

BUFFETS



STADT  KIND
KITCHEN AND BAR

Wenn es um Deine Veranstaltung geht!

KUNDENDATEN.

Firma

.....

Ansprechpartner

.....

Anschrift

.....

.....

Mobil

.....

eMail

.....

Anlass Veranstaltung

.....

interne Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INHALT.

Auf den folgenden Seiten haben wir Dir einige Buffet- und Getränke Varianten zusammen gestellt. Solltest Du nicht fündig werden oder sonstige Wünsche haben, zögere nicht und sprich uns einfach an. Wir beraten Dich gern.

4 - 5	SELFMADE BUFFET - STELL DIR DEIN BUFFET SELBST ZUSAMMEN
6	KLASSISCHES BUFFET
7	SCHNITZEL-BUFFET
8	RIPPCHEN-BUFFET
9	MEAT LOVER BUFFET
10	STADTKIND BUFFET
11	VEGATARISCHES BUFFET
12 - 13	WEIHNACHTSBUFFET
14	KUCHEN & TORTEN
15	GETRÄNKEPAKETE



SELFMADE BUFFET.

„Stelle Dir Dein Buffet selbst zusammen und wir kalkulieren Dir den Preis.
Bei Fragen stehen wir Dir jederzeit zur Verfügung.“



mindestens 45 Personen



ganzjährig buchbar

VORSPEISEN

- ... rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- ... roher Schinken mit Honigmelone
- ... Räucherfischplatte
- ... Gurkensalat
- ... Salatstationen mit 2 Dressings (Tomate, Gurke, Paprika, Salat Mix)
- ... kalte Schlachte Platte
(Mettigel, Leberwurst, Braunschweiger Mettwurst, Sülze)
- ... Bauernsalat
- ... Käseauswahl
- ... Mettigel
- ... Tomate-Mozzarella
- ... Antipasti Variationen
- ... Kartoffelsalat
- ... Nudelsalat
- ... Cole Slaw Salat
- ... Caesar Salad
- ... Waldorfsalat
- ... Belugalinsensalat mit Ziegenkäse
- ... Wildschinkenplatte mit Preiselbeeren
- ... geräucherte Entenbrust mit Cumberland sauce
- ... Kürbis-Feldsalat mit Kürbiskernen und Cranberrys
(nur zur Weihnachtszeit)

SUPPEN

- ... Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
- ... Karotten-Ingwer-Suppe
- ... Waldpilzcremesuppe
- ... Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse)
- ... Kartoffelsuppe vegetarisch/Vegan
- ... Kartoffelsuppe mit Würstchen
- ... Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Nudeln)
- ... Tomatencremesuppe
- ... Käse-Lauch-Creme Suppe
- ... Brokkoli Cremesuppe

FISCH

- ... Zanderfilet
- ... Lachsfilet
- ... gebratener Rotbarsch
- ... Scholle

FLEISCH

- ... gebratener Leberkäse
- ... Rinderbraten mit Rotwein-Charlotten
- ... Schweinebraten (vom Nacken)
- ... Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle
- ... Hähnchenbrustfilet
- ... Schweinefiletmedaillons
- ... Kassler
- ... Schnitzel
- ... Currywurstpfanne
- ... Gänsekeule
- ... Entenkeule
- ... Entenbrust
- ... Wildgulasch
- ... Wildbraten (Hirsch oder Wildschwein)
- ... geschmorte Lammkeule

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- ... Salzkartoffeln
- ... Klöße
- ... Spätzle
- ... Herzoginkartoffeln
- ... Kroketten
- ... Gnocchi
- ... Schupfnudeln
- ... Rosmarinkartoffeln
- ... Pommes Frites
- ... Kartoffelgratin
- ... Bratkartoffeln
- ... Rösti
- ... Reis

