



Sehr geehrte Damen und Herren,

auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserem Büffetangebot. Lassen Sie sich inspirieren, kombinieren Sie nach Gusto, oder vereinbaren Sie eine persönliche Beratung. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich gültigen MWSt., von zur Zeit 19 %.

Preisänderungen sind jederzeit, ohne vorherige Ankündigung möglich.

Wir liefern ab einem Bestellwert von 500 Euro für Speisen, im Raum Karlsruhe frei Haus.

Kleinere Bestellungen auf Anfrage

Sie benötigen noch Personal, Getränke, Zelte, Möbel, Künstler, Musik und Dekoration?

Wir organisieren alles, rund um die Bewirtung Ihrer Gäste.

Sie suchen noch eine Location? Feiern Sie in stilvollem Ambiente bei uns im

Technologiepark Casino, oder auf unserer gemütlichen Terrasse.

Ob im Casino, Bistro, oder beim Catering. Wir verwöhnen Sie mit feinsten Küche.

Inhalt:

Studenten Büffet	Seite 2
Grill Büffet	Seite 3
Italienisches Büffet	Seite 4
Büffet Langfinger (Fingerfood)	Seite 5
Büffet Goldfinger (Fingerfood)	Seite 6
Crossover Büffet	Seite 7
Fingerfood nach Wahl	Seite 8
Menübeispiel 1	Seite 10
Menübeispiel 2	Seite 10
Geschirr und Ausstattung	Seite 11



## **Studenten Büffet**

*11,20 € pro Person*

### **Vorspeisen**

*Salatbüffet, mit vier hausgemachten Rohkostsalaten  
(z.B. Tomaten-, Gurken-, Kraut-, Karotten-Salat)*

*und zwei grüne Salate*

*Dressings nach Wahl*

*Brotkorb*

### **Hauptspeisen**

*Putengeschnetzeltes mit Basilikum*

*oder*

*Ofenfrischer Schweinerücken mit frischen Champignons und Rahmsauce*

*dazu*

*hausgemachte Spätzle oder Nudeln*

*und jahreszeitliche Gemüseplatte*

*optional:*

### **Dessert**

*zzgl. 2,40 € pro Person*

*Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce*



## **Grill Büffet**

*18,50 € pro Person  
ab 40 Personen, inkl. Grill und Grillmeister*

### **Salate:**

*Hausgemachter Nudelsalat, Bayerischer Radi  
Tomaten-, Karotten-, Gurken und Krautsalat  
Blattsalate mit 2 Dressings*

### **frisch vom Grill:**

*marinierte Schweinekammsteaks, Rinderhüftsteaks  
Rostbratwürste, Käseknacker, marinierte Hähnchenstücke  
gegrillte Maiskolben*

### **dazu**

*Folienkartoffel mit Sauerrahm  
hausgemachte BBQ-, Pfeffer- und Knoblauch-Saucen  
Senf, Ketchup und Kräuterbutter*

*Gemischter Brotkorb*

### **Alternativen, nach Angebot:**

*(Preise auf Anfrage)*

*Kalbsteaks, Tenderloin Steaks, Tournedos, Entrecote, Lammkoteletts, Lammkrone,  
Spareribs, Merquez, Thüringer, ...  
Gegrillte Maishähnchen*

*Riesengarnelen (Spieße, oder am Stück), ganze Doraden, ganzer Wolfsbarsch,  
Forelle i. d. Alufolie, Thunfischsteaks, Marlinsteaks, Buttermakrele, Atlantik Lotte*

*Hamburgerstation „zumselber machen“  
mit frischen Pommies*



## **Italienisches Büffet**

32,00 € pro Person

### **Antipasti**

*dreierlei Bruschette mit Tomaten-Basilikum, Oliven-Sardellenpaste und Avocadosalsa, gebr. Gemüse in Olivenöl (Auberginen, Zucchini, Paprikas, Champignons und Karotten)*

*Cannellini Bohnen in Rotweinessig und Rosmarin, Vitello Tonnato, Affettato und Oliven (Spezialitätenplatte mit Coppa, Parmaschinken und Salame), Frutti di Mare mit Zitrone und Kräutern, eingelegte Sardellen mit Kirschtomaten, Ruccolasalat mit Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan*

