlei
- Desserts**
- Berliner Luft (Zitronencreme) mit Himbeeren
 - Götterspeise mit Vanillesauce im Weckglas
 - alternativ Kalter Hund
- Optional:**
- Getränkefltrate



Kochwerk Buffet 'Der Klassiker'

Kochwerk Buffet 'Bayrische Schmankerl'

Teilnehmer:	ab 25 P.	27,90 € p.P.
und Preis:	ab 35 P.	24,90 € p.P.
	ab 45 P.	21,90 € p.P.

Teilnehmer:	ab 25 P.	29,90 € p.P.
und Preis:	ab 35 P.	27,90 € p.P.
	ab 45 P.	24,90 € p.P.

- Vorspeisen**
- Auswahl an bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
 - Kartoffelsalat mit Senf, Gurke & kräftiger Brühe
 - Gurkensalat mit Essig, Öl und reichlich Dill
 - Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Balsamico
 - Schwarzwälder Schinken
 - Zwiebelkuchen mit Schnittlauchschmand
 - Backvariation und Buttermischung
- Suppe**
- Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran
- Hauptgänge**
- Saftiger Kasslernackn mit Biertunke, dazu Sauerkraut und Butter-Kartoffeln
 - Gebratene Hähnchenbrust auf Rahm-Champignons und Kräuter-Wildreis
 - Schupfnudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten, Basilikum und gehobeltem Parmesan
- Desserts**
- Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Heidelbeer-Quark mit Butterkeksen im Weckglas
- Optional:**
- Getränkefltrate

- Vorspeisen**
- Auswahl an bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
 - Bayrischer Kartoffelsalat mit Bockbier-Senf und Brühe
 - Bayrischer Wurstsalat mit Lyoner, Gurken und Zwiebeln
 - Kleine Fleischpflanzerl mit Kren und Senf
 - Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck
 - Backvariation und Buttermischung
 - Selbstgemachter Obazda mit Roten Zwiebelringen
 - Frisch gebackene Laugenbrez'n
- Suppe**
- Flädle-Suppe mit Wurzelwerk
- Hauptgänge**
- Honigmarinierter Schweinsbraten in einer Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelklöße
 - Leberkäs frisch aus dem Rohr
 - Original Münchner Weißwurst im Petersiliensud mit süßem Händlmaier-Senf
 - Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne
- Desserts**
- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahm
 - Bayrisch Creme mit Heidelbeeren im Glas
- Optional:**
- Getränkefltrate



Machen Sie Ihre Veranstaltung noch persönlicher!

Buffetalternativen

Suppenalternativen

- Kalte Joghurt-Gurken-Suppe
- Kalte spanische Gemüse-Suppe (Gazpacho)
- Rauchlachs-Cremesuppe
- Klare Fischsuppe mit Wurzelgemüse und Dill
- Rote Paprika-Cremesuppe
- Brokkoli-Cremesuppe
- Frittatensuppe
- Hochzeitssuppe mit Fleischbällchen
- Mediterrane Minestrone
- Käse-Lauch-Cremesuppe
- Gulaschsuppe
- Spargelsuppe (April- Juni)
- Geflügel-Curry-Cremesuppe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Herbstliche Kürbis-Cremesuppe mit Kernöl

Dessertalternativen

- Große Obstplatte
- Hausgemachtes Panna Cotta mit Frucht-Topping
- Creme Brulée mit braunem Zucker abgeflammt
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Creme Caramel
- Weißes Schokoladenmousse mit gelierten Beeren
- Topfen-Creme mit Löffelbiskuit
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Als Extra zu jedem Buffet zubuchbar:

Fischspezialitäten

- Große Räucherfischauswahl mit warm- und kaltgeräucherten Fischspezialitäten aus Fluss und Meer, in Essig-Gewürzsud dazu Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Creme und Orangen-Dill-Sauce

Aufpreis:	ab 25 P.	6,50 € p.P.
	ab 35 P.	5,90 € p.P.
	ab 45 P.	5,50 € p.P.

Eisbuffet

- Eisbuffet „Sternenregen“ - Atemberaubender „Eye-Catcher“! Ein Kunstwerk aus Eis, Obst und Sahne mit verschiedenen Fruchtsaucen und einer großen Auswahl an frischem Obst

Mit Sprühfontainen im Sternenregen zur vereinbarten Zeit feierlich hereingetragen.

