

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

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Marinierte Hähnchenschenkel |
| <input type="checkbox"/> Thai Curry mit Hühnerbrust, Kokosmilch, Paprika, Zwiebeln und Ananas |
| <input type="checkbox"/> Schnitzel „Wiener Art“ |
| <input type="checkbox"/> Steak „Hawaii“ mit Ananas und Gouda |
| <input type="checkbox"/> Teriyaki Huhn in Wokgemüse und Sojasoße |
| <input type="checkbox"/> Hühnerbrustscheiben mit Paprika-Sahnesoße |

Vom Schwein

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Schnitzel „Wiener Art“ |
| <input type="checkbox"/> Steak „Hawaii“ mit Ananas und Gouda |
| <input type="checkbox"/> Steak „Au Four“ mit Würzfleisch und Gouda |
| <input type="checkbox"/> Pfannengyros mit Metaxasoße |
| <input type="checkbox"/> Krustenbraten/Kasseler mit Sauerkraut |
| <input type="checkbox"/> Leber mit Schmorzwiebeln |
| <input type="checkbox"/> Bouletten |
| <input type="checkbox"/> Gulasch mit Apfelrotkohl |
| <input type="checkbox"/> italienische Lasagne mit mediterranem Gemüse und Hackfleisch |

Vom Rind

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Roastbeefpfanne mit Bohnen und Schupfnudeln |
| <input type="checkbox"/> Rinderbraten mit Preiselbeeren und böhmischen Knödeln |
| <input type="checkbox"/> Leber mit Rotweinzwiebeln |
| <input type="checkbox"/> Gulasch mit Apfelrotkohl |

Vom Fisch/Krustentier

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

Gemüsebeilagen und vegetarische oder vegane Auswahl

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Frische Champignons in Rahmsoße |
| <input type="checkbox"/> | Kaisergemüse in heller Soße |
| <input type="checkbox"/> | Deutscher Spargel (saisonal) |
| <input type="checkbox"/> | Blumenkohl mit Semmelbutter |
| <input type="checkbox"/> | Mediterranes Grillgemüse (vegan) |
| <input type="checkbox"/> | Gemüsereis (vegan) |
| <input type="checkbox"/> | Gnocchi mit Champignons und Sahnesoße |
| <input type="checkbox"/> | 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