



BANKETTMAPPE

Buffetauswahl für Sportvereine

Mix and match basic 3

Mix and match VIP 5



Kontakt

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

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Mix and match basic

26,00 EUR pro Person

Lassen Sie sich von unserer facettenreichen Auswahl inspirieren und kreieren Sie Ihr ganz persönliches Buffet.

Das Salatbuffet servieren wir Ihnen als Standard-Komponente bei jedem Buffet.

Sie haben die Wahl aus einer Suppe, zwei Hauptgerichten und zwei Desserts.

Salatbuffet

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Mais, gekochtes Ei und zweierlei Dressings

Suppen

Bitte wählen Sie eine Suppe:

Hühnerbouillon mit Fadennudeln

Curry-Zitronengras-Suppe mit Kokosmilch und gebratenen Blumenkohlröschen

Tomatensuppe

Gemüsecrèmesuppe

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte:

Rindfleischgeschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle

Gnocchi in Salbeibutter mit Putenröllchen und Bacon

Hähnchenbrustfilets mit Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu Risoléekartoffeln und Tomatensauce

Putensteak mit Marktgemüse und Langkornreis

Viktoriabarsch mit orientalischem Pilaw –
Weizenpfanne mit Gemüse und Gewürzen

Farfalle mit Meeresfrüchten im Safran-Zitronengras-Fond

Tagliatelle mit Rucola, Pinienkernen, Kirschtomaten und Gemüse

Ricotta-Spinat-Cannelloni mit Sauce Arrabbiata

Dessert

Bitte wählen Sie zwei Desserts:

Milchreis mit Apfelragout

Heidelbeerquark

Frischer Obstsalat mit Minze

Joghurtmousse mit Waldbeeren

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

Mix and match VIP

32,50 EUR pro Person

Lassen Sie sich von unserer facettenreichen Auswahl inspirieren und kreieren Sie Ihr ganz persönliches Buffet.

Das Salatbuffet servieren wir Ihnen als Standard-Komponente bei jedem Buffet.

Sie haben die Wahl aus einer Suppe, drei Hauptgerichten und zwei Desserts.

Salatbuffet

Farbenfrohe Auswahl an frischen Blattsalaten, Kräuter, Kresse, Sprossen, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Thunfisch, Oliven, Feta, Mozzarella, Hähnchen, Linsen, Quinoa, Kichererbsen, gerösteten Kernen und Samen und dreierlei Dressings, Brot und Butter

Suppen

Bitte wählen Sie eine Suppe:

Kartoffelsuppe mit Vollkorn-Kräuter-CROUTONS

Rinderconsommé mit Kräuterflädle

Kürbissuppe mit karamellisierten Kernen und Kürbiskern-Öl

Gulaschsuppe mit geröstetem Knoblauchbrot

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie drei Hauptgerichte:

- Gegrillte Rinderhüfte mit Süßkartoffelpuffer und Kürbisgemüse
- Rosa Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Kräuterstampf
- Gebratene Kalbssteaks mit Süßkartoffeln und Ofengemüse
- Gebratener Kabeljau mit frischer Limone und Gemüsecurry
- Gebratenes Lachsfilet im Tempurateig mit Tomatenrisotto und Brokkoli
- Pochiertes Fischfilet in Safran-Velouté mit frischem Spinat und Risotto
- Pasta mit frischen Pilzen, Kirschtomaten und geriebenen Parmesan
- Gnocchi mit Babyspinat und gehackten Pecannüssen in Tomatensauce
- Vollkornpasta mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Dessert

Bitte wählen Sie zwei Desserts:

- Milchreis mit Apfelragout und Zimtzucker
- Auswahl an frischen, geschnittenen Früchten und Beeren
- Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster
- Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen verfeinert
- Bananenbrot mit Schokoladenstückchen
- Schokoladenpudding