

Störitzland-Buffet

AB 30 PERSONEN

Stand: 01.01.2023



KALTE SPEISEN

- Hähnchenunterschenkel mit Garnitur
- geräucherte Fischauswahl aus der Forellenzuchtanlage Klein Wall
- Käseauswahl vom Weich- und Schnittkäse mit Obst garniert
- Salatvariationen aus: Gurkensalat mit Sahne, Tomatensalat mit Feta,
 Krautsalat mit Speck
- Brotkorb mit Partybrötchen und Kaviarstangen
- Butter und Kräuterrahm

WARME SPEISEN

- deftiger Wildgulasch nach Jägerart dazu Butterspätzle
- Geflügelmedaillons in Paprikarahm

Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln

Süsse Speisen

- Quarkcreme mitVanille und Mango
- frisches Obst der Saison





Brandenburg-Buffet

AB 20 PERSONEN

Stand: 01.01.2023



VORSPEISE

- Käseauswahl vom Weich- und Schnittkäse mit Obst garniert
- Butter und Schmalz
- Brotkorb mit Partybrötchen und Kaviarstangen
- **■** Krautsalat und Spreewälder Gurken

SUPPE

Soljanka

HAUPTGERICHT

Neuzeller Schwarzbierbraten vom Schwein mit Klößen und Rosenkohl

ODER

- Kasslerbraten auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln
- Kleine Kartoffeln mit Quark, Kräutern und Leinöl

NACHSPEISE

Omas Apfelkuchen mit Vanillesoße







Stand: 01.01.2023

Preis pro Person



GRILLBUFFET (ab 30 Personen inkl. Grillmeister)

- Bio-Wildbratwurst vom Gut Hirschaue
- marinierter Schweinerücken
- Putensteaks in Kräutermarinade
- Spareribs in Rauchmarinade
- Grillkäse
- Backkartoffel mit Kräuterrahm
- Pastasalat mit Kirschtomaten
- Bauernsalat mit Fetakäse
- Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette-Mix
- 2 Grillsaucen, Senf und Ketchup
- frische Tomatenbutter

EXTRAS (jeweils ab 10 Portionen)

Spinat-Käse-Bratwurst

vom Schwein 2,50 € Stck.

Grillgemüse 4,00 € p.P.

Maiskolben mit Butter 3,00 € p.P.

roter Cole-Slaw-Salat 3,50 € p.P.

Couscous-Salat mit Minze 4,00 € p.P.

gegrillte Ananas

mit Vanillesauce 4,00 € p.P.





FLEISCHLOS GLÜCKLICH

AB 20 PERSONEN

Stand: 01.01.2023



KALTE SPEISEN

- Rote Bete Carpaccio mit Koriander und Bergkäse
- Belugalinsensalat
- Salat mit Wildkräutern und Blüten mit Himbeer-Vinaigrette
- Käseplatte vom Weich- und Schnittkäse mit Obst garniert
- Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette
- Butter und Kräuterbutter
- Duo vom veganen Aufstrich

Preis pro Person

29,95 €

WARME SPEISEN

- Chili Sin Carne
- Kichererbsen-Kokoscurry mit Blattspinat; dazu Reis
- Geräucherte Kartoffeln mit Ofengemüse und Kräuterrahm

SÜSSE SPEISEN

- frisches Obst der Saison
- Schokoladen-Brownie



Rustikales Buffet

AB 20 PERSONEN

Stand: 01.01.2023



KALTE SPEISEN

- kleine Partybouletten
- Matjessalat
- **■** Eiersalat mit Spreewälder Gurken
- frischer Salat der Saison mit Dressing, Öl und Essig
- Brotkorb mit Partybrötchen und Kaviarstangen
- zweierlei Butter

WARME SPEISEN

- herzhafte Soljanka
- Kasslerbraten auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

ODER

Schweinekrustenbraten mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln

Bunter Nudel-Gemüse-Auflauf

Süsse Speisen

- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- frisches Obst der Saison





www.stoeritzland.de



Hochzeits-Buffet

AB 30 PERSONEN

Stand: 01.01.2023



KALTE SPEISEN

- hausgemachte Antipasti-Auswahl
- Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan
- Geräucherte Fischauswahl aus der Forellenzucht Klein Wall
- Käseauswahl von Weich- und Schnittkäse mit Obst garniert
- Brotkorb mit Partybrötchen und Kaviarstangen
- Zweierlei Butter

WARME SPEISEN

- Schweinefilet mit Champignonrahm und Rosmarinkartoffeln
- Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Gnocchi in Tomatensauce
- Blumenkohlcurry mit Reis

SÜSSE SPEISEN

- frisches Obst und ein Schokoladenregen aus dem Schokobrunnen
- Mascarponecreme mit Waldbeeren







BUFFET-EXTRAS

AB 10 PORTIONEN

Stand: 01.01.2023



Zusätzlich zu Ihrem bereits gewählten Buffet können sie aus folgenden Extras wählen:



jeweils 4



- Kalte Gurkensuppe VEGETARISCH
- Tomaten-Orangen-Suppe ✓ VEGAN
- Karotten-Ingwer-Suppe VEGAN
- Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm mit Speck
- Gulaschsuppe