*Brotkorb*

### **Zuppe**

*Minestrone di verdura*

### **Pesci i Carni**

*gebratener Seeteufel mit frischen Tomaten u. Olivenöl, mit Rosmarinkartoffeln  
Tranchen von geschmorter Maispoularde mit Weißweinsauce, mit Tagliatelle, oder Gnocchis*

### **Verdure**

*Zucchini-Tomaten Gratin*

### **dolci**

*zuppa inglese, Panna Cotta mit Pfirsich,  
Grießflammerie mit sizilianischem Orangensalat*

### **warme Gerichte zur Auswahl**

*Ossobuco mit Risotto Milanese (geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüse und Tomaten),  
Saltimboca a la romana, mit Polenta (Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken),  
Piccata Milanese auf Tomatenspaghetti (Kalbsschnitzel mit Parmesan),  
geschmortes Kaninchen mit Tomaten, schwarzen Oliven, Basilikum auf Gnocchi,  
Brasato al Brunello und Parpadelle (Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce),  
Braciolo di vitello mit Tagliatelle (Kalbskotletts mit Salbeibutter) (+ 6 € je Person),  
Rehrückenmedaillons mit Steinpilzen und Gnocchi (+ 6 € je Person),  
Kalbsfilet mit Steinpilzen und italienischen Gemüsen (+ 6 € je Person),  
ofenfrische Lammkrone mit Thymiankruste und Rosmarinkartoffeln (+ 4 € je Person),  
Riesen Scampi Schwänze mit Olivenöl, frischen Kräutern und Gemüseris (+ 6 € je Person)*



*Fingerfood*

## **Büffet Langfinger**

*ab 30 Personen, 21,00 € pro Person*

### **vegetarisch**

*Carpaccio von Auberginen und Zucchini,  
Fetaspieße mit verschiedenen Paprika und geröstetem Sesam,  
Blätterteigfleurons mit Frischkäse gefüllt und mit getrockneten Tomaten,  
Spießchen mit italienischen Antipasti*

### **mit Fisch**

*Kartoffel Rösti mit Creme Fraiche und Räucherlachs,  
Pinchos vom Thunfisch, Schwertfisch und Butterfisch mit Tomaten Sugo,  
Blätterteigfleurons mit Frischkäse gefüllt und mit Forelle und Lachskaviar*

### **mit Fleisch**

*Satee Spieße vom Huhn mit Erdnuss-Dip,  
kleine Bifteki mit Tzaziki,  
gebackenes Schweinefleisch im Backteig mit süß-saurem Gemüse,  
Kalbfleischröllchen mit Thunfisch Mousse gefüllt*

### **Desserts**

*Grieß Flammerie mit Himbeeren,  
Cappuccino Mousse,*

*Brotkorb*



*Fingerfood*

## **Büffet Goldfinger**

*ab 30 Personen, 32,00 € pro Person*

### **vegetarisch**

*Carpaccio von Auberginen und Zucchini,  
Fetaspieße mit verschiedenen Paprika und geröstetem Sesam,  
dreierlei Bruschette mit Tomaten-Basilikum, Oliven-Sardellenpaste und Avocadosalsa*

### **mit Fisch**

*Kartoffel Rösti mit Tartar vom Räucherlachs,  
gebratene Gamba am Spieß mit Aioli,  
verschiedene Sushi mit Lachs und Thunfisch, Wasabi, Gari und Sojasauce*

### **mit Fleisch**

*Schweinefiletspieße mit Mango-Chili-Dipp,  
Wan Tan Becher mit Ente und Papaya,  
Crostini mit gebratenem Rinderfilet und salsa verde*

