



Buffetvariationen

by

www.golden-catering.de

Golden Catering Buffetauswahl 3

Information

Wenn diese Auswahl als Anlage zu einem unserer Easy-Price Komplettangebote oder unserer Location-Prospekte beiliegt, sind die unten angeführten Leistungen schon einkalkuliert und die angegebenen Preise ohne Belang.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von Buffets aus unserem Angebot. In allen Preisen sind inbegriffen: Lieferung, Aufbau, Abholung, Buffet-Equipment, Stoff-Servietten, Stoff-Tischdecken am Buffet, Buffet-Tische, Geschirr, Besteck, Abwasch. Die Preise gelten ab 50 Personen. Die Wünsche unserer Kunden sind in Bezug auf die Menge der Speisen so unterschiedlich wie in Fragen der Dekoration und der Zusammenstellung, deshalb bieten wir auch hinsichtlich der Menge verschiedene Angebote.

55,00 EUR pro Person



Vorspeisen

Avocado-Schafskäsesalat
mit Römersalat und Traubenöl

Honigmelonenschiffchen
mit luftgetrocknetem Parmaschinken

Pasta Primavera
mit Gemüsestreifen und Kurkuma

Vitello Tonnato von der Pute
mit Kapernsauce und Tomatenwürfeln

Würziger Fleischsalat
mit Balsamicoessig, Kräutern und einer Gemüseauswahl

Überbackenes Auberginencarpaccio
mit Käse und Schinken

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

Rotbarschfilet in Safransauce
mit Lauchgemüse und Paprikareis

Krustenjungschweinbraten
mit Gorgonzolasauce, Mangold und Gnocci

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

italienisches Tiramisu
mit Orangenlikör



Buffet *Venedig*

GC 3

Vorspeisen

Gegrillte Penne

mit Avocadospalten, Zitronen und Kürbiskernöl

Basilikum-Kartoffelsalat

mit Kirschtomaten und Knoblauchgarnelen

Meeresfrüchtesalat

mit Blattspinat, wildem Reis und Feldtomaten

Hausgemachte Antipasti

Gefüllte grüne Oliven, Zucchini, Peperoni, Paprika

Strauchtomatensalat

mit Büffelmozzarella und Ruccolasalat

Geschmorte Hähnchenkeulen

mit mediterranen Gewürzen und Barlozwiebeln

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen

mit Butter

Hauptgang

Putenfilets mit Parmaschinken, gegrillt

in Tomaten-Basilikumsauce, Gnocchi und Blattspinat

Loup de Mer gedünstet

mit einer Limetten-Salbeisauce, grünen Kartoffeln und überbackener Grilltomate

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

Tiramisu

Mit echtem italienischen Espresso



Golden Catering
Tel: 040 / 94 793 222



Essener Straße 90a
22419 Hamburg

www.golden-catering.de

Buffet *Landherren*

GC 3

Vorspeisen

Hausgemachter Kartoffelsalat
mit geräucherter Schillerlocke

Krustenbratenplatte
mit verschiedenem geschmorten Gartengemüse

Strauchtomatensalat
mit Büffelmozzarella und einer Pestosauce

Karotten-Apfelsalat
mit Ahornsirup und Zitrone

Geräucherter Lachs
mit einer sahnigen Meerrettichsauce und Honig-Senf-Dip

Würziger Rindfleischsalat
mit Kürbisgemüse

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

Geschmorter Rinderbraten
mit Tomaten-Paprikagemüse, Thymian und gebratene Schnupfnudeln

Hechtfilet gedünstet
mit Rieslingssauce, Kohlrabi-Buttergemüse und Kerbelkartoffeln

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Leckere Himbeercreme
mit Löffelbiscuits



Golden Catering
Tel: 040 / 94 793 222



Essener Straße 90a
22419 Hamburg

www.golden-catering.de

Buffet *Brasil*

GC 3

Vorspeisen

gefüllte Avocado
mit Stockfischsalat

geschmorte Lauchzwiebeln
und Shi Take im Angostorasud

gedünstete Snappermedaillons
mit Zitronengras

Coconut Shrimps
auf gerösteten Zucchinischnitten

mariniertes Krebsfleisch
auf gebackenen Süßkartoffeln

knusprige Poulardenstreifen
mit Sojasauce

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

gegrillte Heringshai-Steaks
mit Limetten und Paprika auf Duftreis

Jungschweineröllchen
in Senfsauce mit Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Schokoladenmousse
mit Jamaica Rum



