

# Buffetmappe



kierküchen gmbh | Nordendstraße 50 | 13156 Berlin | [www.cateringberlin.de](http://www.cateringberlin.de)

Tel. 030 - 48 52 23 55 | Fax 030 - 48 52 23 50 | [kierkuechen@bildungsmarkt.de](mailto:kierkuechen@bildungsmarkt.de)



# Buffet

## Berlin, Berlin

Gurkensuppe „Schlesische Art“ <sup>3, G, I, J</sup>

\*

Zwiebelmett und Eisbeinsülze vom Brett

mit einer Auswahl an Spreewaldgurken <sup>3, 4, 5, I, J</sup>

Blutwurst-Kartoffelstrudel mit Senfbutter <sup>A, C, G, J</sup>

Halbe Soleier <sup>C, I, J</sup>

Berliner Kartoffelsalat mit Gurke und Ei <sup>3, 4, 6, C, G, J</sup>

Rote-Bete-Salat mit Meerrettichdip <sup>4, G</sup>

Feldfrische Blattsalate Vinaigrette

\*

Bulette mit Zwiebelschmelze <sup>C, J</sup>

Geschmorte Haxenscheiben auf Sauerkraut, Schwarzbiersauce <sup>4, 6, I, J</sup>

Bouillonkartoffeln<sup>1</sup>

Gemüsereis

\*

Laugengebäck, Schusterjungs und Stangenbrot,

dazu Butter und Schmalz <sup>A, G</sup>

\*

Werder Kirschgrütze mit Vanillesauce <sup>C, G</sup>

Mini-Blechkuchen der Saison <sup>A, C, G</sup>

**17,80 € pro Person**



# Buffet

## Berlin/Charlottenburg

Berliner Erbsensuppe<sup>l</sup>

\*

Gemischte Bratenplatte mit Spreewaldgurken<sup>3, 4, 5, C, J</sup>

Matjescocktail

Rollmöpfe

Partybuletten

\*

Kasseler auf Sauerkraut und Kartoffeln<sup>4, 6, I, J</sup>

Gebratenes Seelachsfilet auf Schmorgurken und Reis<sup>D, G, I, J</sup>

vegetarisch

Gemüseauflauf mit Möhrenschaum<sup>C, G, I</sup>

\*

Warmer Kartoffelsalat<sup>3, I, J</sup>

Hausgemachter Krautsalat

Gartenfrische Blattsalate mit Vinaigrette<sup>J</sup>

\*

Rustikale Käseauswahl,

Brot und Butter<sup>A, G</sup>

\*

Grießflammerie<sup>A, C, G</sup>

18,50 € pro Person



# Buffet

## Berlin/Pankow

Berliner Kartoffelsuppe <sup>G,I</sup>

\*

Partybulette mit Mixed Pickles <sup>4, 6, 8, J</sup>

Kasseler auf Krautsalat <sup>9, I, J</sup>

Nudelsalat mit Mais und Paprika in Joghurtcreme <sup>6, 8, G</sup>

Kürbis-Linsensalat <sup>4, 6</sup>

Weißer Bohnensalat mit Chorizo <sup>9</sup>

Auswahl an Bismarckhering, Rollmops und Bratheringsröllchen <sup>4, 6, 8, J</sup>

