

# **Buffet**

## **kalt warm - Rustikale Art**

Burgunderschinken in Biersauce  
und Schweinebraten mit Champignonrahmsauce,  
Sauerkraut und Kartoffelgratin

gebratene Hähnchenkeule, Partyfrikadellen dekoriert

Gemischte Bratenplatte  
mit garnierten Hähnchenmedaillons

Norwegischer Räucherlachs  
und halbe gefüllte Eier

Käseauswahl mit frischen Früchten

Kartoffel-Speck-Salat  
Krautsalat

Brot und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Ab 25 Personen je Person ca. 19,50 €**

# **Buffet**

## **kalt warm - Mediterane Art**

Saltimbocca  
von der Hähnchenbrust  
mit Parmaschinken und Salbei gefüllt, Tomatensauce,  
Saisongemüse, Gnocchi

Lammkeule  
mit tomatisiertem Ratatouillegemüse  
und Kartoffelgratin

Antipasti, gebr. Aubergine, Zucchini, Paprika,  
frische Champignons in Knoblauch-Olivenölmarinade

Tomate / Mozzarella, Melone mit Rohschinken

Räucherlachs und Forellenfilets,  
Scampi auf Gurkenscheibe,  
gefüllte Eier

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan

Käseauswahl mit Früchten  
Baguette

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce,  
Panacotta und Himbeermark

**Ab 20 Personen je Person ca. 23,50 €**

# **Buffet**

## **kalt warm - Hofmeister Art**

Schweinebraten in Senfkräuterkruste  
Burgunderschinken in Biersauce  
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Norwegischer Räucherlachs, Sahnemeerrettich  
Wacholdergeräucherte Forellenfilets, Lachscrepes  
gefüllte Eier

Partyfrikadellen, gemischte Bratenplatte,  
Hähnchenkeulen,  
garnierte Hähnchenmedaillons

Internationale Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

Frischer Salat der Saison

Mousse au chocolate  
Frischer Obstsalat  
Vanillesauce

**Ab 25 Personen je Person ca. 20,50 €**

# **Buffet**

## **kalt warm - Italienische Art**

Pochierter Lachs auf Blattspinat  
mit Hummershrimpssauce, Wildreismix

Schweinefilet „Piccata Milanaise“ in Parmesankäsekruste,  
Tomatensauce, Saisongemüse, Kartoffelgratin

Antipasti, gebr. Aubergine, Zucchini, Paprika,  
frische Champignons in Knoblauch-Olivenölm Marinade

Tomate/Mozzarella, Melone mit Rohschinken

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten

Räucherlachs und Forellenfilets,  
Scampi auf Gurkenscheibe,  
gefüllte Eier

Baguette und Butter

Panacotta mit Himbeermark und  
Mousse au chocolate in Sektschalen

**Ab 25 Personen je Personen ca. 22,00 €**

# **Buffet**

## **kalt warm - Waidmanns Art**

Gebratene Hirschsteaks auf Wacholderrahm  
mit frischen Champignons und Pfifferlingen,  
Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Spätzle

Fischvariationen mit norwegischem Räucherlachs,  
Lachscrepes, Scampi auf Gurkenscheibe  
Rotkohlsalat mit geräucherter Forelle

Schweinefiletmedaillons dekoriert,  
Melone mit Rohschinken  
gefüllte Eier

Käseauswahl mit frischen Früchten

Roastbeef mit Remoulade

Bohnenhähnchensalat

Brot und Butter

Frischer Obstsalat  
Mousse au chocolate  
Vanillesauce

**Ab 20 Personen je Person ca. 24,50 €**

# **Buffet**

## **kalt warm - Hochzeitsbuffet**

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Schweinefilet „Strindbergh“ in Senf-Kräuterkruste,  
Madagaskarpfeffersauce

Mit Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust im Cornflakesmantel  
Saisongemüse, Kartoffelkroketten und Gratin

Bratenplatte garniert mit Schweinemedallions  
und gefüllten Eiern,

Melone mit Rohschinken, Tomaten/Mozzarella

Räucherfischauswahl mit Räucherlachs, Forellenfilets  
und Lachscrepes, Scampi auf Gurkenscheiben

Gemischte Käseplatte

Frischer Salat der Saison

Brotauswahl und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat, Mousse au chocolate

**Ab 25 Personen je Person ca. 23,50 €**

## **Frühstücks Buffet**

**Ab 10 Personen**

Thüringer Mett, Salami,  
Käseauswahl mit Früchten,  
Heringssalat, Fleischsalat,  
Erdbeermarmelade, Brot, Brötchen, Butter,  
Quark mit Früchten

