



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

29,00 EUR pro Person

Suppe

Kartoffelsüppchen mit Steinpilzen und Speck

Vorspeisen

Tranchen vom falschen Filet mariniert mit Schnittlauch-Gemüse-Vinaigrette

Häckerle vom frischen Matjes mit Ei, Kapern und Rollmöpsen

Gurkenschiffchen gefüllt mit gekräutertem Hüttenkäse

Junger Ackersalat mit Kartoffeldressing und Kresseblüten

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

Ofenfrische Brotauswahl und Buttervariationen

Hauptgänge

Kalbsbäckchen an Thymian-Zwiebel-Jus

Geschwenktes Wurzelgemüse

Weißer Zylinder vom Serviettenknödel

Würzig marinierte Lachsfiletstücke mit Speck umwickelt

Spreewälder Rahmkohlrabi mit Markerbsen und Steckrüben

Butterkartoffeln mit Gartenkräutern

Desserts

Küchlein von Werderaner Äpfeln mit Vanillesauce

Bornstedter Beerengrütze aus dem Dessertgläschen

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Madrid bis Kapstadt

32,00 EUR pro Person

Suppe

Curry-Zitronengras-Suppe
mit Kokosmilch und gebratenen Blumenkohlröschen

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
Frische Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressings
Baguette, Knoblauchbrot & Brötchenauswahl

Hauptgänge

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

Gebratene Maispouardenbrust mit Scamorzakäse und Tomaten
Süßkartoffel-Birnen-Gratin
Fenchel-Schalotten-Karotten-Gemüse

Gegrillte Garnelen auf Gemüsepanaché
Gemüse-Couscous

Desserts

Kleiner Mandelkuchen im Holzkörbchen
Schokoladenmousse auf einem Knusperboden
mit schwarzen kandierten Oliven und Orangen
Exotischer Obstsalat mit Limettensaft und Minze abgeschmeckt

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Darf es etwas mehr sein?

43,00 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

Junger Ackersalat mit Kartoffeldressing und Kresseblüten

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
pikante Knoblauchkartoffeln

Am Grill zubereitet

Frische Gambas mit Limetten auf Zitronengras gespießt

Original Thüringer Rostbratwurst

Biersteaks mit Köstritzer Schwarzbiermarinade

Kleines Putensteak mit herzhaft feuriger Marinade

Desserts

Schokoladenmousse mit Ingwer

Havelländer Erdbeerragout mit Bourbon-Vanille-Creme im Vertigoglas

Erfrischende Joghurtmousse und Pistaziencreme auf nussigem Schokoladenboden

Gratinierter Ziegenkäse mit Waldblütenhonig und Walnüssen