WARME SPEISEN

jeweils 5,—€ pro

- Kartoffelgulasch VEGAN
- Bunte Gemüselasagne VEGETARISCH
- Mediterrane Gemüsepfanne VEGAN
- Marktgemüse mit brauner Butter (saisonal anders) VEGETARISCH
- Kichererbsen-Bällchen mit Mintsoße VEGETARISCH
- Chickencurry
- Auflauf wahlweise: Kartoffel-Brokkoli, Kartoffel-Sauerkraut, Kartoffel-Hackfleisch

DESSERTS



- Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Minz-Quarkcreme mit Kirschen und Schokolade
- Falscher Käsekuchen mit Fruchtspiegel VEGAN



ab 20. Pers.

SPEZIALSNACKS jeweils 5

- Currywurstbrunnen wahlweise Schwein oder Geflügel
- Arrangement aus Schmalz, Gewürzgurken, Harzer und ofenfrischem Brot



Buffet-Extras Für Kinder

ZUSÄTZLICH ZUM BUFFET • BIS 10 JAHRE • AB 5 PORTIONEN

Stand: 01.01.2023



verwöhnen

Auch unsere kleinen Gäste werden verwöhnt!

Wählen Sie 2 Speisen aus diesem Angebot:

Extras für Kinder

15,–€ ^p

- Rote Spiderman-Fäden Spaghetti mit Tomatensoße und Jägerschnitzel
- CowboytopfFleischtopf mit Kidneybohnen,Tomaten und Mais
- Goldgräber-MenüHähnchennuggets mit Nudelsalat
- Bauern-Menü Wiener Würstchen mit Nudelsalat
- UFO-Landung
 Graubrotpizza wahlweise belegt mit Salami und Käse oder Gemüse und Käse
- Perlen im Schnee Grießbrei mit heißen Kirschen



MATTER UND KUCHEN

Stand: 01.01.2023



Kaffee, Tee, Kakao

- Kaffee (wahlweise auch koffeinfrei)
- Tee (eine Auswahl an Teesorten der Firma Althaus)
- Kakao (heiß oder kalt)

je Kanne 8,50€

je Kanne 7,50 €

je Kanne 6,50 €

KLEINE KUCHEN (hausgemacht, mind. 10 Stück je Sorte)

je Stück 2,50 €

- Möhre trifft Nuss
- Karibischer Traum (mit Kokos)
- Zitronenkuss
- Black & White (Rührkuchen mit Schokolade und Vanille)
- Kinderkuchen Farbspiel

KUCHEN VOM BLECH (vom Bäcker, mind. 10 Stück je Sorte) je Stück 3,20 €

36,50€

39,00€

36,00€

39,00€

3,65€

Streuselkuchen mit oder ohne Obst wahlweise Apfel, Pflaume oder Kirsche

WAS GANZ BESONDERES (hausgemacht, eckig 25x25cm)

39,50€

Ein Stück vom Glück

Mascarpone und Frischkäse spielen mit Beeren und weißer Schokolade

KÄSEKUCHEN (hausgemacht, rund, 26cm)

- Omas Käsekuchen bodenlos, pur
- Omas Käsekuchen bodenlos mit Mandarinen, Kirschen oder Rosinen
- **■** Wiener Topfentorte mit Amaretto
- **■** Käsekuchen mit Schokostreusel
- Käsekuchen im Glas mit Himbeeren (Preis pro Stück, Mindestbestellung 10 Stück)



www.stoeritzland.de

KAFFEE UND KUCHEN

Stand: 01.01.2023



TORTEN (hausgemacht in Kastenform)

- Schokoladenmousse-Torte mit Himbeeren 49,00 €
- Mohntorte mit Bienenstichhaube 49,00 €
- **■** Weitere Sorten auf Anfrage

FÜR SCHOKOHOLIKER (hausgemacht in Kastenform)

- Kalter Hund
- Bunter Hund (Kalter Hund mit Cranberrys, Pistazien und Baisertropfen)

Besondere Bedürfnisse

- Glutenfreie Mandeltarta (rund)
- Glutenfreier Brownie mit Himbeeren
- Veganer Apfelkuchen (rund)
- Hausgemachter LowCarb-Zitronenkuchen mit Chiasamen in Kastenform (BIO)

32,00€

36,00€

39,00€

3,80 €/Stück

38,00€

30,00€

DAS BESONDERE FÜR DEN MOMENT

Bei der Auswahl Ihrer individuellen Torte zum Geburtstag, Ihrem Firmenevent oder Ihrer Hochzeit sind wir Ihnen behilflich und beraten Sie gern! Unser langjähriger Partner mit Geschichte und Tradition für besondere Backwaren ist die **Bäckerei & Konditorei R.& M. Jaenichen.** Seit 1932 werden in Köpenick Brot- und Kuchenvariationen kreiert. In dritter Generation wird der Betrieb von den Brüdern Jaenichen geführt.