

# **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. 27,50 €**

# **Buffet**

## **kalt warm - Rustikal 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. 25,50 €**

# **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. 25,50 €**  
**mit Suppe: ca. 28,50 €**

# **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. 29,50 €**

# **Buffet**

## **kalt warm - Hochzeitsbuffet**

Buchholzer Hochzeitssuppe

Schweinefilet „Strindbergh“ in Senf-Kräuterkruste,  
Madagaskarpfeffersauce

Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse 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**

**ohne Suppe: ca. 25,50 €**

**mit Suppe: ca. 28,50 €**

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 16,80 €**

## **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 16,50 €**

## **Fingerfood Buffet exclusiv**

**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 17,50 €**

## **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 15,50 €**

## **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 13,50 €**

dazu Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person 16,50 €**

## **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 16,50 €**



## **Warme Speisen**

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

### **Schnitzel „Jäger Art“**

mit Champignons und Pfifferlingen in Rahm,  
herzhafte Bratkartoffeln und gemischtem Salat

á 11,50 €

### **Schnitzel „Zigeuner Art“**

mit Paprikateufelssauce,  
herzhafte Bratkartoffeln und gemischtem Salat

á 11,50 €

### **Schnitzel „Hawai“**

mit Ananas und Käse überbacken,  
Preiselbeeren, Saisongemüse, herzhafte Bratkartoffeln

á 11,50 €

### **Schweinegeschnetzeltes**

mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Butterspätzle

á 10,50 €

### **Hähnchenbrustfilets in Eihülle und Gorgonzolasauce**

Saisongemüse, Gnoccis mit Spinat

á 12,50 €

### **Hähnchenbrustfilets in Eihülle**

mit frischen Champignons und Pfifferlingen  
in Rahmsauce, Saisongemüse, Gratin

á 11,50 €

### **Schweinefilet mit Gorgonzolasauce**

Saisongemüse, Sauce Hollandaise, grünen Bandnudeln

á 13,50 €

## **Warme Speisen**

### **„Piccata Milanese“**

Schweinefiletmedaillons in Parmesankäsekruste  
gebraten, Tomatensauce, Saisongemüse, Gratin

á 13,50 €

**Putengeschnitzeltes** in Ingwer-Ananassauc  
mit Chinagemüse und Butterreis

á 11,50 €

**Gefüllte Hähnchenbrust** im Cornflakesmantel  
mit Saisongemüse und Kartoffelgratin

á 11,50 €

### **Schweinefilet „Strindbergh“**

in Senf-Kräuterkruste, Madagaskarpfeffersauce,  
Saisongemüse und Kartoffelgratin

á 13,50 €

### **Schweinefiletmedaillons**

mit frischen Champignons und Pfifferlingen  
in Rahm, Saisongemüse und grüne Bandnudeln

á 13,50 €

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

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

á 14,80 €

### **Schweinefiletmedaillons**

mit Steinpilzrahmsauce, Saisongemüse  
und Kartoffelgratin

á 15,50 €

### **Gebratener Norwegischer Fjordlachs**

mit Hummer-Shrimps-Sauce, Blattspinat und Butterreis

á 15,50 €

## **Kalte Speisen**

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

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

<b>Belegt mit:</b>	Thüringer Mett	
	Edamer	
	Gekochtem Schinken	
	Salami	
	Schweinerückenbraten	
	Geräucherte Putenbrust	
	Kasselerbraten	
	Camembert	
	Tomate / Mozzarella	
	Schwarzwälder Rohschincken	á 1,95 €
	alternativ Mehrkornbrötchen	á 2,35 €

<b>Belegt mit:</b>	Norwegischer Räucherlachs	
	Roastbeef	
	Ital. Coppa	
	Parmaschinken	á 2,50 €
	alternativ Mehrkornbrötchen	á 3,00 €

**Weitere Schnittchen und Brötchen auf Anfrage**

## **Kalte Speisen**

### **Belegte Canapee's**

**- Mindestabnahmemenge 6 Stück pro Belag -**

Wir servieren auf gebuttertem Spezialbrot  
mit individueller Garnierung.

- Belegt mit:** Camembert  
Edamer  
Gekochtem Schinken  
Salami  
Schweinerückenbraten  
Geräucherte Putenbrust  
Kasseler **á 1,95 €**
- Belegt mit:** Tomate / Mozzarella  
Luftgetr. Schinken  
Ital. Coppa  
Hähnchenmedaillon **á 2,30 €**
- Belegt mit:** Norwegischer Räucherlachs  
Riesengarnele auf Gurke  
Schweinefiletmedaillon garniert  
Hasenrücken  
Ziegenkäse  
Roastbeef  
Parmaschinken **á 2,60 €**

**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 11,50 €**

### **Piccante**

**Belegt mit:**

Camembert  
Norwegischer Räucherlachs  
Salami  
Geräucherte Putenbrust  
Kasseler  
Forellenfilets

**pro Person 13,50 €**

**Rund um's Kochen**

### **Exklusiv**

**Belegt mit:**

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

**pro Person 15,50 €**

## **Suppen und Eintöpfe**

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

Die Berechnung erfolgt portionsweise.

- **Mindestabnahmemenge jeweils 10 Portionen** -

Buchholzer Hochzeitssuppe	á 4,50 €
Champignoncremesuppe	á 4,50 €
Tomatencremesuppe	á 4,00 €
Ungarische Gulaschsuppe	á 5,50 €

**Eintöpfe auf Anfrage**

## **Diverse Wraps**

- **Mindestbestellung 6 Stück** -

mit Putenbrust	á 4,20 €
mit Thunfisch	á 4,20 €
mit Tomate-Mozzarella	á 4,20 €
mit Räucherlachs und Meerrettich-Schmand	á 4,50 €

## **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**

## **Dessert und Nachspeisen**

- Mindestabnahmemenge jeweils 10 Portionen -

Frischer Obstsalat	á 4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	á 3,50 €
Schokoladen Mousse Weiß	á 3,50 €
Schokoladen Mousse Braun	á 3,50 €
Pana Cotta mit Himbeermark	á 3,50 €
Weitere Desserts auf Anfrage	

**RUKO**  
**Rund um's Kochen**

### **RUKO'S Service**

Wir organisieren für Sie natürlich auch **die Komplettlösung**

z.B. Festzelt mit oder ohne Heizung

Stühle

Bierzeltgarnituren

Stehtische

Zapfanlagen

Personal

und vieles mehr