Golden Catering
Tel: 040 / 94 793 222



Essener Straße 90a
22419 Hamburg

www.golden-catering.de

Buffet *Alsterufer*

GC 3

Vorspeisen

Zwiebel-Speckkuchen
mit Kräuterschmand

Geräucherter Heilbutt und Makrelen
mit Dill-Senfsauce

Terrine vom Steinbeißer
auf knackigem Gemüsesalat

Putenbrustscheiben
mit Thunfischpaste und Kapern

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce und Gewürzgurken

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

Freiland Poulardenbrust
auf Pilzragôut mit Rosmarinjus und Röstkartoffeln

Lachs in Blätterteig
an Rieslingschaum mit Gurken-Fenchelgemüse

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Schokoladenmousse
mit Rumsahne



Buffet *Caribic Nights*

GC 3

Vorspeisen

Cesar´s Salad

Römersalat, Croûtons und Parmesan

Carpaccio vom Heilbutt

mit Limetten-Traubenöldressing

Sautiertes Gemüse im Bananenblatt

mit Kokosraspel

Chillikartoffeln

mit einer Tomatenfruchtsauce und Okraschoten

Zuckerschotensalat

mit Römersalat, Kirschtomaten und Kokosecken

Gegrillter Lachs

mit Zitronengras und Nusssauce

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen

mit Butter

Hauptgang

Gefüllter Rinderbraten

Mit Mango-Süßkartoffeln und einer Ahornjus

Doradenfilet gebraten auf Sahne-Lauchgemüse

mit überbackener Kartoffel

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

Eine luftige Mangocreme

mit Dattelsauce



Golden Catering
Tel: 040 / 94 793 222



Essener Straße 90a
22419 Hamburg

www.golden-catering.de

Buffet *Fine Dining*

GC 3

Vorspeisen

Büsumer Krabbenterrine

dazu Dill und eine Limettensauce

Hausgebeizte Lachsrosen

mit einer Dijonsensauce

Grüner Gartensalat

mit Frühlingslauch und Selleriechips

Trüffelpasta

mit Blattspinat und kleinen Lammwürstchen

Kleine Thunfischsteaks

mit Römersalat und Frenchdressing

Überbackene Miesmuscheln

in der Schale mit Creme fraîche

Mariniertes Roastbeef

mit einer Tomaten-Kerbelvinaigrette

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen

mit Butter

Hauptgang

Geschnetzeltes vom Kalb

in einer Austernpilz-Rahmsauce mit kleinen Kartoffelröstis

Gegrillter Loup de Mer

mit sahnigen Kirschtomaten und Haselnusskartoffeln

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

Gefüllte Crêpes

mit Beerenschaum

Vorspeisen

Lachsfilet

mit Meerrettich überbacken an Feldsalat

Spinatmousse

mit einem Krabbensalat

Getrockener Schinken

mit Gebäckstange

Gespickte Entenbrust

mit einem Himbeerrelish

Grüne Pasta

mit Sesam, Lauchgemüse und Seemuschel

Spargelsalat

mit Garnelen und Erdbeeren

Kleine Feldkartoffeln

mit Trüffelöl und Meersalz

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen

mit Butter

Hauptgang

Rinderschmorbraten

mit Rotweinschalotten, Blattspinat und Kartoffelnockerln

Zanderfilet

an der Haut gebraten, mit Risotto

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz

an roten und weißen Weintrauben

Karameltorte

mit Mandeln



Buffet *Caribbean Sunrise*

GC 3

Vorspeisen

Gefüllte Avocados
mit Crevettensalat

Marinierter Red Snapper
mit Zitronengras, Champagneressig und Glasnudeln

Süßkartoffelsalat
mit Zuckerschoten und Ananas

Gegrilltes Thunfischsteak
mit Paprika-Salsa

Schneidebohnsalat
mit Nüssen, Kokosecken, Krebsschwänzen

Safranfenchel
mit karibischen Feuerbällchen

Gedünstetes Gemüse
mit Mangochutney

Chicken-Salad
mit Sesam und Erdnüssen

Dazu reichen wir Baguette, Party-Brötchen
mit Butter

Hauptgang

Karibischer Putenbraten
mit Rumrosinen, geschmorten Schalotten und Kartoffelröstis

Lachs aus dem Bananenblatt
mit gebratener Ananas und Limetten, Sojasauce und braunem Reis

Dessert

Nationale und internationale Käsevariation auf Holz
an roten und weißen Weintrauben

Leichtes Kokosmousse
mit gebratenen Bananen