Senfgurken

Sticks von Spreewaldgurken <sup>4, 6, 8, I</sup>

\*

Jungschweinrücken mit Bratensauce <sup>I, J</sup>

Zandermedaillon „Spreewälder Art“ <sup>A, J</sup>

Buntes Gemüse der Saison <sup>I</sup>

Kartoffeln

Reis

vegetarisch

Gemüsefrikadelle mit Käsesauce <sup>5, 10, A, C</sup>

\*

Brot- und Brötchenauswahl <sup>A</sup>

Butter

\*

Beerengrütze mit Vanillesauce <sup>3, 5, 6, 8, C, G</sup>

Schokoladenmousse mit Pfirsichmark <sup>3, 4, 6, C, G</sup>

21,50 € pro Person



# Buffet

## Frühling in Berlin

Räucherfisch mit Meerrettich <sup>8, D</sup>

Röllchen vom Schweinerücken mit scharfer Gurkenfüllung <sup>I</sup>

Tomaten-Mürbeteigkuchen mit Kräuterschmand <sup>A, C, G</sup>

Emmentalerspießchen mit Früchten<sup>G</sup>

\*

Gedämpftes Lachsfilet auf buntem Spargel <sup>D</sup>

Hähnchenbruststreifen mit Frühlingszwiebeln <sup>A, I, G</sup>

Kräuterkartoffeln

Bärlauchnocken <sup>A, C</sup>

### vegetarisch

Spargel-Risotto mit Champignons <sup>G</sup>

\*

Kartoffel-Radieschen-Gurken-Salat <sup>G</sup>

Käse-Wurst-Salat

Cocktailtomatensalat mit grünem Spargel

\*

Brot- und Brötchenauswahl

Butter <sup>A, G</sup>

\*

Erdbeeren in Weißbiercreme <sup>C, G</sup>

Grießflammerie mit Johannisbeeren <sup>A, C, G</sup>

23,50 € pro Person



# Buffet

## Sommer in Berlin

Spargel-Matjescocktail mit Dillsahne <sup>C, D, G</sup>

Gemüseröllchen im Römersalat

Putenmedaillons mit Apfel-Selleriefüllung <sup>A, I, G</sup>

Schwarzbier-Weichkäse in pochierter Birne<sup>G</sup>

\*

Zanderfilet in der Kartoffelkruste <sup>A, C, D, G</sup>

Schweinefilet mit Zitronenrahm <sup>A, G</sup>

Gurken-Dillgemüse, bunte Möhren <sup>A, G</sup>

Kräuterreis

### vegetarisch

Mangold-Hirseröllchen auf Kohlrabipüree <sup>A, C, G</sup>

\*

Friséesalat mit Spargel und Schinkenstreifen

Eiersalat mit Räucherfisch und Senfdressing <sup>C, D, G, J</sup>

Rote-Bete-Salat mit Zwiebeln und Staudensellerie<sup>G</sup>

\*\*\*

Brot und Brötchenauswahl

Butter <sup>A, G</sup>

\*

Beerengrütze mit Vanillesauce <sup>1, C, G</sup>

Minzjoghurt auf Himbeeren<sup>G</sup>

26,50 € pro Person



# Buffet

## Laubwechsel

Möhren-Ingwersüppchen <sup>I, G</sup>

\*

Salat von Chicorée- und Apfelspalten mit Bluemaster <sup>G</sup>

Feiner Nudelsalat mit Zucchini und sonnen getrockneten

Tomaten in Pesto <sup>4, 8, A, C, G, H</sup>

Feldsalat mit gerösteten Mandeln und Honig-Senfmarinade <sup>C, H, J</sup>

\*

Hähnchenbrust im Parmesan-Ei-Mantel an Tomatensauce  
und Basilikumnudeln <sup>A, C, I, G</sup>

Schweinerücken mit Kräuterkruste, Bratensauce,  
Saisongemüse, dazu Rosmarinkartoffeln <sup>A, C, I, G</sup>

Lachsmedaillon auf geraspelttem Kohl an Zitronensauce <sup>A, D, I, G</sup>

Kartoffelgnocchi in Rahmsauce mit Spinat und Kürbis <sup>A, C, I, G</sup>

\*

Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter und Frischkäse <sup>A, G</sup>

