



# 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](mailto:veranstaltung@kongresshotel-potsdam.de)

# Buffetvorschläge

ab 20 Personen

## *Potsdams Vielfalt*

42,50 EUR pro Person

### Suppe

Urkarotten Ingwer Süppchen mit Kokosmilch - vegan

### Vorspeisen

Kabeljau-Senf-Taler auf Teltower Linsensalat

Wiesenpilzsalat mit Cherrytomaten - vegan

Gratinierter Ziegenkäse mit Waldblütenhonig

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

Geschwenktes Wurzelgemüse

Macairekartoffeln mit Speck

Forellenfilet gebacken

Schmorgurken in Senfsauce mit Dijon-Senf und Honig abgeschmeckt

Kartoffeln mit Gartenkräutern

Gefüllte Paprika mit Bulgur, Spinatsalat und Basilikumsauce - vegan

### Desserts

Schokoladenmousse mit Thymian und roter Kirschgrütze

Bornstedter Beerengrütze - vegan

Regionale 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

Guacamole mit Garnelensalat und einer gegrillten Garnele

Tapas von Oliven, Bergkäse, Chorizo und Serrano-Schinken

Geschichtete Aubergine gratiniert mit Manchego

Salat von roten Bohnen, Mais und Avocado - Vegan

Baguette, Knoblauchbrot & Brötchenauswahl

### Hauptgänge

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

Süßkartoffelpüree abgeschmeckt mit feinen Aromen

Gebratene Maispouardenbrust mit Scamorzakäse und Tomaten

Auberginencurry mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen - Vegan

Gemüse Couscous - Vegan

Gegrillte Garnelen auf Fenchel-Schalotten-Karotten-Gemüse

Würfel von Kürbis und zarte Kichererbsen in Kokosmilch,

leicht fruchtig mit Falafel Taler in Panko Panade

### Desserts

Bananen Chia Cremetörtchen mit Nüssen - Vegan

Aprikosenragout auf Schokoladenmousse mit Aprikosentopping

Ragout von Mango, Ananas und Passionsfrüchten - Vegan

# Buffetvorschläge

ab 20 Personen

*Darf es etwas mehr sein?*

54,00 EUR pro Person

## Suppe

Tomatenconsommé

## Vorspeisen

Rote-Bete-Hummus mit Taboulé abgerundet mit frischen Kräutern

Räucherlachs auf Mascarponecreme, Gurkenmousse und Pumpernickel-Croûtons, Yuzu

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 und Dinkelbratling

## Am Grill zubereitet

Fjord Forellenfilet mit Limetten Zitronengrasmarinade

Biersteaks mit Köstritzer Schwarzbiermarinade

Putengrillsteak mit Oliven-Kräuter-Marinade und BBQ-Butter mit Meersalz

Fleischnfreie Bratwurst aus Protein und Eiweiß

Pikante Knoblauchkartoffeln - Vegan

Paprika, Zucchini und Aubergine in Limettengrasöl gegrillt - Vegan

## Desserts

Schokoladenmousse mit Ingwer

Havelländer Brombeerragout mit Bourbon-Vanille-Creme - Vegan

Erfrischende Joghurtmousse und Pistaziencreme auf nussigem Schokoladenboden

Gratinierter Ziegenkäse mit Waldblütenhonig und Walnüssen