GEMÜSE

- ... Rotkohl
- ... Rosenkohl
- ... bunte Gemüseauswahl
- ... Kürbisgemüse
- ... Speckbohnen
- ... Rahmspinat
- ... Blattspinat
- ... Sauerkraut
- ... Erbsen-Möhren Gemüse
- ... Tomaten-Fenchelgemüse
- ... Grillgemüse
- ... Ratatouille
- ... Broccoli
- ... Blumenkohl
- ... Gebratene Champignons

BROT & BUTTER

- ... Baguette
- ... Ciabatta
- ... Krustenbrot
- ... Bio Sauerteigbrot
- ... Butter
- ... Kräuterbutter
- ... Tomatenbutter
- ... Rosmarinbutter
- ... Griebenschmalz

DIPS & DRESSING

- ... Cesar Dressing
- ... Joghurt-Kräuter-Dressing
- ... Balsamico Vinaigrette
- ... Honig-Senf-Vinaigrette
- ... BBQ Sauce
- ... Aioli
- ... Tomaten Salsa
- ... pikanter Mango Dip

SAUCEN

- ... Orangensauce
- ... Preiselbeersauce
- ... Schmorturken in Dillsauce
- ... Rosmarinjus (für Lammkeule)
- ... Waldpilzsauce
- ... Pfefferrahmsauce
- ... Sambalsauce
- ... Champignonrahmsauce
- ... Weißweinsauce
- ... Currysauce
- ... Bratensauce
- ... Limetten-Dill-Sauce

DESSERT

- ... Schokoladenmousse
- ... Schokoladen-Orangenmousse
- ... Obstauswahl
- ... Vanillepudding mit frischen Erdbeeren (Saison)
- ... weiße Schokoladenmousse
- ... Rote Grütze mit Vanillesauce
- ... Panna Cotta mit Himbeermark
- ... Tiramisu
- ... Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ... Apfelbeignets mit Vanillesauce
- ... Orangen-Panna Cotta
- ... Spekulatius Creme
- ... Bratapfel Panna Cotta
- ... Wackelpudding mit Vanillesauce

KLASSISCHES BUFFET



mindestens 20 Personen



Ganzjährig buchbar

35.50
PRO PERSON

VORSPEISEN

- Waggum - Ofen-Knoblauch-Brot mit Goudakäse überbacken und Dip
- Rosmarinbutter, Tomatenbutter und Sauerteigbrot
- Riddagshausen - Tomatensuppe

DESSERT

- fruchtiger Apfel-Vanille-Kompott mit Mascarponecreme und Keks Crumble
- Kuchenauswahl nach Absprache

HAUPTSPEISEN

- Hähnchenbrust und Schweinefiletmedaillons vom Grill
- Champignonrahm und Sambalsauce
- Lachsfilet
- Griechischer Fetakäse in Chili-Knoblauch-Öl
- mit getrockneten Tomaten und Rosmarin
- bunte Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Speckbohnen
- Kartoffelgratin und Kroketten



interne Notizen

SCHNITZEL TISCHBUFFET

26.90
PRO PERSON



mindestens 6 Personen



Ganzjährig buchbar

VORSPEISEN

- Waggum - Ofen-Knoblauch-Brot mit Goudakäse überbacken und Dip
- Rosmarinbutter, Tomatenbutter und Sauerteigbrot

BEILAGEN

- rustikale Pommes
- Kroketten
- Bratkartoffeln
- hausgemachter Gurkensalat

HAUPTSPEISEN

- Schweine-Schnitzel in Käuterpanade & Butterschmalz
- Hähnchen-Schnitzel in Käuterpanade & Butterschmalz
- Champignonrahm
- Hollandaise

DESSERT

- Kuchenauswahl nach Absprache
- Brownie Ecke mit Vanilleeis und Sahne

interne Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

RIPPCHEN TISCHBUFFET

28.90
PRO PERSON



mindestens 6 Personen



ganzjährig buchbar

VORSPEISEN

- Butterbrett St. Andreaskirche mit Sauerteigbrot zum Dippen
- Riddagshausen - Tomatensuppe

BEILAGEN

- rustikale Pommes
- hausgemachter Cole Slaw
- american Beens
- Wedges und Sour Cream
- Maiskolben