**Pro Person 11,50 €**

## **Fingerfood Buffet**

**Für die kleine Feierlichkeit ab 8 Personen**

Wir servieren auf Spiegelplatten mit individueller Garnitur

4 Canapees belegt mit: Norwegischer Räucherlachs,

Camembert, geräucherter Putenbrust, Salami;

2 ½ gefüllte Eier, 1 Schweinemedaille garniert;

1 Calzone Plunderteig mit Schinkenwürfelfüllung;

1 Schlemmer-Würstchen in Plunderteigmantel;

1 Tex-Mex-Raute, Plunderteig mit Gemüsefüllung;

1 Pizza Tröpfchen mit Käse-Paprika-Salamifüllung, 1 Partyfrikadelle

**Pro Person 13,50 €**

## ***Fingerfood Buffet exclusiv***

**Ab 10 Personen**

Canapees belegt mit ital. Coppa, Räucherlachs,  
Salami, ital. Ziegenkäse,  
gebackene Scampi,  
Schafskäsespieß mit getrockneten Tomaten und Oliven,  
Melone-Rohschinkenspieß, gefüllte Peperoni, zwei gefüllte Eier,  
Schweinefiletmedaillons garniert

**Preis pro Person 14,50 €**

## ***Fingerfood Buffet Rustikale Platte***

**Ab 10 Personen**

3 Schnittchen belegt mit Salami,  
gebratener Putenbrust und Kassler,  
gebratener Hähnchenkeule, 2 Partyfrikadellen,  
2 Käsespieße und halbe gefüllte Eier

**Preis Pro Person 12,50 €**



# **Fingerfood**

## **Paris**

**Ab 10 Personen**

Canapees belegt mit geräucherter Barbarie Entenbrust,  
hausgebeizter Graved Lachs,  
französischer Brie,  
Roastbeef, 2 gefüllte Crêpes Rouladen,  
gebackene Blätterteigtasche mit Mett,  
Mini Quich Lorraine,  
Creme Brulee, dreierlei Petit fours

**Preis Pro Person 14,50 €**

**Für die kleine Festlichkeit...**

## **Gemischte Partysnacks**

**ab 6 Personen**

Wir servieren auf Spiegelplatten mit individueller Garnitur.

- 1 Schinkenröllchen mit Spargel, 1 Hähnchenmedaillon
- 1 kleine Partyfrikadelle, 2 halbe gefüllte Eier
- 3 Canapee's mit Räucherlachs, Salami und Käse
- 2 Canapee's mit diversen Braten
- 1 gefüllte Kirschtomate

**Pro Person 13,50 €**

## **Schnitzel-Bufferet**

**Ab 10 Personen**

Panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel  
mit Zigeunersauce, Jägersauce und Madagaskar-Pfeffersauce  
gemischter Salat der Saison oder Saisongemüse,  
herzhafte Bratkartoffeln

**Preis pro Person 11,50 €**

dazu Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person 13,80 €**

## **Currywurst Buffet**

**Ab 15 Personen**

Minibratcurry,  
Currywurstchips,  
Currywurst-Schaschlik mit Zwiebeln, Paprika und Speck,  
Currywurst mit Kraut und Käse überbacken,  
verschiedene Currysaucen,  
Bratkartoffeln und Baguette

**Preis pro Person 12,50 €**

## **Warme Speisen**

Die Lieferung erfolgt in speziellen Wärmebehältern.

Eine Mindestabnahmemenge von 10 bzw. bei den mit \* gekennz.

Gerichten 20 Portionen je Gericht ist erforderlich.

<b>Burgunderschinken mit Weinkraut</b> und Bratkartoffeln	á 9,50 €
<b>Schweinebraten mit Sauerkraut</b> und Bratkartoffeln	á 9,20 €
<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Asiagemüse süß-sauer und Butterreis	á 9,00 €
<b>Schnitzel „Jäger Art“</b> mit Champignons und Pfifferlingen in Rahm, herzhafte Bratkartoffeln und gemischtem Salat	á 10,50 €
<b>Schnitzel „Zigeuner Art“</b> mit Paprikateufelssauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	á 10,50 €
<b>Schnitzel „Hawai“</b> mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, Saisongemüse, Bratkartoffeln	á 11,50 €
<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Butterspätzle	á 8,50 €
<b>Frisch gegrillte Schweinshaxe *</b> mit Sauerkraut, dazu herzhafte Bratkartoffeln	á 9,50 €
<b>Rinderschmorbraten *</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln	á 12,50 €