Aufpreis:	ab 25 P.	6,50 € p.P.
	ab 35 P.	5,90 € p.P.
	ab 45 P.	5,50 € p.P.



Kochwerk Buffet, Grillbuffet'

Kochwerk Buffet, BBQ Grillbuffet'

Teilnehmer:	ab 25 P.	24,90 € p.P.
und Preis:	ab 35 P.	21,90 € p.P.
	ab 45 P.	19,90 € p.P.

Teilnehmer:	ab 25 P.	29,90 € p.P.
und Preis:	ab 35 P.	26,90 € p.P.
	ab 45 P.	24,90 € p.P.

- Vorspeisen**
- Tomatensalat mit Olivenöl, Zwiebeln, Lauch und Weichkäse
 - Kartoffel-Specksalat mit Birnenessig
 - Salatherzen mit Parmesandressing, Brotchips und Kirschtomaten
 - Bunter Pasta-Salat mit vielen frischen Kräutern und Gemüse
 - Backvariation und Buttermischung
 - Gegrillte Delikatessen

- Hauptgänge**
- Gegrillte Putenmedaillons aus der Paprikamarinade
 - Backkartoffel mit Gurkenschmand
 - Mit Bockbier und Landsenf mariniertes Schweinefleisch vom Rost
 - Echte Thüringer Rostbratwürste
 - Gedünstetes Lachsfilet, mit Wurzelgemüse in der Folie gegrillt

- Saucen**
- Verschiedene Grillsaucen

- Desserts**
- Ragout von Waldbeeren mit aromatisiertem Vanillerahm

- Optional:**
- Getränkeflatrate

- Vorspeisen**
- Kartoffel-Specksalat
 - Tabouleh Salat (arabischer Salat mit Couscous, Petersilie, Minze, Frühlingszwiebeln und jeder Menge aromatischer Gewürze)
 - Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)
 - Salatherzen mit Parmesandressing, Brotchips und Kirschtomaten
 - Bunter Pasta-Salat mit Kräutern & Gemüse
 - Backvariation und Buttermischung
 - Gegrillte Delikatessen

- Hauptgänge**
- 14 Stunden gegartes Pulled Pork
 - Marinierter Chicken „Indian Style“
 - Saftige Beef-Burger mit Bacon und Cheddar
 - Slow cooked BBQ Spareribs, lackiert mit Apfel und Beilagen

- Beilagen**
- Gegrilltes Gemüse, Maiskolben, Burger-Buns & Toppings, Backkartoffeln, geschmorte Zwiebeln

- Verschiedene Dips**
- BBQ Soße, selbstgemachte Aioli, Ketchup, Apfel-Curry Relish, Sour Cream, Burgersauce

- Desserts**
- Mango-Panna Cotta im Glas mit Himbeeren
 - Kleine Brownies mit Karamell-Topping
 - New York Cheese Cake

- Optional:**
- Getränkeflatrate



Kochwerk Buffet ,BBQ Grillbuffet Deluxe‘

Teilnehmer: ab 35 P. 34,90 € p.P.
und Preis: ab 45 P. 32,90 € p.P.

- Vorspeisen**
- Große Brotvielfalt mit verschiedenen Butterarten und Dips
 - Hausgemachter Obazda mit Roten Zwiebelringen und frisch gebackene Laugenbretz´n
 - Matjes mit Bohnen, krossem Speck und saftiger Birne
 - Brotsalat mit Tomaten, Schluppen und Basilikum
 - Bulgur-Salat mit Joghurt und Minze
 - Bunte Blattsalate mit Mango-Chili-Dressing
 - Spitzkohlsalat mit Erdnüssen
 - Kartoffel-Gurken-Salat mit grobem Senf
 - Strauchtomaten und marinierter Schafskäse mit roten Zwiebeln im Glas
 - Gegrillte Delikatessen

- Hauptgänge**
- Roastbeef mit vielen Kräutern im Ganzen gegrillt und live tranchiert
 - Marinierte Maishähnchenbrüste „Cajun Style“
 - Fjordlachs auf Wurzelwerk in der Folie schonend gegrillt
 - Garnelenspieße in Kräuter-Knoblauchmarinade
 - Slow cooked BBQ Spareribs mit Honig karamellisiert
 - Schafskäse mit Rosmarin und Tomate in der Folie gegrillt
 - Gefüllte Grillkartoffeln mit Schinken und Käse
 - Nürnberger Grillwürstchen

