



BANKETTMAPPE



Buffetauswahl

Hier finden Sie die Top-3-Auswahl unserer Buffetvorschläge.
Wünschen Sie weitere Ideen für Buffets, Menüs, Canapés und Fingerfood,
bieten wir Ihnen gern auf Anfrage eine reichhaltige Auswahl an.

Potsdams Vielfalt	3
Madrid bis Kapstadt	4
Darf es etwas mehr sein?	5

Kontakt

Convention Sales Team
Telefon +49 331 907-75 555
veranstaltung@kongresshotel-potsdam.de

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Potsdams Vielfalt

42,50 EUR pro Person

Suppe

Kartoffelsüppchen mit Steinpilzen und Speck

Vorspeisen

Tranchen vom falschen Filet mariniert mit Schnittlauch-Gemüse-Vinaigrette

Flusskrebssalat mit Calvados an Ruccolasalat

Gurkenschiffchen gefüllt mit gekräutertem Hüttenkäse

Junger Ackersalat mit Kartoffeldressing und Kresseblüten (vegan)

Pikanter Geflügelwurst-Käse-Salat in Schnittlauch-Senf-Marinade

Ofenfrische Brotauswahl und Buttervariationen

Hauptgänge

Ochsenbäckchen an Thymian-Zwiebel-Jus

Weißer Zylinder vom Serviettenknödel

Würzig marinierte Lachsfiletstücke mit Speck umwickelt

Spreewälder Rahmkohlrabi mit Markerbsen und Steckrüben

Vegan

Kartoffeln mit Gartenkräutern

Geschwenktes Wurzelgemüse

Weizen Knusperfrikadelle

Desserts

Küchlein von Werderaner Äpfeln mit Vanillesauce

Bornstedter Beerengrütze aus dem Dessertgläschen (vegan)

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Madrid bis Kapstadt

45,00 EUR pro Person

Suppe

Curry-Zitronengras-Suppe

mit Kokosmilch und gebratenen Blumenkohlröschen (vegan)

Vorspeisen

Marinierte Flusskrebse an Mango-Minz-Salat

Tapas von Oliven, Bergkäse, Chorizo und Serrano-Schinken

Geschichtete Aubergine gratiniert mit Manchego

Salat von roten Bohnen, Mais und Avocado (vegan)

Frische Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressings

Baguette, Knoblauchbrot & Brötchenauswahl

Hauptgänge

Beef Ribs nach Sous-vide-Verfahren gegart
mit Kirschtomaten und Ananaswürfeln

Tikka Masala von der Süßkartoffel (vegan)

Gebratene Maispouardenbrust mit Scamorzakäse und Tomaten

Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Fenchel-Schalotten-Karotten-Gemüse (vegan)

Gegrillte Garnelen auf Gemüsepanaché

Gemüse-Couscous (vegan)

Desserts

Schokoladenmousse auf einem Knusperboden
mit schwarzen kandierten Oliven und Orangen

Exotischer Obstsalat mit Limettensaft und Minze abgeschmeckt (vegan)

Bananen-Chia-Cremetörtchen mit Nüssen (vegan)

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Darf es etwas mehr sein?

54,00 EUR pro Person

Suppe

Kaltes Gurkensüppchen mit Schmand und Dillspitzen

Vorspeisen

Pulled Pork Bites auf Steckrübensalat

Gebratene Garnele auf Havelländer Spargelsalat

Landschinken-Melonen-Spieß

Salat von Werderaner Feldgemüse in Kräutermarinade (vegan)

Junger Ackersalat mit Kartoffeldressing und Kresseblüten (vegan)

Korb mit frischem Landbrot und Baguette, Butter und Schmalz

Hauptgänge

Brandenburger Roastbeef LIVE vor den Gästen tranchiert
an Thymian-Zwiebel-Jus

Gemüsesoufflé mit Brokkoli, Karotten und Erbsen

Am Grill zubereitet

Frische Gambas mit Limetten auf Zitronengras gespießt

Original Thüringer Rostbratwurst

Biersteaks mit Köstritzer Schwarzbiermarinade

Kleines Putensteak mit herzhaft feuriger Marinade

Vegan

Pikante Knoblauchkartoffeln

Paprika, Zucchini und Aubergine in Limettengras-Öl gegrillt

Vegane Bratwurst aus Protein und Eiweiß

Desserts

Schokoladenmousse mit Ingwer

Havelländer Erdbeerragout mit Bourbon-Vanille-Creme (vegan)

Erfrischende Joghurtmousse und Pistaziencreme auf nussigem Schokoladenboden

Gratinierter Ziegenkäse mit Waldblütenhonig und Walnüssen