

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,
Riesengarnele 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. 21,50 €

Buffet

kalt warm - Italienische Art

Italienische Minestrone (*optional*)

Pochierter Lachs auf Blattspinat
mit Hummershrimpssauce, Wildreis mix

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

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

Tomate/Mozzarella, Melone mit Rohschinken

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten

Räucherlachs und Forellenfilets,
Riesengarnele auf Gurkenscheibe,
gefüllte Eier

Baguette und Butter

Panacotta mit Himbeermark und
Mousse au chocolate in Sektschalen

Ab 25 Personen je Person
ohne Suppe: ca. 22,00 €
mit Suppe: ca. 24,50 €

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 Remouladensauce

Bohnenhähnchensalat

Brot und Butter

Frischer Obstsalat
Mousse au chocolate
Vanillesauce

Ab 20 Personen je Person ca. 24,50 €

Buffet

kalt warm - Hochzeitsbuffet

Buchholzer Hochzeitssuppe (*optional*)

Schweinefilet „Strindbergh“ in Senf-Kräuterkruste,
Madagaskarpfeffersauce

Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse im Cornflakesmantel
Saisongemüse, Kartoffelkroketten und Gratin

Bratenplatte garniert mit Schweinemedailles
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

ohne Suppe: ca. 22,00 €

mit Suppe: ca. 24,50 €

Frühstücks Buffet

Ab 10 Personen

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

Pro Person 11,50 €

Vegetarisches Fingerfood Buffet

Für die kleine Feierlichkeit ab 8 Personen

4 Canapees belegt mit: Norwegischer Räucherlachs,
Camembert, Ziegenkäsecreme und Holländisches Matjesfilet;
2 ½ gefüllte Eier, 1 Käsespieß mit Weintrauben,
1 Tomate-Mozzarella-Spieß,
Zucchini gefüllt mit Hirtenkäse und Tomatenkonfitüre,
1 Fruchtspieß

Pro Person 13,50 €

Fingerfood Buffet exklusiv

Ab 10 Personen

Canapees belegt mit ital. Coppa, Räucherlachs,
Salami, ital. Ziegenkäse,
gebackene Riesengarnele,
Hirtenkäsespieß 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 Kasseler,
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,
hausgebeitzter Graved Lachs,
französischer Brie,
Roastbeef, 2 gefüllte Crêpes Rouladen,
gebackene Blätterteigtasche mit Mett,
Süßes Minigebäck,
Creme Brulee

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, Kartoffelgratin oder Butterspätzle

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,
herzhafte Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin
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.

Burgunderschinken mit Weinkraut und herzhafte Bratkartoffeln	á 9,50 €
Schweinebraten mit Sauerkraut und herzhafte Bratkartoffeln	á 9,20 €
Hähnchengeschnetzeltes mit Asiagemüse süß-sauer und Butterreis	á 9,00 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignons und Pfifferlingen in Rahm, herzhafte Bratkartoffeln und gemischtem Salat	á 10,50 €
Schnitzel „Zigeuner Art“ mit Paprikateufelssauce, herzhafte Bratkartoffeln und gemischtem Salat	á 10,50 €
Schnitzel „Hawai“ mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, Saisongemüse, herzhafte Bratkartoffeln	á 11,50 €
Schweinegeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Butterspätzle	á 8,50 €
Frisch gegrillte Schweinshaxe * mit Sauerkraut, dazu herzhafte Bratkartoffeln	á 9,50 €
Rinderschmorbraten * 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,
Saisongemüse und Gnocchi **á 10,80 €**

Warme Speisen

Schweinefilet „Strindbergh“

in Senf-Kräuterkruste, Madagaskarpfeffersauce,
Saisongemüse und Kartoffelgratin

á 11,50 €

Schweinefiletmedaillons

mit frischen Champignons und Pfifferlingen
in Rahm Saisongemüse und grüne Bandnudeln

á 11,50 €

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 €

Gebratener Norwegischer Fjordlachs

mit Hummer-Shrimps-Sauce, Blattspinat und Butterreis

á 11,50 €

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 1,35 €**

alternativ Mehrkornbrötchen **á 1,55 €**

Belegt mit: Wacholder geräuchertes Forellenfilet
Tomate / Mozzarella
Schwarzwälder Rohschincken **á 1,55 €**

alternativ Mehrkornbrötchen **á 1,75 €**

Belegt mit: Norwegischer Räucherlachs
Roastbeef
Ital. Coppa
Parmaschinken **á 1,80 €**

alternativ Mehrkornbrötchen **á 2,00 €**

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 1,55 €**

Belegt mit: Forellenfilets
Tomate / Mozzarella
Luftgetr. Schinken
Ital. Coppa
Hähnchenmedaillon **á 1,65 €**

Belegt mit: Norwegischer Räucherlachs
Riesengarnele auf Gurke
Schweinefiletmedaillon garniert
Hasenrücken
Ziegenkäse
Roastbeef
Parmaschinken **á 1,85 €**

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 €

Rund um's Kochen

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** -

Buchholzer Hochzeitssuppe	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

- **Mindestbestellung 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 -

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 €
Schinkenröllchen mit Spargel	á 0,90 €
Gefüllte Eier	á 0,70 €
Hirtenkäsespieß mit getr. Tomaten und Oliven	á 1,90 €
Riesengarnelenspieß	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 1,70 €
Beerenschnitte	á 1,70 €
Mandarinen-Käsekuchen	á 1,70 €
Frischer Butterkuchen	á 1,20 €
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