DESSERT

- Kuchenauswahl nach Absprache
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

HAUPTSPEISEN

- Schweinerippchen mariniert im BBQ Style, Korea BBQ Style, Roasted Sesam Style
- Rinderrippchen mariniert im BBQ Style, Korea BBQ Style, Roasted Sesam Style

PASSEND DAZU (OPTIONAL)

- Bier im 1 Liter Pitcher 10,-



interne Notizen

MEAT LOVER BUFFET

39.90
PRO PERSON



mindestens 6 Personen



ganzjährig buchbar

VORSPEISEN

- Soljanka mit Sauerteigbrot
- Rinderkraftbrühe mit Einlage

BEILAGEN

- rustikale Pommes
- hausgemachter Cole Slaw
- american Beens
- Wedges und Sour Cream
- Maiskolben
- Tomaten Salsa
- Kartoffelgratin

HAUPTSPEISEN

- Pulled Pork
- Rinder Rippchen
- Schweine Rippchen
- Schweinefilet im Baconmantel
- Chicken Drum Sticks

DESSERT

- Crunchy Ecke nach Wahl mit Sahne
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

interne Notizen

STADTKIND BUFFET

39.90
PRO PERSON



mindestens 20 Personen



ganzjährig buchbar

VORSPEISEN

- Riddagshausen - Tomatensuppe
- Butterbrett St. Michaeliskirche mit Sauerteigbrot zum Dippen

BEILAGEN

- rustikale Pommes
- Süßkartoffelpommes
- Wedges
- gebratene Champignons
- Salatauswahl

HAUPTSPESSEN

- Schweineschnitzel
- Hähnchenschnitzel
- veganes Schnitzel
- Burgerauswahl (3 Varianten nach Absprache, auch vegan)
- Schweinerippchen
- Currywurst in hausgemachter Currysauce geschnitten (auch vegan)

SAUCEN & DIPS

- Champignonrahm
- Sauce Hollandaise
- Sour Cream
- Tomaten Salsa

DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- Kuchenauswahl nach Absprache

interne Notizen

VEGETARISCHES BUFFET

25.90
PRO PERSON



mindestens 10 Personen



ganzjährig buchbar

VORSPEISEN

- Ofen-Fetakäse in Chiliöl
- Waggum - Ofen-Knoblauch-Brot mit Goudakäse überbacken und Dip

BEILAGEN

- Sauerteigbrot
- Gemüse Nuggets
- Rustikale Pommes
- Süßkartoffelpommes
- Salatauswahl

HAUPTSPEISEN

- Gemüse Wraps
- Gemüse Lasagne
- Gnocchipfanne
- Kartoffelauflauf
- Vegane Schnitzel
- vegane Currywurst in Currysauce

DESSERT

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Kuchenauswahl nach Absprache



interne Notizen

WEIHNACHTSBUFFET.

Preis nach Auswahl auf Anfrage



mindestens 30 Personen



Weihnachtszeit

VORSPEISEN

- ... rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- ... Waldorfsalat
- ... Salatstationen (Tomate, Gurke, Paprika, Salat Mix)
- ... Belugalinsensalat mit Ziegenkäse
- ... Wildschinkenplatte mit Preiselbeeren
- ... Käseauswahl
- ... Tomate-Mozzarella
- ... geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsauce
- ... Kürbis-Feldsalat mit Kürbiskernen und Cranberrys
- ... Kartoffelsalat
- ... Baguette
- ... Krustenbrot
- ... Sauerteigbrot
- ... Butter, Kräuterbutter

SUPPE

- ... Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
- ... Karotten-Ingwer-Suppe
- ... Waldpilzcremesuppe
- ... Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse)

