



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 Suppe

38,50 EUR pro Person

Urkarotten Ingwer Süppchen mit Kokosmilch - Vegan

Vorspeisen

Wiesenpilzsalat mit Cherrytomaten - vegan

Gratinerter Ziegenkäse mit regionalem Honig

Grüner Spargelsalat überzogen mit Erdbeerdressing

Tropfen von der geräucherten Forelle verzieht mit Rote Beete Creme

Hofladenplatte mit regionalem Käse, Landleberwurst,
Salat, Gewürzgurken, Radieschen

Ofenfrische Brotauswahl und Buttervariationen

Hauptgänge

Zarte Schweinemedaillons in Orangenrahmsauce und rosa Pfefferkörnern

Rote Bete Gemüse würzig, fruchtig abgeschmeckt

Würzkartoffeln mit Schale

Gebratener Havelzander

mit Schmorgurken in Dijon-Senf Sauce und Honig

Kartoffeln mit Gartenkräutern

Gefüllte Paprika mit Bulgur, Spinatsalat und Basilikumsauce - Vegan

Desserts

Birne-Quitte-Mascarpone Creme und Butterstreusel

Bornstedter Beerengrütze - Vegan

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Madrid bis Kapstadt

40,50 EUR pro Person

Suppe

Curry-Zitronengras-Suppe
mit Kokosmilch und gebratenen Blumenkohlröschen - Vegan

Vorspeisen

Salat von roten Bohnen, Mais und Avocado - Vegan
Gebackne Samoosa auf einen leicht scharfen Avocado Dip
Tapas von Oliven, Bergkäse, Chorizo und Serrano-Schinken
Gazpacho von der Tomate und Paprika mit Garnelen
Baguette, Knoblauchbrot & Brötchenauswahl

Hauptgänge

Beef Ribs nach Sous-vide-Verfahren gegart mit Kirschtomaten und Ananaswürfeln
Süßkartoffelpüree abgeschmeckt mit feinen Aromen

Gegrillte Garnelen auf Fenchel-Schalotten-Karotten-Gemüse
Würfel von Kürbis und zarte Kichererbsen in Kokosmilch,
leicht fruchtig mit Falafel Taler in Panko Panade

Vegane Hackbällchen in Tomatensugo
Gemüsereis mit Karotten, Sellerie und Zucchini

Desserts

Bananen Chia Cremetörtchen mit Nüssen - Vegan
Spanische Mandeltorte „Torta della Nonna“
Ragout von Mango, Ananas und Passionsfrüchten - Vegan

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Darf es etwas mehr sein?

49,00 EUR pro Person

Suppe

Rinderconsommé vom Uckermärker Rind mit gebratenen Saitlingen

Vorspeisen

Rote-Bete-Hummus mit Taboulé abgerundet mit frischen Kräutern

Praline von der Ochsenbacke im Katafimantel auf Steckrüben-Speck-Salat

Leicht geräuchertes Lachsfilet auf Rote Bete Creme

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 Rumpsteak an Thymian Zwiebel Jus

Grüne Bohnenvariation mit Schalottenbutter und Dinkelbratling

Fleischfreie Bratwurst aus Protein und Eiweiß

Gefüllte Zucchini mit Couscous mit Zucchini, Paprika, Auberginen

Champignons und Kichererbsen

Am Grill zubereitet

Fjord Forellenfilet mit Limetten Zitronengrasmarinade

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

Würzkartoffeln mit Schale mit Thymian und Rosmarin

Desserts

Mango Creme geschichtet mit Himbeeren in süßer Sauce

Frankfurter Strip mit Himbeerkonfitüre und Haselnusskrokant

Mangosalat mit Zitronen-Basilikumsorbet von der Eismeierei Potsdam - Vegan