

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 |

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 Rahmsoße |
| ☐ | Kaisergemüse in heller Soße |
| ☐ | Deutscher Spargel (saisonal) |
| ☐ | Blumenkohl mit Semmelbutter |
| ☐ | Mediterranes Grillgemüse (vegan) |
| ☐ | Gemüsereis (vegan) |
| ☐ | Gnocchi mit Champignons und Sahnesoße |

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