\*

Preiselbeercharlotte <sup>A, C, G</sup>

Panna cotta mit Bratapfelfüllung <sup>C, G, H</sup>

20,00 € pro Person



# Buffet

Buffet

Vorweihnachtszeit

Gerösteter Kürbis marniert mit Cranberry Vinaigrette

Aromatischer Wacholder Schinken mit Honiglack <sup>2, 4, 5</sup>

Zupfsalat mit Aprikosen, Pflaumen, Ziegenkäse und Mandeln  
mit Balsamico-Dressing <sup>G, H</sup>

\*

Knusprige Entel

Schweinekrustenbraten <sup>I, J</sup>

Rotkraut

Rahmwirsing <sup>A, G</sup>

Brezenknödel <sup>A, C, G, I</sup>

Gefüllte Kartoffelknödel <sup>A, C, G</sup>

vegetarisch

Pilzrisotto mit gebratenen Romanescoröschen

\*

Bergkäse mit Feigen und Nüssen <sup>G, H</sup>

Brotauswahl mit Faßbutter und Schmalz <sup>A, G</sup>

\*

Bratapfel gefüllt mit Mandeln und Rosinen, Vanillesauce <sup>C, G, H</sup>

Lebkuchen-Tiramisu <sup>A, C, G</sup>

22,50 € pro Person





# Buffet

## Buffet

### Winter in Berlin

Roastbeef mit süß-saurem Gemüsecocktail <sup>I, J</sup>

Hecht-Kartoffelpastete mit Krebschwänzen <sup>A, B, C, G</sup>

Ziegenkäsepralinen mit Aprikosen <sup>G</sup>

\*

Geschmorter Hirschgulasch mit Preiselbeeren <sup>A, G, I</sup>

Geflügelröllchen mit Pilzen <sup>C, G</sup>

Speck-Rosenkohl <sup>4, 5</sup>

Schupfnudeln <sup>A, C, G</sup>

Kürbisauflauf <sup>A, C, G</sup>

#### vegetarisch

Wirsing-Kartoffelkuchen mit Karottenkruste <sup>A, C, G, H</sup>

\*

Rotkohl-Apfelsalat mit Meerrettichdressing

Bunter Speckkartoffelsalat mit Schnittlauch <sup>2, 4, 5, J</sup>

Feldsalat mit Feigen und Zitronenvinaigrette <sup>J</sup>

\*

Überraschungen aus der Käserei <sup>G</sup>

Nussbrot und Mini-Brötchen <sup>A</sup>

Butter

\*

Glühweingelee mit Vanillesahne <sup>C, G</sup>

Spekulatiusmousse mit Rumfrüchten <sup>A, C, G</sup>

Lebkuchen-Tiramisu <sup>A, C, G</sup>

26,00 € pro Person



# Buffet

## fleischlos

Gemüsecocktail mit Knoblauchdip <sup>G, I, J</sup>

Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettich <sup>3, 4, H</sup>

Auberginenröllchen mit Schafskäse <sup>G</sup>

Wraps mit Guacamole und Sprossenfüllung <sup>4, A, F</sup>

Ricottaröllchen in Nussskruste <sup>A, C, G, H</sup>

\*

Gratinierte Spitzpaprika in gelben Tomatenrahm <sup>A, I</sup>

Zucchini mit Hirsefüllung und Estragonsauce <sup>A, G, I</sup>

Tagliatelle mit Löwenzahn, Kürbis und Chilifäden <sup>A, C, G, I</sup>

\*

Bunter Linsen-Kokos-Salat <sup>G</sup>

Couscous mit Minze und Zitrone <sup>A</sup>

Orangen-Zwiebel-Salat mit Ziegenkäse <sup>G</sup>

Brotsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven <sup>1, 8, 9, A</sup>

