

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto & Pfeffer
Honigmelone mit Parmaschinken
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch - Kapernsauce
Verschiedene Rohkost- & Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Libanesischer CousCous mit Joghurt & Minze
Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

* * * * *

Hauptgänge

Filet vom Brandenburger Landschwein an frisch gebratenen Pilzen und Pfirsich
Isländisches Fjordlachsfilet auf Zitrusrisotto mit kandierten Nüssen
Rosmarinkartoffeln mit Gemüse der Saison
Vegetarische Gemüselasagne (mediterran)

* * * * *

Dessert

Obstplatte
Baileys - Tiramisu im Glas

= 37,- € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

BBQ Buffet

Suppe

Spanische Gazpacho mit gebratener Chorizo

* * * * *

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressings & Rohkostsalaten
Italienischer Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten & Schafskäse
Kartoffelsalat mit Babyspinat, Radieschen & Dijon – Senf - Dressing
Brotauswahl, Kräuterbutter, Butter, div. Dips

* * * * *

Hauptgänge

Schweinefilet vom Brandenburger Landschwein am Spieß
Isländisches Fjordlachsfilet in Folie gegart
Thüringer Rostbratwurst
Rindersteak mediterran mariniert
Mojito Hähnchenbrust (mariniert mit Rum und Minze)
Mediterraner Schafskäse mit Oliven & getrockneten Tomaten in Folie
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Rosmarinkartoffeln

* * * * *

Dessert

Panna cotta mit Himbeercoulis
Sommerliche Obstspieße

= 41,50 € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Buffet im Family Style

Vorspeisen

Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter
Antipasti
Vitello Tonnato

* * * * *

Hauptgänge

Argentinisches Roastbeef im Ganzen gegart mit Portwein – Zwiebel - Reduktion
Gebratenes Fjordlachsfilet auf Babyspinat mit Zitronen - Buttersauce
Trüffel - Pasta mit Peccorino & Babymangold

Rosmarinkartoffeln
Fenchel – Walnuss - Risotto
Tagliatelle
Butterromanesco

* * * * *

Dessert (als Buffet)

Schokobrunnen mit Obst zum Spießen
Panna Cotta mit Himbeercoulis

= 45,- € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Internationales Fingerfood-Buffet

Rote Beete – Apfel - Kaltschale

Pumpernickel - Taler mit Kräuterfrischkäse & Räucherlachs

Ceasar Salad mit Hähnchen, Parmesandressing & Croutons

Orientalischer CousCous – Kichererbsen - Salat

Mini Bifteki mit Tomatensalsa

Tiramisu

= 24,- € (brutto) pro Person

Großes internationales Fingerfood-Buffet

Spanische Gazpacho

Antipasti – Frischkäse - Spieße

Currywurst Ragout mit Brot

Libanesischer CousCous Salat mit Petersilie

Falafelbällchen mit Tahinjoghurt

Tortilla Wraps gefüllt mit Guacamole, Salat, Käse & Hähnchenbrust

Rotes Beeren Ragout mit Vanillesauce

Frisches Obst zum Spießen am Schokobrunnen

= 30,- € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Hochzeitsbuffet I

Suppe

Kokos-Zitronengras-Suppe

* * * * *

Vorspeisen

Mozzarella Caprese mit Basilikumpesto & Pfeffer
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch - Kapernsauce
Internationale Käseauswahl
Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

* * * * *

Hauptgänge

Filet vom Brandenburger Landschwein in Pfefferrahmsauce
Gedünsteter Kabeljau in Limetten – Butter - Sauce
Broccoli-Schafskäse-Gratin mit getrockneten Tomaten
Kartoffelgratin, Basmatireis, Süßkartoffelpüree, Marktgemüse

