

Das Schnitzel-Buffer

*Der Klassiker der deutschen Küche,
mit viel Liebe zubereitet!*

Schweineschnitzel

*

Championrahmsauce

*

Zigeunersauce

*

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

*

Schweinerückensteak „Hawaii“

*

Röstkartoffeln

*

Buntes Marktgemüse der Saison

10 bis 14 Personen:

32,90 €

ab 15 Personen:

29,90 €

pro Person, inkl. MwSt.



Das Barbecue-Buffet

*Fleisch, Rauch, Feuer, Röstaromen ...
so wie es sein muss!*

Spare-Ribs mit Dip

✱

Marinierte Hähnchensticks mit Dip

✱

Minihaxen in eigener Jus

✱

Röstkartoffeln

✱

Krautsalat

✱

Salatplatte mit drei Dressings zur Auswahl

✱

Baguette mit Kräuterbutter

10 bis 14 Personen:

32,90 €

ab 15 Personen:

29,90 €

pro Person, inkl. MwSt.



Das klassische Buffet

- ab 15 Personen -

***Jeder mag es,
alle lieben es!***

Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln in eigener Jus

✱

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

✱

Hacksteaks mit Schafskäse gefüllt

✱

Kartoffelgratin

✱

Bauernsalat

✱

Mediterraner Nudelsalat

✱

Krautsalat

✱

Baguette mit Kräuterbutter

ab 15 Personen:

35,90 €

pro Person, inkl. MwSt.



www.cockpit-kartarena.de

Das Feinschmecker-Buffet

- ab 15 Personen -

**Genuss pur
von zart bis herzhaft!**

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel,
mit Käse gratiniert, Kräuterrahmsauce

✱

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Senf-Dill-Sauce

✱

Hähnchenbrustfilet in Pesto mariniert
auf mediterranem Gemüse, Tomatensauce

✱

Rosmarinkartöffelchen

✱

Butterspätzle

✱

Salatplatte mit drei Dressings zur Auswahl

ab 15 Personen:

38,90 €

pro Person, inkl. MwSt.



Das italienische Buffet

- ab 25 Personen -

**Von Parma bis Palermo ...
die Sonne Italiens auf der Gabel!**

Gemischte Antipastiauswahl

✱

Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl (Caprese)

✱

Lasagne

✱

Selbstgemachte Tagliatelle

✱

Frischer Lachs mit Garnelenaufgabe an Safransauce

✱

Kalbsgeschnetzeltes in Rahm

✱

Gratinierte Speckkartoffelchen

✱

Mediterranes Pfannengemüse

✱

Ruccola mit Tomaten und Pinienkernen, Kräutervinaigrette

✱

Brotbeilage und Salsa-Dip

ab 25 Personen:

46,90 €

pro Person, inkl. MwSt.



Die Desserts

*Für Nachtisch besitzt der Mensch
einen eigenen Magen!*

Mousse au Chocolat



Herrencreme



Mascarponecreme auf Himbeeren mit Mandelspiegel



Rote Grütze mit Vanillesauce

5,00 €

Aufpreis pro Person/Dessert,
inkl. MwSt.