### **Suppenhäppchen aus der Tasse**

*Tom Yam Gai (pikante Kokosnussmilch Suppe mit Zitronengras und Hühnchen)*

### **Desserts**

*Exotische Früchtespieße,  
Erdbeer Pistazien Meringen,  
Zuppa Inglese*

*Brotkorb*



## **Crossover Büffet**

*ab 30 Personen, 42,00 € pro Person*

### **Vorspeisen**

*Dreierlei Bruschette mit Serranoschinken Advocadopaste und Tomatensalsa,  
Meeresfrüchtesalat mit Riesengarnelen,  
Gebeiztes Thunfischcarpaccio mit Limetten – Chili - Dipp,  
Stangenspargel mit Viniagrette,  
Gebackene Wan Tan Taschen mit süß – sauer Sauce,  
gebr. Gemüse in Olivenöl (Auberginen, Zucchini, Paprikas, Champignons und Karotten)*

*Brotkorb*

### **Suppe**

*Red-Curry Soup mit Kokosmilch, wildem Ingwer und Zitronenblättern*

### **Hauptgänge**

*„Chicken Cashew Nuts“ mit Ananas und Duftreis,  
Gegrilltes Seeteufelfilet mit Kirschtomaten und Ofenkartoffeln,  
Scweinelendchen mit frischen Pfifferlingen und Spätzle,  
Frische Gemüse der Saison*

### **Desserts**

*Tiramisu,  
Mousse au chocolat,  
Grießflammeri mit Erdbeer Mousse*



## **Fingerfood nach Wahl**

*Die Mindestbestellmenge je Sorte sind 20 Stück.*

*Pro Person benötigen Sie etwa 8 bis 10 Teile. Preis auf Anfrage.*

*Gerne erstellen wir Ihnen auch neue Kreationen an Fingerfood, passend zu Ihrem Anlass, Ihrem Motto, Ihrer Farbe, oder was immer Sie sich ausgedacht haben.*

### **vegetarisch**

*Carpaccio von Auberginen und Zucchini,  
marinierte Champignonköpfe,  
Fetaspieße mit verschiedenen Paprika und geröstetem Sesam,  
dreierlei Rohkoststicks der Saison mit Avocado-Dip und Joghurt-Curry-Dip,  
asiatische Gemüse im Reispapierbeutel,  
Parmesan-Oliven-Plätzchen mit Petersilien-Pesto und Ziegenkäse,  
Crostini mit Avocado Ziegenkäse Mousse,  
Crostini mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum,  
Maispfannkuchen mit Mangosalsa (pikant),  
Maisbecher mit Papaya-Avocado-Grapefruit-Salat*

### **mit Fisch**

*Rote Beete Rösti mit Forellen-Meerrettich-Mousse,  
Green Shell Muschel mit Gemüsezwiebeln und Zitronenmarinade,  
gebratene Gamba am Spieß mit Aioli,  
gebratener Garnelenspieß mit Zucchini,  
Pizette mit Tomaten, Sardelle und Käse,  
Pinchos vom Thunfisch, Schwertfisch und Butterfisch mit Tomaten Sugo,  
Kartoffel Rösti mit Creme Fraiche und Räucherlachs,  
verschiedene Sushi mit Lachs und Thunfisch, Wasabi, Gari und Sojasauce,  
Crostini mit Auberginen Kaviar (von der Forelle),  
Wan Tan Becher mit Sepia und Limonen,  
Buchweizen Blinis mit Frischkäse und Beluga Kaviar (1 oz = 89 €),  
Maisbecher mit Garnelen-Mango-Limonen-Ceviche*

**Fortsetzung auf Seite 9**



### **mit Fleisch**

*Scheiben von gefüllten Wraps mit Kidney-Bohnen-Mousse und gebratenem Schweinefleisch oder Huhn,  
Satee Spieße vom Huhn mit Erdnuss-Dip,  
marinierte Hühnchenspieße mit Guacamole,  
Drumsticks vom Piri Piri Huhn,  
kleine Bifteki mit Tzaziki,  
gebackenes Schweinefleisch im Backteig mit süß-saurem Gemüse,  
Kalbfleischröllchen mit Thunfisch Mousse gefüllt,  
Crostini mit gebratenem Rinderfilet und salsa verde,  
Wan Tan Becher mit Ente und Papaya,  
Pincho von Gänsestopfleber auf Crostini*