* * * * *

Dessert

Französische Crème Brûlée
Frisches Obst am Schokobrunnen

= 41,50 € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Hochzeitsbuffet II

Suppe

Tomatencremesuppe mit Basilikum - Mascarpone

* * * * *

Vorspeisen

Feldsalat mit kandierten Walnusskernen, mariniert mit Himbeervinaigrette
Duett vom Zucchini - Carpaccio mariniert mit Paprikavinaigrette
Feine Tranchen vom Serranoschinken mit Honigmelone
Internationale Käseauswahl mit Grissini
Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

* * * * *

Hauptgänge

Gebratene französische Maispularden auf Ratatouille
Argentinisches rosa Roastbeef mit Rotwein - Zwiebelreduktion
Isländisches Fjordlachsfilet in Dijon – Senf - Sauce mit Babyspinat
Getrüffelte Gnocchi mit Pesto, getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan
Macaire - Kartoffeln, Kartoffelgratin mit Schafskäse, Duftreis, Marktgemüse

* * * * *

Dessert

Tiramisu
Orangen - Panna Cotta mit Himbeer - Coulis
Frisches Obst am Schokobrunnen

= 49,50 € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Mitternachtssnacks

Pommes

Butterbrezeln mit Schnittlauch

= 4,- € (brutto) pro Person

Ungarische Gulaschsuppe mit Brotauswahl

Chili con Carne mit Brotauswahl

Currywurstpfanne mit Brotauswahl

Käselauchsuppe mit Hackfleisch mit Brotauswahl

Käseauswahl mit Brotauswahl & Butter

Wurstausswahl mit Brotauswahl & Butter

Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen

Leberkäse auf Laugengebäck & süßem Senf

= 5,50 € (brutto) pro Person

Hot Dog Station

= 6,50 € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Internationales Buffet „Rund um die Welt“

Vorspeisen (5 aus 7 wählbar)

Mediterrane Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate & Champignon (vegan)
Winterliche Blattsalate aus der Region mit Kürbisspalten & Kernöl, Balsamicovinaigrette
Taboulé – Libanesischer Couscous mit sonnengetrockneten Tomaten, Olivenöl & Zitrone
(vegan)

Cremiger Humus mit Kichererbsen, Petersilie & Olivenöl (vegan)

Australischer Schafskäsesalat (vegetarisch)

Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapernsauce aus dem Piemont

Veganes Zucchini Carpaccio mit Paprikavinaigrette, Feldsalat & gerösteten
Walnusskernen

* * * * *

Hauptgänge (3 aus 4 wählbar)

Noilly Prat - Gedünstetes Kabeljaufilet an Weißweinsauce, Babymangold & Parisienne
Kartoffeln

Brazilian Coconut Chicken – Perlhuhnbrust in Kokosmilch mit traditioneller Koriander-
Ingwer-Chili-Kurkuma-Marinade & Tomaten mit Limettensaft & Kokosflocken-
Basmatireis

Vegetarische Gnocchi auf Rucolabett mit Pesto rosso & handgehobeltem Parmesan
Trüffel Pasta mit Pecorino & Babyspinat

* * * * *

Dessert (2 aus 3 wählbar)

Mousse au chocolate a la Grand Marnier

Wackliger Peter - Original Berliner Jelly mit Schuss & Bourbonvanillesauce im Weckglas
Mini Berliner & Schokoladen - Brownies

= 45,50 € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Vegan / Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Variation an Blattsalaten & Rohkost der Saison mit Balsamicovinaigrette
Mediterrane Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate & Champignon
Orientalischer CousCous Salat mit Minze & Kichererbsen
Hummus
Butter, Kräuterbutter & Brotauswahl

* * * * *

Suppen

Süßkartoffelsuppe mit Limette und gerösteten Erdnüssen

* * * * *

Hauptgänge

Vegane Gemüselasagne
Vegane Paella mit Räuchertofu
Beluga - Linsencurry
Gefüllte Zucchini mit Tomaten - Olivensugo

* * * * *

Dessert

Rotes Beerenragout mit Vanillesauce (separat, sodass vegan)
Veganes Kokos - Panna Cotta mit Fruchtcoulis

= 37- € (brutto) pro Person