## **Warme Speisen**

- Gebratene Hähnchenbrustfilets**  
mit Zwiebelsauce, Gemüse und Rösti **á 9,50 €**
- Hähnchenbrustfilets in Eihülle und Gorgonzolasauce**  
Saisongemüse, Gnoccis mit Spinat **á 10,50 €**
- Hähnchenbrustfilets in Eihülle** mit frischen Champignons  
und Pfifferlingen in Rahmsauce, Saisongemüse, Gratin **á 9,80 €**
- Schweinefilet mit Gorgonzolasauce**  
Saisongemüse, Sauce Hollandaise, grünen Bandnudeln **á 11,50 €**
- „Piccata Milanese“**  
Schweinefiletmedaillons in Parmesankäsekruste  
gebraten, Tomatensauce, Saisongemüse, Gratin **á 11,50 €**
- „Saltimbocca“ von der Hähnchenbrust**  
mit Parmaschinken und Salbei  
mit Tomatensauce, Saisongemüse und Gnocchi **á 10,20 €**
- Putengeschnetzeltes** in Ingwer-Ananassauce  
mit Chinagemüse und Butterreis **á 8,50 €**
- Gefüllte Hähnchenbrust** im Cornflakesmantel  
mit Saisongemüse und Kartoffelgratin **á 9,50 €**
- Schweinefiletmedaillons**  
mit Tomate und Mozzarella überbacken,  
Gemüse Gnocchi **á 10,80 €**

## **Warme Speisen**

### **Schweinefilet „Strindbergh“**

in Senf-Kräuterkruste, Madagaskarpfeffersauce,  
Gemüse und Kartoffelgratin

á 11,50 €

### **Schweinefiletmedaillons**

mit frischen Champignons und Pfifferlingen  
in Rahm Saisongemüse und grüne Bandnudeln

á 11,00 €

### **Schweinefiletmedaillons „Tessiner Art“**

mit frischen Champignons in Rahm, Tomate und  
Käse überbacken, Broccoliröschen, Kartoffelkroketten

á 11,80 €

### **Schweinefiletmedaillons**

mit Steinpilzrahmsauce, Saisongemüse und  
Kartoffelgratin

á 11,50 €

### **Schweinefiletmedaillons** in Eihülle

mit frischen Champignons Speck und Zwiebeln,  
Saisongemüse, Gratin

á 11,50 €

### **Schweinefilet gefüllt**

mit Mett und Speck umwickelt, Saisongemüse,  
Sauce Hollandaise, Gratin

á 10,80 €

### **Pochierter Norwegischer Fjordlachs**

mit Hummer-Shrimps-Sauce, Blattspinat und Butterreis

á 10,80 €

### **Gebratener Wildlachs auf Chinagemüse**

mit Asia-Sauce und Wildreismix

á 10,80 €

## **Kalte Speisen**

### **Belegte Schnittchen und Brötchen** **- Mindestabnahmemenge 5 Stück pro Belag -**

Wir servieren auf gebuttertem Brot oder Brötchen und richten mit einer reichhaltigen Garnitur auf Spiegelplatten an.

**Belegt mit:** Thüringer Mett  
Edamer  
Gekochtem Schinken  
Salami  
Schweinerückenbraten  
Geräucherte Putenbrust  
Kasselerbraten  
Camembert **á 1,25 €**

alternativ Mehrkornbrötchen **á 1,45 €**

**Belegt mit:** Wacholder geräuchertes Forellenfilet  
Tomate / Mozzarella  
Schwarzwälder Rohschincken **á 1,45 €**

alternativ Mehrkornbrötchen **á 1,65 €**

**Belegt mit:** Norwegischer Räucherlachs  
Roastbeef  
Ital. Coppa  
Parmaschinken **á 1,70 €**

alternativ Mehrkornbrötchen **á 1,90 €**

**Weitere Schnittchen und Brötchen auf Anfrage**

## **Kalte Speisen**

### **Belegte Canapee's - Mindestabnahmemenge 6 Stück pro Belag -**

Wir servieren auf gebuttertem Spezialbrot mit individueller  
Garnierung auf Spiegelplatten.

- Belegt mit:** Camembert  
Edamer  
Gekochtem Schinken  
Salami  
Schweinerückenbraten  
Geräucherte Putenbrust  
Kasseler **á 1,45 €**
- Belegt mit:** Forellenfilets  
Tomate / Mozzarella  
Luftgetr. Schinken  
Ital. Coppa  
Hähnchenmedaillon **á 1,55 €**
- Belegt mit:** Norwegischer Räucherlachs  
Scampi auf Gurke  
Schweinefiletmedaillon garniert  
Hasenrücken  
Ziegenkäse  
Roastbeef  
Parmaschinken **á 1,80 €**

**Weitere Canapee's auf Anfrage**

## **Kalte Speisen**

**Canapeevariationen pro Person 6 Stück  
Ab 10 Personen**

### **Rustikal**

**Belegt mit:**

Camembert  
Geräucherter Putenbrust  
Kasseler  
Schweinebraten  
Edamer  
Salami