\*

Brotauswahl und Vollkornbrötchen

Butter <sup>A, G</sup>

\*

Sanddorncreme mit Kirschen <sup>C, G</sup>

Obstsalat mit Zitronenmelisse

**19,50 € pro Person**



# Buffet

## alles Gemüse

Zucchini-suppe mit getrockneten Tomaten <sup>4, A, G</sup>

\*

Gefüllte Gurkenschiffchen mit Frischkäsefüllung <sup>G</sup>

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Balsamicoessig

Artischocken mit Linsenfüllung <sup>4, 8</sup>

Champignonterrinen <sup>C, G</sup>

\*

Blumenkohl-Kichererbsen-Curry mit Reis <sup>G</sup>

Gnocchi mit Kirschtomaten, Basilikum

und Parmesan <sup>5, 10, C, G</sup>

\*

Auberginen-Tomatensalat

Rucola mit gerösteten Pinienkernen <sup>H</sup>

Salat von weißen Bohnen und Zwiebeln

\*

Käseauswahl <sup>5, 10, G</sup>

\*

Knoblauchbrot, Ciabatta und Olivenbrot <sup>4, 8, 10, A</sup>

Buttertraube <sup>G</sup>

\*

Rosmarincreme <sup>C, G</sup>

Mango-Papaya-Salat

19,50 € pro Person



# Buffet

## vegetarischer Sommer

Gazpacho<sup>l</sup>

\*

Gefüllte Tomaten mit Gemüsetatar<sup>G, l</sup>

Gurkenstempel mit Pilzcreme<sup>C, G</sup>

Bruschetta mit Oliven-Kräuterpaste<sup>H</sup>

Mexikanische Polentataler mit Chili und Guacamole

\*

Avocado-Mozzarella-Salat mit Mango<sup>G</sup>

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse<sup>G</sup>

Paprika-Pfirsichsalat

Knuspriger Halloumisalat<sup>G</sup>

\*

Gefüllte Paprikaschote mit Kichererbsen<sup>C, G, l</sup>

Linsenbraten an Karottensauce<sup>C, l, G</sup>

Kräuterspätzle<sup>A, C, G</sup>

Kartoffelgratin<sup>A, C, G</sup>

\*

Käse vom Brett mit Saisonobst<sup>G</sup>

Auswahl an Brot und Brötchen<sup>A</sup>

dazu vegetarischer Aufstrich und Butter<sup>G</sup>

\*

Frische Erdbeeren auf Vanille mousse<sup>C, G</sup>

Melissen-Joghurtcreme mit Rhabarber<sup>C, G</sup>

20,00 € pro Person



# Buffet

## vegetarischer Herbst

Zucchini-suppe mit Grünkernschöberl <sup>A, I, G</sup>

Gefüllte Mini-Paprika mit Gemüsetatar

Spaghetti Muffin mit Frischkäse <sup>G</sup>

Bruschetta mit Oliven-Kräuterpaste <sup>A, H</sup>

Mexikanische Polentataler mit Chili und Guacamole

\*

Kürbis-Linsensalat mit Brokkoli

Chicoréesalat mit Birne und Bluemaster <sup>G</sup>

Avocado-Grapefruit-Salat mit Paprikamandeln <sup>H</sup>

Knuspriger Halloumisalat

\*

Tofu-Möhrenbraten an Spinatsauce

Kohlrouladen mit Couscous-Füllung, dazu Kurkumasauce <sup>A, C, G, I</sup>

Kräuterspätzle <sup>A, C, G</sup>

Kartoffelgratin <sup>C, G</sup>

\*

Käse vom Brett mit Saisonobst <sup>G</sup>

\*

Auswahl an Brot und Brötchen, dazu vegetarischer Aufstrich und Butter <sup>A, G</sup>

