



BUFFET MAPPE

New Palm's Restaurant & Beteiligungs GmbH
An der Windmühle 20
30890 Barsinghausen

Telefon: 05105-5840941

E-Mail: info@mein-event-catering.de

Internet: www.mein-event-catering.de



WIR,

das Team von Mein Event Catering, möchten Ihnen ihre schönen Stunden noch etwas schöner machen. Mit unserem hochwertigen Catering, verschiedenen Buffets sowie individuellen Menüs begleiten wir Sie durch Ihre Veranstaltung. Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Tagungen oder Firmenfeier, wir finden mit Ihren Wünschen die passenden Köstlichkeiten.

Wir bieten Ihnen einen Full-Service rund um Ihre Events aller Art.

Zur individuellen Beratung vereinbaren Sie bitte einen Termin mit unserer Bankettabteilung.

Telefon: 05105-77 33 999

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der richtigen...

- Musikunterhaltung
- Alleinunterhalter, bzw. Mehr-Personen-Kapellen
- unterhaltende Programmpunkte behilflich.

Bei allgemeiner Preissteigerung können die bei uns angegebenen Preise ohne vorherige Ankündigung geändert werden. In unseren Preisen ist 19 % MwSt. enthalten.

Dieses Gesamtprospekt wurde herausgegeben durch die
New Palm's Restaurant & Beteiligungs GmbH.

Die hier erarbeiteten Gedanken und Vorschläge sind geistiges Eigentum der New Palm's Restaurant & Beteiligungs GmbH und unterliegen somit dem Urheberrecht.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Das Team von Mein Event Catering



BUFFET 1

Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfsauce

Melone mit Parmaschinken

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Schweinefilet am Stück gebraten
dazu Pfeffersauce,
junges Gemüse und gebackene Kartoffeln

frisches Lachsfilet gegrillt
in Weißweinreduktion, dazu Wildreis

Dessertbuffet



BUFFET 2

Rosagebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Putensteaks mit Champignonsauce
und Kartoffelgratin

**Schweinefiletmedaillons in Sherry-
Sahnesauce,**
junges Gemüse und Wildreis

Dessertbuffet





BUFFET 3

Fischvariation
aus Lachs, Forelle und Aal

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Kasslerbraten

in Preiselbeersauce, mit Sauerkraut
und Kartoffelgratin

Wildgeschnetzeltes

in Pilzrahmsauce, dazu Apfelrotkohl
und Butterspätzle

Gemüseauflauf

mit gemischtem Gemüse und Kräutersauce

Dessertbuffet



BUFFET 4

Burger-Buffet

Unsere leckeren Burger
(Rind, Chicken, vegetarisch & Vegan)
zum selberbauen
mit verschiedenen Saucen, Salaten
und feurigen Jalapeños

BBQ Spare Ribs und Chicken Wings

in unserer Hausmarinade,
mit Rosmarinkartoffeln
und Sour Cream

Hähnchenbrustfilet „El Paso“

saftiges Hähnchenbrustfilet in typisch
amerikanischer Marinade
dazu Kaisergemüse

Dessertbuffet



BUFFET 5

Burger /Rippchen

Maiskolben mit Kräuterbutter

Salat Buffet
verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Burger-Buffet

Unsere leckeren Rindfleischburger
zum selberbauen

mit verschiedenen Saucen, Salaten

und feurigen Jalapeños

BBQ Spare Ribs und Chicken Wings

in unserer Hausmarinade

mit gebackenen Kartoffeln und Sour Cream

Dessertbuffet



BUFFET 6

italienisches Buffet

Carpaccio vom Rind und Pinienkernen

Parmaschinken mit gewürzter Melone

"Vitello Tonnato"

Mozzarella mit Tomaten und frischem
Basilikum

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Italienisches Weißbrot

* * *

Pollo al limone (Zitronenhuhn)

auf Zucchini-gemüse

mit Proseccosauce und Gemüse- Reis

Schweinefiletmedaillons in Sherrysauce

dazu gemischtes Gemüse und Kartoffelgratin

Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella gefüllt

in Proseccosauce, mit Basilikumpesto

* * *

Dessertbuffet



BUFFET 7

Bayrisches Buffet

Bayrische Käsespezialitäten
frischer Obatzda

**Schweineschmalz mit frisch gebackenem
Brot**

Käse – Wurstsalat, Speck - Kartoffelsalat

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

* * *

Krustenbraten mit Biersauce,
Rotkohl und hausgemachtes Kartoffelgratin

Mini Haxen

mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Weißwürste mit Süßen Senf

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Himbeermark



BUFFET 8

Rosagebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce

Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfauce

Melone mit Parmaschinken

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

* * *

Rinderroulade
mit Rotweinjus, Rotkohl
und hausgemachtes Kartoffelgratin

Kasslerbraten

in Preiselbeersauce, Sauerkraut und
Serviettenknödel

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat



BUFFET 9

Carpaccio vom Rind und Pinienkernen

Parmaschinken mit gewürzter Melone

Variation vom Fisch

Mozzarella mit Tomaten und frischem
Basilikum

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl
Italienisches Weißbrot

* * *

Rinderfilet "Stroganoff"
mit Butterspätzle

Schweinefiletmedaillon in Sherrysauce
dazu gemischtes Gemüse und Kartoffelgratin

frisch gegrilltes Lachsfilet
auf Lauchsahne und Butterreis
* * *

Dessertbuffet



SAISONALE BUFFETS

GRÜNKOHL BUFFET

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl und Brotauswahl

Grünkohl

mit Kasseler, Bregenwurst
und Kartoffeln

Schlachteplatte

mit gebratenen Apfelscheiben,
geschmorte Zwiebeln
und Brotauswahl

Rote Grütze mit Vanillesauce





SPARGEL BUFFET

Spargelcremesuppe

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Spargelsalat

Brotauswahl

Spargel

mit Schnitzel,
frischem Lachsfilet,
Räucherschinken,
und Kartoffeln, dazu
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce



OKTOBER BUFFET

Brezeln mit Butter

Bayrischer Wurstsalat

Radieschensalat mit Petersilie

Flammkuchen

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl und Brotauswahl

Mini Haxe mit Krautsalat und Schupfnudeln
Weißwurst mit süßem Senf

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch creme mit Früchten





GALA BUFFET

Vitello Tonnato
Carpaccio mit frittiertem Rucola
Tomate mit Büffelmozzarella
Verschiedene angemachte Salate
Mango - Papaya Salat mit Chicken Sticks

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Pfeffersauce
gemischten Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Entenbrust – keule

mit Orangensauce, dazu Rotkohl, Rosenkohl
und Kartoffelgratin

frisches Lachsfilet

auf Sahne – Champagner - Lauch
und Limonen Butterreis

Internationale Käseauswahl

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Limonen Joghurt Creme





HOCHZEITSMENÜ 1

Vorspeisen am Tisch serviert

Anti Pasti

Carpaccio vom Rind mit Sellerie & Pinienkernen
Tomate mit Büffelmozzarella & Basilikum
Gemischte Salatvariation mit Balsamicovinaigrette

Schweinefilet mit Sherrysauce

dazu gemischtes Gemüse & Kartoffelgratin

Lachs

auf Champagner-Lauchgemüse
dazu Wildreis

Gnocchis gefüllt mit Trüffel

an einer Salbeisauce

Dessertbuffet





HOCHZEITSMENÜ 2

Schaumburger Hochzeitssuppe

Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen
Melone mit Parmaschinken
Variationen vom Fisch

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfefferjus

dazu gemischtes Gemüse der Saison & Rosmarinkartoffeln

Pollo al limone (Zitronenhuhn)

auf Zucchini-gemüse
mit Proseccosauce und Wildreis

Ravioli mit Steinpilzen gefüllt

in einer Riccotta-Parmesansauce

Internationale Käseauswahl

Dessertbuffet





KINDER GEBURTSTAGE

Tisch-Buffer

Mini Burger zum selberbauen

Currywurst Pommes

Hähnchen Nuggets

Nudeln mit Bolognese Sauce

Gnocchi mit Tomatensoße

Mini Schnitzel mit zwei verschiedenen Saucen und Kartoffeln

2 Speisen nach Wahl

pro Person 12,90 €

Tellergerichte

Kinder Burger mit Pommes **8,90 €**

Hähnchen Nuggets mit Pommes **8,90 €**

Kinder Schnitzel
mit gemischtem Gemüse
und Kartoffeln **9,90€**

Spaghetti Bolognese **8,90 €**





FLYING BUFFET **(serviert in kleinen Gläsern)**

rosa gebratenes Roastbeef auf Wildkräutersalat
Cocktailtomaten mit Büffelmozzarella
Minifrikadellen und Kartoffelsalat
Bruschetta mit Mozzarella Sticks
Mango Papaya Salat mit Chicken Sticks
Rindertatar mit frittiertem Rucola
Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Orangen – Mayonnaise
Putensalat „Tandoori“ mit Pfirsichen und Staudensellerie in Curry-Dressing
Argentinischer Rindfleischsalat mit Tomatendressing und Silberzwiebeln
Matjesfilet in Honig-Senf-Sauce
Flusskrebscocktail mit Calvados und Früchten
Medaillon vom Schwein auf Leipzigerallerlei
gebratenes Lachsfilet auf Safran -Risotto mit Weißweinschaum
Gamba auf Avocado-Limettenmousse
Mediterraner Spargel- Nudelsalat
„Vitello tonnato“ Kalbsfleisch mit Tunfischsauce
Melone mit Parmaschinken
Anti Pasti
Käsevariation mit Feigensenf
Dessertvariation

3 Gläser pro Person 15,90 €

4 Gläser pro Person 19,90 €

Jedes weitere Glas pro Person 3,90 €

Canapés verschieden belegt

für 3,30 € pro Stück



PREISLISTE

Buffet 1: pro Person 35,90€

Buffet 2: pro Person 29,90€

Buffet 3: pro Person 34,90€

Buffet 4: pro Person 32,90€

Buffet 5: pro Person 34,90€

Buffet 6: pro Person 39,90€

Buffet 7: pro Person 34,90€

Buffet 8: pro Person 38,90€

Buffet 9: pro Person 44,90€

Grünkohl Buffet: pro Person 32,90€

Spargelbuffet: pro Person 44,90€

Oktober Buffet: pro Person 28,90€

Gala Buffet: pro Person 54,90€

Hochzeitsmenü 1: pro Person 42,90€

Hochzeitsmenü 2: pro Person 46,90€

Mitternachtssnack

Schöpfcurrywurst (auch Vegetarisch oder Vegan)

für 7,90 € pro Person

Internationale Käseauswahl

für 5,90 € pro Person

Suppen: Schaumburger Hochzeitssuppe

Käse-Lauch-Hacksuppe

Gulaschsuppe

Tomatensuppe

Kartoffelsuppe

Gemüsesuppe

für 6,90 € pro Person

Dessertvariationen: Mousse au Chocolat

Limonen-Joghurtcreme

Rose Grütze mit Vanillesauce

Creme brûlée

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

..... und vieles mehr

Für eine Gesamtpauschale (Speisen und Getränke) sprechen Sie uns gern an.