### **gemischt**

*dreierlei Blätterteigfleurons mit Frischkäse gefüllt und mit Forelle, Lachskaviar  
und getrockneten Tomaten,  
dreierlei gefüllte Tartletts mit Räucherlachs, Lauch  
und gekochtem Schinken und Speck und Zwiebeln,*

### **Suppenhäppchen aus der Tasse**

*Gazpacho (kalte andalusische Gemüsesuppe),  
Kartoffelsuppe mit Croutons,  
Tom Yam Gai (pikante Kokosnussmilch Suppe mit Zitronengras und Hühnchen)*

### **Desserts**

*Exotische Früchtespieße,  
Grieß Flammerie mit Himbeeren,  
Tartletts mit frischem Obst,  
Erdbeer Pistazien Meringen,  
Variation von süßen Teigstückchen*

### **im Dessertglas oder aus der Schale:**

*Cappuccino Mousse,  
Bayrisch Creme mit Schattenmorellen,  
Zuppa Inglese,  
Obstsalat,  
weiße oder braune Mousse au Chocolat*



## **Menüvorschlag 1**

*Menüpreise auf Anfrage*

*Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce,*

*Kleine Blattsalatvariation mit Gänsestopfleberterriner, Äpfeln und Nüssen dazu Brioche ,*

*Ananassorbet,*

*Rosa gebratene Lammkrone mit frischem Thymian, Keniabohnen und Kartoffelrosette,*

*Dessertvariation mit frischen Früchten*

### **Getränke:**

*Secco vom Turmberg*

*Klingenmünsterer Maria Magdalena Riesling*

*Mineralwasser, Fruchtsäfte und Kaffeespezialitäten aus dem Kasinoprogramm und deren Preise*

## **Menüvorschlag 2**

*Menüpreise auf Anfrage*

*Gebratenes Atlantiklottenfilet auf geschmorten Zuccinis mit Tomaten und Schloßkartoffel ,*

*Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce, handgeschabten Spätzle und kleinem Gemüse,*

*Winterlicher Dessertteller mit Birnentarte, Creme Caramelle und Walnußparfait*

### **Getränke:**

*Cava apriori Colet brut 17.- €,*

*Turmbergweine in Absprache passend zum Menü,*

*Mineralwasser, Fruchtsäfte und Kaffeespezialitäten aus dem Kasinoprogramm und deren Preise*



## **Geschirr und Ausstattung**

*In Verbindung mit unseren Büffets liefern wir Ihnen:*

*hochwertiges Porzellan und Besteck zum Preis von 0,30 € pro Stück,*

*weiße Stofftischdecken (diverse Größen): 5,- € pro Stück,*

*weiße Stoffservietten, zum Fächer gefaltet: 1,50 € pro Stück,*

*Bistrostehtische: 12,- € pro Stück,*

*Servicekräfte: 22,- € pro Person und Stunde,*

**alle Preise, inkl. 19 % MWSt. und einschließlich Reinigung,**

### **diverse Zelte und Möbel auf Anfrage, z.B.:**

*Pavillonzelt, 5 x 5 m, weiß mit Fenstervorhängen an zwei Seiten,*

*inkl. Transport, Auf- und Abbau: ab 290,- € / Stück*

*schöner Gartenstuhl, mit Armlehne, Metall,*

*silbergrau kunststoffbeschichtet 3,50 € / Stück*

*zugehöriger Tisch 7,- € / Stück*

### **Wir planen und organisieren für Sie:**

*Veranstaltungs- und Medientechnik, Lichttechnik, Tonanlagen, Bühnenbau,*

*Dekorations- und Objektbeleuchtung,*

*Mobile Discos und Karaoke,*

*Feuerwerke und Lasershows,*

*Dekorationen, Großpflanzen (Palmen, Bambusse, Benjamins, ..), Ballondekos,*

*Jahrmärkte-Attraktionen (Karussells, Hüpfburgen, Spielbuden, usw.),*

*Fest- und VIP-Zelte aller Art,*

*Mietmöbel,*

*Cocktailbars,*

*Security, VIP-Personenschutz,*

*Promotion- und Servicepersonal,*

*Fotodokumentation und Videoproduktion*