\*

Pflaumen-Tiramisu <sup>A, C, G</sup>

Ingwer-Teecreme mit Orangenkompott <sup>C, G</sup>

20,00 € pro Person



# Buffet

Buffet

Ciao, Ciao

Räucherlachs mit Limonenmarinade <sup>3, 8, D</sup>

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Balsamico

Mozzarella mit Tomate und Pesto <sup>G, H</sup>

Geräuchertes aus Parma mit Honigmelone <sup>4, 5</sup>

\*

Schweinefilet im Salbei-Schinkenmantel <sup>4, 5, I</sup>

Geschmorte Lammkeule in Thymian,

Bohnenröllchen und Kartoffelauflauf <sup>A, C, G, I</sup>

Rigatoni mit Oliven, Kapern und Artischocken <sup>1, 4, 9, 10, I</sup>

\*

Rucolasalat mit Nussdressing und Pinienkernen <sup>H</sup>

Italienischer Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten <sup>8, A</sup>

Fenchel-Karottensalat mit Pfeffer-Honigmarinade

\*

Italienische Käseauswahl mit Weintrauben <sup>G</sup>

\*

Ciabatta, Focaccia und Olivenbrötchen

Butter <sup>A, G</sup>

\*

Profiteroles <sup>A, C, G</sup>

Panna cotta mit Fruchtmarmelade <sup>G</sup>

24,50 € pro Person



# Buffet

## Grillen im Freien

Tomate-Mozzarella mit Pesto <sup>G, H</sup>

Gurkensalat mit Dillrahm <sup>G</sup>

Kartoffelsalat mit Essig-Ölmarinade <sup>2, J</sup>

Feiner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Zucchini <sup>8, A, C, G</sup>

Partybuletten mit Mixed Pickles <sup>4, 6, 8, A, C, I</sup>

\*

vom Grill

Thüringer Rostbratwurst

Marinierte Schweine- und Putensteaks

Lammkoteletts

Garnelenspieße <sup>B</sup>

Schafskäse in Folie auf tomatisiertem Gemüse <sup>G</sup>

Backkartoffeln in Folie,

dazu reichen wir pikante Grillsaucen und Buttermischungen <sup>G</sup>

\*

aus dem Brotkorb

Partykleingebäck und Baguette <sup>A</sup>

\*

Gelbe Grütze mit Vanillesauce <sup>C, G</sup>

Mousse au Chocolat <sup>G, H</sup>

**26,50 € pro Person**



# Buffet

## Buffet Hochzeit

Cremsuppe von Zitronengras und Limonen <sup>A, G</sup>

\*

Garnelencocktail mit Avocado & Ananas <sup>B, G</sup>

Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten & Pesto <sup>G, H</sup>

Tranchen vom Rinderfilet auf Apfelragout

Räucherlachsroulade im Pumpernickelmantel <sup>3, 8, A, D</sup>

\*

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rotweinjus <sup>A, I, J, G</sup>

Brokkoli & Schupfnudeln <sup>A, C, G</sup>

Gebratenes Kabeljaufilet auf Dijon-Senfsauce <sup>A, C, G, I, J</sup>

Blattspinat & kleinen Kartoffeln

vegetarisch

Kleines Gemüse aus dem Wok mit Curry, Kokosmilch & Ingwer <sup>G, I</sup>

\*

Rucola mit Parmesan <sup>G</sup>

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten <sup>8, A, C, G</sup>

Gartenfrische Blattsalate mit Vinaigrette <sup>J</sup>

\*

Käseauswahl <sup>G</sup>

Brot und Brötchenauswahl <sup>A</sup>

Butterpraline und Schmalz <sup>G</sup>

\*

Panna Cotta mit Fruchtmark <sup>C, G</sup>

Mango-Papaya-Salat

Hell und Dunkles Mousse au chocolat mit Portweingelee <sup>C, G, H</sup>

**29,50 € pro Person**





## Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Süßungsmittel
3. mit Süßungsmittel Aspartam  
(enthält eine Phenylalaninquelle)
4. Konservierungsstoff oder konserviert
5. Konservierungsstoff Nitritpökelsalz
6. mit Antioxidationsmittel
7. mit Geschmacksverstärker
8. geschwefelt
9. geschwärzt
10. gewachst
11. mit Phosphat

## Allergene

- A. Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)
- B. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Caschewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- I. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- M. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse