

Lounge Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Lounge Buffets

Buffet-Vorschläge für unsere Event Lounge ...

Buffet	Gäste	Thema	á Person
Exklusiv	ab 30	Ein Buffet das kaum Wünsche offen lässt	35.00 €
Large	ab 30	Großes Essen - für wenig Personen	29.00 €
Roma	ab 30	Italienischer Geschmack überall	29.00 €
Small	ab 30	Kompaktes Buffet für wenig Personen	25.00 €
Jubel	ab 40	Fast klassisches Buffet zur Hochzeit	28.00 €
Gusto	ab 40	Internationales Spezialitäten-Arrangement	27.00 €
Terra	ab 40	Mediterrane & europäische Spezialitäten	29.00 €
Verona	ab 40	Italienische & europäische Spezialitäten	27.00 €
Europa	ab 40	Europäischer Spezialitäten- Mix	30.00 €
Regio	ab 40	Regionales schmackhaftes Buffet	27.00 €
Maximo	ab 50	Umfangreiches Buffet mit großer Auswahl	32.00 €
Rustika	ab 30	Rustikales, überwiegend kaltes Buffet	23.00 €
Milano	ab 30	Italienische Spezialitäten in großer Auswahl	30.00 €
Extratipp	ab 40	Unser Hausbuffet, das beliebteste	29.00 €
New York	ab 40	Klassische amerikanische Spezialitäten	30.00 €

Lounge Buffets

Buffet - Exklusiv

35,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Rehrücken wattiert auf Waldorfsalat⁽³⁾ mit Williams Christ Birnen*
- *Schinken-Arrangement aus Parma-, Lachs-⁽⁴⁾ und Schwarzwälder Schinken*
- *Käse-Variation von europäischen Spitzenkäsen, Buffelmozzarella-Tomate*
- *Fisch-Spezialitäten mit Räucherlachs, Forellenfilet und gebeiztem Heilbutt*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾*
- *Gefüllte ½ Pfirsiche mit Sahne-Meerrettich und Hähnchenfleisch*
- *Geflügelsalat „Toscana“ & italienischer grüner Bohnensalat mit Mozzarella*
- *feiner Berner-Käsesalat & Ungarischer pikanter Rindfleischsalat*
- *Butter mit Widmung, Partybrötchen*

Warmer Buffet-Teil:

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Spargelspitzen Hähnchenfleisch und Eierstich*
- *Hühnerfrikassee mit Spargel- und Gehackteseinlage*
- *Flambierter Riesenspieß aus 3erlei Steaks*
- *Hähnchensaltimbocca, Tomaten mit gefüllt Blattspinat, Romanesco mit Mandelsplitter*
- *Rinderfilet „Rosa“ an Rotweinsouße und Prinzessbohnenbündchen*
- *Kartoffel-Lauchgratin und Pasta-Broccoli-Pfanne*
- *Wildreismischung*

Dessert & Nachspeise

- *Obstplatte*
- *Nougatmousse im Schoko Becher*
- *Stracciatellajoghurt im Glas mit Erdbeeren*

Lounge Buffets

Buffet - Large

29,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Soße⁽³⁾*
- *Krabben in der Melone mit Cocktailsauce⁽¹¹⁾*
- *Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich⁽⁷⁾*
- *Roastbeef mit Sauce Remoulade*
- *Melonenschiffchen mit Parmaschinken*
- *Internationale Käseplatte*
- *Geflügelplatte mit exotischen Früchten*
- *Geflügelsalat in halber Orange*
- *Feldsalat mit Kartoffeldressing*
- *Butter, Party-Brötchen*

Warmer Buffet-Teil:

- *Roastbeef „Rosa“ am Buffet tranchiert, Rotweinjus*
- *Rindergeschnetztes „Züricher Art“*
- *Schweinefilet mit Steinpilzrahmsauce*
- *Putenbrustmedaillons in Lauchrahmsauce*
- *Gratinierte Kartoffeln und Hausgemachte Spätzle*
- *Vichi Karotten rustikal*
- *Broccoli mit Mandelbutter und Blumenkohl mit Hollandaise*

Dessert & Nachspeise

- *Frischer Obstsalat*
- *Mousse au Chocolat*
- *Weinschaumcreme*

Lounge Buffets

Buffet - Roma

29,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Parmaschinkentaschen auf Honig-Melone*
- *Carpaccio vom Rinderfilet auf grünem Salat*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾*
- *Exklusives Rauch-Fisch-Arrangement aus schwarzem Heilbutt*
- *Stremellachs Häppchen und geräuchertes Forellenfilet*
- *Scampispiößen und Gambas mit Knoblauch Dipp⁽³⁾ und Honig Senf Soße⁽³⁾*
- *3 Farben Platte - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*
- *Käseplatte belegt mit Italienischen Käsespezialitäten*
- *Frischer Tomatensalat, Gurkensalat mit Dill, Tschopska Salat*
- *Verschiedenste Butter- und italienische Brotsorten*

Warmer Buffet-Teil:

- *Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Mozzarella und Basilikumcroutons*
- *Jungschweinsrückensteak im Kräutermantel*
- *Zucchini, Auberginen, Tomaten, Champignons und Paprika vom Grill*
- *Putenbrustmedaillons mit Orangesoße und glasierten Orangen*
- *Seelachsfilet „Madras“ mit Kräutern, Oliven und Knoblauch*
- *Farfalle „Frutti di mare“ in Kräutersauce*
- *Reis „Tomate Basilikum“ und gebackene Kartoffelscheiben*

Dessert & Nachspeise

- *Stracciatella Joghurt & Obstplatte/n*
- *Tiramisu mit Erdbeeren*

Lounge Buffets

Buffet - Small

25,00

Kalter Buffet-Teil:

- Käsehäppchen mit Party Bällchen
- Sonntagscanapé: Hähnchenbrustcanapé und Philadelphiacanapé
- 3 Farben „Tomaten–Mozzarella–Basilikum“ Platte
- ½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme
- Baguette aufgeschnitten

Warmer Buffet-Teil:

- Klare Hühnerbrühe mit feinen Gemüsen und zartem Hähnchenfleisch
- Zarter Rinderbraten in Portweinjus
- Schweinelachs Steak mit Champignons
- Kasslerlachs-Steak⁽⁴⁾ mit Röstzwiebeln
- Bunte Marktgemüse
- Kartoffel – Lauch Gratin
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- Bunte Nudelpfanne

Dessert & Nachspeise

- Obstplatte mundgerecht arrangiert
- Cappucino Mousse

Lounge Buffets

Buffet - Jubel

28,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Schweine-, Krusten- und Kaßlerbraten⁽⁴⁾*
- *Parma-, Lachs- und Schwarzwälder Schinken⁽⁴⁾*
- *Räucherlachs, Forellenfilet, schwarzer Graved Heilbutt*
- *Verschieden gefüllte Eier*
- *Geflügelsalat mit Ananas*
- *Feiner Berner-Käsesalat*
- *Frischer Tomatensalat, Gurkensalat mit Dill*
- *Butterarrangement „Zur Hochzeit von ...“*
- *Party Brötchensortiment*

Warmer Buffet-Teil:

- *Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierstich*
- *Kasslersteak⁽⁴⁾ mit Champignons*
- *Schweinsmedaillon im Baconmantel*
- *Herzhaftes Putenbrustgyros mit Tzatziki*
- *Hühner Fricassee mit Spargel- und Gehacktes Einlage*
- *Fischroulade mit Blattspinat und Feta Füllung*
- *Bunte Marktgemüse*
- *Pasta - Broccoli Gratin & Butterspätzle*
- *Gemüse Risotto & Schwäbische Schupfnudeln*

Dessert & Nachspeise

- *Stracciatella Joghurt*
- *Rote-, Grüne- und Gelbe Grütze mit Vanillesoße*
- *Mini Plunder-Gebäck-Sortiment*

Lounge Buffets

Buffet - Gusto

27,00

Kalter Buffet-Teil:

- Schinkenspezialitäten⁽⁴⁾ „rustikal“ und Schweine und Kaßlerbraten⁽⁴⁾ „rustikal“
- Internationale Käsespezialitäten
- 3-Farben „Tomaten- Mozzarella – Basilikum“ Platte
- Großes Rauchfisch-Arrangement
- ½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾
- Hähnchenbrust Salat mit Champignons
- Gurkensalat mit Dill , Eiersalat mit Schinken
- Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert
- Hausbrot und Party-Brötchensortiment

Warmer Buffet-Teil:

- Herzhafte Hühnerkremsuppe
- Schweinesteak mit Zwiebelchampignon
- Kaßlersteak mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons
- griechische Pfannenfleisch mit Tzatziki und griechischem Salat
- Blumenkohl „polnisch“, Brokkoli mit Hollandaise
- Buttererbsen, Möhren in Kräuterrahm
- Reispfanne mit Gemüsejuliennes
- Kartoffel – Lauch Gratin
- Bratkartoffeln

Dessert & Nachspeise

- Obstplatte mit leckeren, frischen Früchten aus aller Welt
- Schokoladen Mousse und Zitronen Mousse
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Lounge Buffets

Buffet - Terra

29,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Arrangement aus marinierten Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet*
- *Pollo tonnato – zarte Putenbrust mit einer Thunfischsauce und Kapern⁽⁷⁾*
- *mediterraner Landschinken⁽⁴⁾, Mailänder Salami⁽⁴⁾ mit Melone und Kräuteroliven*
- *3 Farben „Mozzarella-Tomaten-Basilikum“ Platte mit Pesto*
- *Caesars Salad mit Croutons, Parmesan und Dressing*
- *mediterraner Bauernsalat mit Feta-Käse und Kürbiskernöl verfeinert*
- *Buttersorten, Ciabatta*

Warmer Buffet-Teil:

- *Tomatensuppe mit Mozzarella-Würfel und Croutons*
- *Seeteufelmedaillon in sahniger Knoblauchsauce mit Kräutern*
- *Schweinefilet gefüllt mit Tomaten-Frischkäse-Farce auf einer Pfeffersauce*
- *Zarte Hähnchenbrust in Zitronen-Orangensauce*
- *Kleine Rinderrouladen*
- *Bunte Marktgemüse*
- *Gefüllte Zucchini auf einer Tomaten-Knoblauchsauce (Vegetarisch)*
- *Tortellini in Gorgonzolasauce*
- *Rosmarinkartoffeln*
- *Österreichische Serviettenknödel*

Dessert & Nachspeise

- *Mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Früchten*
- *Tiramisu mit frischen Erdbeeren*
- *Gefüllter Crêpe mit Topfen und Beerenfrüchten*

Lounge Buffets

Buffet - Verona

27,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Antipasti-Party-Platte auf knackiger Blatsalatsmischung*
- *Gefüllte ½ Eier & europäische Spitzenkäse vom Brett*
- *Arrangement aus Räucherlachs, schwarzem Heilbutt & Rauchforellenfilet*
- *Parmaschinken auf Honigmelone*
- *Italienische Salatvariation mit gebratener, sautierter Putenbrust*
- *frische Salate der Saison mit Dressing und Tzatziki*
- *Butter-Platte mit Widmung Ihrer Wahl*
- *Ciabattabrote aufgeschnitten*

Warmer Buffet-Teil:

- *Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich*
- *Deftige Zwiebelfleischpfanne mit Lauch und Knoblauch verfeinert*
- *Leicht scharfe Kräuter-Pfanne mit Paprikastreifen*
- *Saftiges Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln*
- *Saftiges Kammsteak auf Rattatouille*
- *Zarte Fleischspieße von der Hähnchenbrust in Knoblauch-Kräuter-Dipp*
- *Gegrilltes Gemüse – Zucchini, Champignon, Tomaten*
- *Mandelkroketten, Pasta Pfanne, Canneloni Spinaci auf Tomatensugo*

Dessert & Nachspeise

- *Obstplatte mit Früchten der Saison*
- *Süsse Minnis mit Puderzucker*
- *Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*
- *Schokomousse mit Vanillesoße*

Lounge Buffets

Buffet - Europa

30,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Rustikales und deftiges Schinkenarrangement⁽⁴⁾*
- *Europäische Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken arrangiert*
- *3 Farben „Tomaten-Mozzarella-Basilikum“ Platte*
- *Großes Rauchfischarrangement mit Honig-Senf-Dipp⁽¹¹⁾ und Kräuter*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Kaviar*
- *Italienischer Bohnensalat*
- *Griechischer Bauernsalat*
- *Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert*
- *Hausbrot, Party-Brötchensortiment*

Warmer Buffet-Teil:

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich*
- *Argentinisches Roastbeef BBQ am Buffet aufgeschnitten*
- *Kasslersteak⁽⁴⁾ mit Zwiebelchampignons*
- *Fischroulade mit Spinat-Feta-Füllung*
- *Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons*
- *Griechische Grillfleisch mit Tzatziki und griechischem Salat*
- *Blumenkohl, Brokkoli mit Hollandaise*
- *Buttererbsen/Möhrrchen/Spargel*
- *Reispfanne mit Tomate, Pasta-Broccoli-Gratin & Petersilienkartoffeln*

Dessert & Nachspeise

- *Obstplatte mit leckeren Früchten aus aller Welt*
- *Schoko-Mousse und Zitronen-Mousse*
- *Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*

Lounge Buffets

Buffet - Regio

27,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Lachsschinkentaschen und Schleitzer Schinkenspeck*
- *Rosa Roastbeef auf grünem Salat mit Steakpfeffer*
- *Exklusives Rauchfischarrangement aus schwarzem Heilbutt*
- *Stremellachs in Häppchen & geräuchertes Forellenfilet mit Honig-Senf-Soße⁽¹¹⁾*
- *Deutsche Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken mit Obst arrangiert*
- *Frische Salate der Saison mit Dipp's und Dressing's*
- *Butter, Buffetbrot und Brötchensortiment*

Warmer Buffet-Teil:

- *Belitzer Festtagssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierflocken*
- *Zarter Jungschweinsrückenbraten mit Champignonsoße*
- *Kaßlerrückenbraten an Rotwein-Sahnesoße*
- *Kleine Schnitzel vom Schweinefilet*
- *Kleine Hausgemachte Boulette mit Röstzwiebeln*
- *Ostseescholle in Zitronen-Buttersoße*
- *Tomaten, Champignons und Paprika vom Grill*
- *Leipziger Allerlei, Apfelrotkraut, Prinzessbohnen mit Schinken und Zwiebeln*
- *Petersilienkartoffeln, Kroketten, Gemüsereis*
- *Für die Kinder: Mini-Bratwürste auf Kartoffelbrei mit mildem Letscho*

Dessert & Nachspeise

- *Schokomousse & Joghurt-Erdbeercreme*
- *Rote-Grütze mit Vanillesoße*
- *Birnen-Zimt-Mousse*

Lounge Buffets

Buffet - Maximo

32,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Rustikales, deftiges Schinkenarrangement⁽⁴⁾*
- *Europäische Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken arrangiert*
- *Großes Rauchfischarrangement mit Honig-Senf-Dipp und Kräuter*
- *Hackepeterplatte mit Zwiebeln und Gewürzgurke (19.00 - 21.00 Uhr)*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾*
- *3 Farben „Tomaten-Mozzarella-Basilikum“ Platte*
- *Gurkensalat mit Dill & Tomatensalat*
- *Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert*
- *Hausbrot und Party-Brötchensortiment*

Warmer Buffet-Teil:

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich*
- *Thanksgiving Riesen Truthahn?????????am Buffet tranchiert*
- *Schweinesteak mit Zwiebelchampignon*
- *Kaßlersteak mit Tomate und Mozzarella überbacken*
- *Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons*
- *Seelachsfilet an Oliven-Kräuter-mariniert*
- *Blumenkohl, Brokkoli mit Hollandaise und Buttererbsen*
- *Möhren in Kräuterrahm und Champignon Gemüse*
- *Reispfanne mit Gemüse Juliennes und Kartoffel-Lauch-Gratin, Mandelkroketten*
- *Für die Kid's: Spaghetti Bolognese*

Dessert & Nachspeise

- *Mandarinen-Frucht-Mousse*
- *Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*
- *Obstspieße im Schokocut*

Lounge Buffets

Buffet - Rustika

23,00

Suppen

- *Ungarischer Kesselgulasch mit Kräuterschmand*
- *Oma's gutes Hühnerfrikassé mit Zitronenecken*
- *zu beiden aufgeschnittenes Baguette*

- *Schweinebraten, Kaßlerbraten, Schweinefilet, Roastbeefröllchen, Knoblauchbraten*
- *Schwarzwälder-, Nuß-, Lachs-, Schleitzer- und Kochschinken*
- *Käsesortiment aus Europäischen Spitzenkäsen*
- *Zappendorfer Hausschlacht Platte*
- *Gehacktes-Torte*
- *Rindfleischsalat, Hähnchenbrust Salat, Eiersalat, Tschopska Salat*
- *Butter*
- *Hausbrot, Brötchen und Party-Brötchen*

Dessert & Nachspeise

- *Schoko Mousse mit Minzsoße*
- *Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*
- *Obstplatte/n*

Lounge Buffets

Buffet - Milano

30,00

Kalter Buffet-Teil:

- gefüllte Cocktailtomaten
- gefüllte Oliven und Pepperoni
- gegrillte und marinierte Zucchini
- Vitello Tonnato - italienische Spezialität mit Kalbsfleisch und Tuhnfischsoße
- Original Italienischer Parmaschinken auf Honigmelonencarpaccio
- Capra alle Erbe, gereifter Robiola, Robiola Mix, Pagliettina
- Tomino Classico und Pralinone an frischen Gemüsen und Obstsorten drappiert
- Mix von Chiabatta -Natur, -Walnuss, -Olive, -Tomate, -Pesto

Warmer Buffet-Teil:

- Cremesuppe aus frischen Tomaten mit Mozzarella und Basilikumkrustis
- Kalbsrollbraten in Chiantisoße
- Hähnchenbrust Saltimbocca an Kräuterbutter
- Seeteufel Medaillons, Oliven-Kräuter-Knoblauch-Chilli mariniert, frisch zubereitet
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Schweinemedailon mit Tomaten-Käse überbacken
- Romanesko-Brokkoli-Blumenkohl-Tricolore
- Große Italienische Salatplatte
- Champignon-Bärlauch-Reis, Südländische Kartoffeln
- Tagliatelle-Pfanne und Canneloni Verdi in Tomatensugo

Dessert & Nachspeise

- Tiramisu Schnitten
- Joghurt natur mit gezuckerten Erdbeeren
- Obstplatte/n

Lounge Buffets

Unsere Buffet Empfehlung

29,00

Kalter Buffet-Teil:

- Käse-Variation von Italienischen Spitzenkäsen
- ½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme, Gemüsedeko und Caviar
- Antipasti-Partry-Platte auf frischen Salatblattmix
- Rauchfischarrangement mit Honig-Senf-Dip und Kräuter
- Butterplatte mitWidmung
- Baguetteauswahl geschnitten

Warmer Buffet-Teil:

- Beelitzer Festtagssuppe mit Grünspargel, Hähnchenfleisch, Eierflocken
- Gegrilltes Schweinsmedaillon im Baconmantel
- Schweineleber mit Röstzwiebeln
- Maishähnchenbrust an geschmorten Toskanischen Gemüsen
- Roastbeef „Rosa“ an Rotweinsöße und Prinzessbohnenbündchen
- Wildschweinkeule mit Rotweinsöße dazu Waldpilze
- Toskanische Kräuterkartoffel
- Österreichische Serviettenknödel
- Butterspätzle

Dessert & Nachspeise

- Obstspießchen im Schokocut
- Erdbeer-Buttermilch Mousse
- Cassis Vanille Mousse im Glas

Lounge Buffets

Buffet - New York

30,00

Warmer Buffet-Teil:

- *Mexikanische Bohnensuppe*
- *Dakota Steak rosa – live vom Stück geschnitten*
- *Thanksgiving Truthahn, am Buffet tranchiert*
- *Original Spare Ribs*
- *Gebackene Buffalo Chik'n Wings, extra Hot*
- *Gebratener Chik'n Teriyaki Spieß*
- *Gebackene Chik'n Fingers Coconut*
- *Gebratene Chik'n Piapple Spieße*
- *Gegrillte Gemüsespieße & gebratene Maiskolben*
- *Lachssteak in Knoblauch-Chili-Öl*
- *Saftiges Thunfisch Steak - Manhattan*
- *Barbeque Sauce, El Pueblo Salsa und Baked Beans*
- *Große Salatplatte*
- *Steakhouse Pommes*
- *American Wedges*
- *Mini Burgerbrötchen*

Dessert & Nachspeise

- *Brownny's de luxe*
- *Donut's verschieden glasiert und gefüllt*
- *Blueberry Muffin's*
- *Obstspieße im Schokocut*