**pro Person 9,20 €**

### **Piccante**

**Belegt mit:**

Camembert  
Norwegischer Räucherlachs  
Salami  
Geräucherte Putenbrust  
Kasseler  
Forellenfilets

**pro Person 9,80 €**

### **Exklusiv**

**Belegt mit:**

Norwegischer Räucherlachs  
Scampi auf Gurkenscheibe  
Schweinefiletmedaillon garniert  
Forellenfilets  
Roastbeef rosa gebraten  
Parmaschinken

**pro Person 11,20 €**



## **Suppen und Eintöpfe**

...werden eigens von uns für Sie frisch zubereitet.

Die Berechnung erfolgt portionsweise.

- **Mindestabnahmemenge jeweils 10 Portionen** -

Hochzeitsuppe	á 3,00 €
Champignoncremesuppe	á 3,00 €
Tomatencremesuppe	á 3,00 €
Kartoffel-Lauchsuppe	á 3,50 €
Ungarische Gulaschsuppe	á 3,80 €
Partybrötchen	á 0,35 €
Baguette	á 0,25 €

**Eintöpfe auf Anfrage**

## **Diverse Wraps**

- **mindestens 6 Stück** -

mit Putenbrust	á 3,20 €
mit Thunfisch	á 3,50 €
mit Tomate-Mozzarella	á 3,50 €
mit Räucherlachs und Meerrettich-Schmand	á 3,80 €

## **Saisonelle Gerichte**

Die Lieferung erfolgt in speziellen Wärmebehältern.  
Eine Mindestabnahmemenge von 10 Portionen  
je Gericht ist erforderlich.

Grünkohl mit Bregenwurst, Kasseler  
Bauchfleisch und Salzkartoffeln

Gebratene Gänsekeulen

Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree

Spargel mit Schnitzel oder Schinken  
Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise

Wildgulasch mit Rotkohl, Klößen,  
Birne und Preiselbeeren

Hirschsteaks auf Wachholderrahm mit Champignons und  
Pfifferlingen, Birne und Preiselbeeren  
Rotkohl und Kartoffelkroketten

Schlachteplatte mit Rotwurst, Leberwurst, Knappwurst,  
Steakfleisch, Thüringer Mett, Salat, Brot und Butter

Gebratene Gans  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (für 4 Personen)

**Preise auf Anfrage**

## **Snacks**

**- Mindestabnahmemenge 10 Stück je Snack -**

Würstchen im Plunderteigmantel	á 0,90 €
Plunderteig mit Gemüsefüllung	á 0,80 €
Mini Frühlingsrollen mit Dips	á 0,60 €
Partyfrikadellen	á 0,80 €
Gegrillte Hähnchenbrustmedaillons garniert	á 1,40 €
Schweinefiletmedaillons garniert	á 1,60 €
Plunderteig mit Lauch-Zwiebel-Schinkenfüllung	á 0,90 €
Plunderteig mit Käse-Paprika-Salamifüllung	á 0,90 €
Schinkenröllchen mit Spargel	á 0,90 €
Gefüllte Eier	á 0,70 €
Schafskäsespieß mit getr. Tomaten und Oliven	á 1,90 €
Scampispieß	á 2,20 €
Satespieße vom Hähnchenfilet	á 1,80 €
Fruchtspieße	á 1,90 €
Tomate Mozzarella Spieße	á 1,90 €
Süße Minis - verschiedene Sorten	á 0,90 €

**Bitte fragen Sie auch nach unseren individuellen Dips.**

## **Dessert und Nachspeisen**

- Mindestabnahmemenge jeweils 10 Portionen -

Frischer Obstsalat	á 3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	á 2,80 €
Schokoladen Mousse Weiß	á 2,90 €
Schokoladen Mousse Braun	á 2,90 €
Pana Cotta mit Himbeermark	á 2,90 €
Schokopudding	á 2,80 €
Vanillepudding	á 2,80 €
Weitere Desserts auf Anfrage	

## **Kuchen**

- Mindestabnahmemenge 10 Stück je Sorte -

Donauwelle	á 1,60 €
Beerenschnitte	á 1,60 €
Mandarinen-Käsekuchen	á 1,60 €
Frischer Butterkuchen	á 1,00 €
Weitere Kuchen auf Anfrage	

### **RUKO'S Service**

Wir organisieren für Sie natürlich auch **die Komplettlösung**  
z.B. Festzelt mit oder ohne Heizung

Stühle	Zapfanlagen
Bierzeltgarnituren	Personal
Stehtische	und vieles mehr