- Beilagen**
- Gegrilltes Gemüse
 - Cole Slaw
 - Maiskolben
 - Gefüllte Tomaten
 - kleine Kartoffeln in Meersalzkruste

- Verschiedene Dips**
- BBQ Soße
 - selbstgemachte Aioli
 - Ketchup
 - Apfel-Curry-Relish
 - Pflaume Preiselbeere Chutney
 - Orange-Mango Chutney
 - Sour Cream

- Süße Verführung**
- Gegrillte Ananas mit Limetten-Joghurt
 - New York Cheesecake mit karamellisierten Walnüssen
 - Hausgemachtes, italienisches Tiramisu

- Optional:**
- Getränkeflatrate



Weitere Zusatzleistungen

Als Extra zu jedem Buffet zubuchbar:



- Käsebrett**
- Eine erlesene Auswahl an verschiedensten deutschen und internationalen Käsespezialitäten, dekorativ in Szene gesetzt mit Butter, Salzgebäck, Trauben, Nüssen, Chutney's und reichlich Ofen-frischem Brot.

Aufpreis:	ab 25 P.	6,50 € p.P.
	ab 35 P.	5,90 € p.P.
	ab 45 P.	5,50 € p.P.

Mitternachts-Snacks

- Kochwerk Special**
- Weißenseer Curry-Wurst-Brunnen mit selbstgemachter Currysauce und kleinem Brötchen

Aufpreis: 5,50 € p.P.

- Mitternachts-Snack 1**
- Kräftige Gulaschsuppe mit reichlich Einlage und frischem Brot

Aufpreis: 5,50 € p.P.

- Mitternachts-Snack 2**
- Kalbsfleisch-Bulette mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf-Dip

Aufpreis: 5,50 € p.P.

- Mitternachts-Snack 3**
- Hausgemachtes, kräftiges Chili con carne mit Mais und ordentlich Brot

Aufpreis: 5,50 € p.P.



Kochwerk Buffet ,Weihnachten Gourmet‘



Teilnehmer:	ab 25 P.	39,90 € p.P.
und Preis:	ab 35 P.	36,90 € p.P.
	ab 45 P.	34,90 € p.P.

- Vorspeisen**
- Rapunzelsalat mit Kürbiskern-Dressing und Walnusskrokant
 - Ruccolasalat mit Balsamico-Dressing und Fetawürfeln
 - Große Brotstation mit verschiedenen Brotsorten, grobem Meersalz, Partyschmalz, Butter, Apfel-Curry-Relish, Pflaume Preiselbeere Chutney, Orange-Mango Chutney
 - kalte Vorspeisenplatten

- Antipasti**
- Hausgemachte Antipasti; Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Oliven und altem Balsamico Vitello Tonnato (typisch italienisch aus Kalbsfleisch mit Thunfischsoße und Kapern)
 - Räucherlachs mit Meerrettichcreme
 - Albondigas (typisch spanisch: kleine Hackfleischbällchen vom Rind in einer Tomaten-Knoblauch-Olivenölsoße)
 - Vorspeisenhighlight Kochwerk.Berlin (warm)

- kochwerk Special**
- Currywurstbrunnen (angebratene Currywurststücken und hausgemachte Currysoße aus dem Brunnen)

- Suppen**
- Herzhafte Waldpilzsuppe **oder**
 - Rotkrautcreme-Schaumsuppe mit Zitronenzesten

- Hauptgänge**
- Knusprig gebackene Keule von der Dittmar'scher Hafermastgans mit frischem Apfelrotkohl, frischem Grünkohl und selbstgemachten Kartoffelklößchen
 - Kabeljau- oder Rotbarschfilet im Parmesantmantel gebacken, auf geschmortem Spitzkohl mit Rosmarinkartoffeln und Kräuter-Wildreis

- Desserts**
- Warme Topfenknödel mit flambierten Zimt-Pflaumen
 - Spekulatius-Mousse im Weckglas mit einem Mirabellenkompott

- Optional:**
- Getränkeflatrate