



BUFFETANGEBOT 2026

Catering • Buffetservice • Genusskonzepte

**Individuelle Cateringlösungen für Hochzeiten,
Geburtstage, Firmenveranstaltungen und
Events jeder Größe.**

Wählen Sie Ihre Wunschgerichte bequem per Checkliste aus.

Suppen

- Altmärkische Hochzeitssuppe mit Spargel
- Tomatencremesuppe mit italienischen Kräutern
- Ukrainische Soljanka
- Ungarische Gulaschsuppe (auch pikant möglich)

Salate

- Griechischer Schopskasalat mit Fetakäse
- Nudelsalat
- Gurkensalat mit Creme Fraîche
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- Eiersalat mit Schnittlauch
- Kartoffelsalat auf Öl- oder Mayonnaisebasis
- Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln
- Salatbuffet (Gurken, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Fetakäse, Blattsalat, 2 Überraschungsdressings)

Kalte Spezialitäten

- Canapés (verschieden belegte Weißbrotscheiben, vegetarisch/vegan möglich)
- Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum
- Gurken- und Möhrensticks mit Sour Cream
- Brot-, Brötchen- oder Baguette-Auswahl
- Butterportionen
- Käseplatte mit Weintrauben
- Fischplatte mit Limettenspalten
- Frische Schlachteplatte
- Schinken-Wurstplatte
- Hackepeter mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken
- Gefüllte Antipasti
- Vitello Tonnato Style aus dünnen Roastbeefscheiben
- Sushivariation mit Sojasoße, Wasabi und Teriyaki

Vom Geflügel

- Marinierte Hähnchenschenkel
- Thai Curry mit Hühnerbrust, Kokosmilch, Paprika, Zwiebeln und Ananas
- Schnitzel „Wiener Art“
- Steak „Hawaii“ mit Ananas und Gouda
- Teriyaki Huhn in Wokgemüse und Sojasoße
- Hühnerbrustscheiben mit Paprika-Sahnesoße

Vom Schwein

- Schnitzel „Wiener Art“
- Steak „Hawaii“ mit Ananas und Gouda
- Steak „Au Four“ mit Würzfleisch und Gouda
- Pfannengyros mit Metaxasoße
- Krustenbraten/Kasseler mit Sauerkraut
- Leber mit Schmorzwiebeln
- Bouletten
- Gulasch mit Apfelrotkohl
- italienische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Hackfleisch

Vom Rind

- Roastbeefpfanne mit Bohnen und Schupfnudeln
- Rinderbraten mit Preiselbeeren und böhmischen Knödeln
- Leber mit Rotweinzwiebeln
- Gulasch mit Apfelrotkohl

Vom Fisch/Krustentier

- Frischer Fjordlachs gedämpft am Stück ca. 4-5 kg für ca. 25-30 Personen auf Spinatbett (Aufpreis von 80,00 €)
- Pasta mit Garnelen und Kirschtomaten in Sahnesoße
- Lachs-Spinat-Lasagne
- Zander auf mediterranem Grillgemüse

Gemüsebeilagen und vegetarische oder vegane Auswahl

- Frische Champignons in Rahmsauce
- Kaisergemüse in heller Soße
- Deutscher Spargel (saisonal)
- Blumenkohl mit Semmelbutter
- Mediterranes Grillgemüse (vegan)
- Gemüsereis (vegan)
- Gnocchi mit Champignons und Sahnesoße
- italienische Lasagne mit mediterranem Gemüse

Sättigungsbeilagen

- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelspalten mit Schale
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten
- Reis

Für die Kleinen

- Nudeln mit Tomatensoße
- Chicken Nuggets
- Currywurst mit fruchtiger Curry-Mangosoße

Dessert

- Waldbeerencocktail mit Vanillesoße
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Fingerfood aus frischem Obst

Alle Desserts - ausgenommen die Obstvariation - werden stilvoll im Weckglas serviert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Peterka Events & Entertainment UG

Zur Ziegelei 18
39444 Hecklingen

Telefon: +491749009008

E-Mail: info@peterka.events

Web: www.peterka.events

Catering • Buffetservice • Eventservice • Genusskonzepte