FISCH

- ... gebratener Rotbarsch
- ... Seeteufel
- ... Zander
- ... Lachsfilet

FLEISCH

- ... Gänsekeule
- ... Entenkeule
- ... Entenbrust
- ... Wildgulasch
- ... Wildbraten (Wildschwein oder Hirsch)
- ... geschmorte Lammkeule
- ... Rinderbraten mit Rotwein-Charlotten
- ... Schweinefiletmedaillons

interne Notizen

BEILAGEN

... Kartoffeln
 ... Klöße
 ... Spätzle
 ... Herzoginkartoffeln
 ... Semmelknödel
 ... Kroketten

GEMÜSE

... Rotkohl
 ... Rosenkohl
 ... bunte Gemüseauswahl
 ... Kürbisgemüse
 ... Speckbohnen

SAUCEN

... Orangensaucen
 ... Preiselbeersauce
 ... Schmorgurken in Dillsauce
 ... Rosmarinjus (für Lammkeule)
 ... Waldpilzsauce
 ... Pfefferrahmsauce

DESSERT

... Zimt Parfait mit Zwetschgen
 ... Apfelstrudel mit Vanillesauce
 ... Apfelbeignets mit Vanillesauce
 ... Spekulatius Creme im Glas
 ... Bratapfel Panna Cotta
 ... Schokoladen-Orangenmousse
 ... Schwarzwälder im Glas

interne Notizen

KUCHEN- & TORTEN



mindestens 6 Personen



ganzjährig buchbar

KUCHENAUSWAHL

- Donauwelle
- Erdbeere
- Apfelkuchen mit Butterstreuseln
- Himbeere
- Käsekuchen
- Rhabarber Stachelbeer Baiser
- Zupfkuchen Russische Art
- Mohn Streusel
- Pflaume Streusel

SCHNITTENAUSWAHL

- Mandarine Käse Sahne
- Mohn Himbeer
- Zitronen Limette Sahne
- Tiramisu

TORTENAUSWAHL

- Eierlikör
- Käse Sahne
- Aprikosen Zitronen Torte
- Brombeer Limette
- Creme Mango Joghurt
- Marzipan
- Schwarzwälder Kirsch
- Pistazien Marzipan Amaretto
- Crème Ricotta Pfirsich
- Frankfurter Kranz
- Mango Crème Fraîche
- Sacher
- Vanille Maracuja
- Walnuss
- Birne Helene
- Erdbeer Buttermilch
- Schokolade Premium

CRUNCHY-ECKEN

- Erdbeer Lemon Crunchy Ecke
- Mango Joghurt Crunchy Ecke
- Heidelbeer Mascarpone Crispy Ecke
- Doppel Schokomousse Crispy Ecke
- Kirsch Vanille Crossie Ecke

BLECHKUCHEN

- Donauwelle Blechkuchen
- Bienenstich Blechkuchen
- Apfel-Streusel Blechkuchen
- Kirsch-Pudding Blechkuchen
- Zwetschgen Blechkuchen

GETRÄNKEPAKETE



mindestens 20 Personen



ganzjährig buchbar



gilt für 6 Stunden

PAKET 1

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite,
Apfelschorle, hausgemachte Eistees und Limonaden,
Wasser

Krombacher Pils, Alster, alkoholfrei, Bayreuther hell,
Maisel Weizen, dunkel, kristallklar, alkoholfrei

ein Weißwein, ein Rotwein

Kaffee, Cappuccino, Espresso

45.90
PRO PERSON

PAKET 2

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite,
Apfelschorle, hausgemachte Eistees und Limonaden,
Wasser

Krombacher Pils, Alster, alkoholfrei, Bayreuther hell,
Maisel Weizen, dunkel, kristallklar, alkoholfrei

ein Weißwein, ein Rotwein

Prosecco, Aperol Spritz, Sarti Spritz, Hugo

Kaffee, Cappuccino, Espresso

53.50
PRO PERSON

Weitere Getränke wie Longdrinks, Cocktails und Schnäpse auf Anfrage!

interne Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Bohlweg 3 | 38100 Braunschweig
Telefon: (0531) 234 833 74 | www.stadtkind-bs.de | info@stadtkind-bs.de
Montag bis Samstag ab 9.00 Uhr | Sonntag ab 9.30 Uhr geöffnet