



ANGEBOTSKATALOG MIT PREISEN



## INHALTSVERZEICHNIS

FINGERFOODBUFFETS  
COCKTAILBUFFETS  
KALTE PLATTEN  
POMM'SCHE BROTBUFFETS  
LUNCHBUFFETS  
BRUNCHBUFFETS  
HOCHZEITSBUFFETS  
GRILL BUFFETS  
THEMENBUFFETS  
AUSSTATTUNG ZUR MIETE  
PERSONALSERVICE  
LEISTUNGEN & PREISE  
AGB

## FINGERFOOD

Kleine Köstlichkeiten für kleine Anlässe. Bei größeren Gesellschaften erweitern wir das Angebot um einige Kreationen.

### Unsere Minipaninis oder Canapees pfiffig belegt mit:

Rindersaftschinken und Senfbutter, Parmaschinken mit Ruccola, gegrilltem Schweinerücken und Apfelkaper, Thunfischcreme mit Chili, Frischkäse und mariniertes Gurke, Rohmilchkäse mit Dörrobst

### Fingerfood

Miniquiche mit Shitakepilzen und Trüffelöl oder Speck, Zwiebel, Ei oder Schafkäse, Spinat, Ei  
Bisdamitzer Käsehappen mit Feige  
Tomaten Mozzarellaspieß mit Bärlauchpesto  
Miniwraps mit Kalbsbrust und grüner Kräutersoße  
Kleine Kalbsbouletten mit BBQ Dip  
gebeiztes Lachsfilet mit Meeralge und Glasnudel  
Garnelenspieß mit Mango und Chili  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Kräutercrepes mit Räucherlachs, Frischkäse, Ruccola  
Matjesspieß mit Apfel, Gurke und krossem Bacon  
fresh Spring Rolls – Röllchen aus Reispapier mit Gemüse, Joghurt und Koriander  
Thai Chicken patties- Asia Hähnchennuggets mit sweet chili

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeere  
Grießflammerie mit Gewürzpflaumen  
Weisses Schokoladenmousse mit Hollunderblüte  
Obstspieße

**16,18 €**  
inkl. 19 % MwSt.

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 13,60 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

Je Person kalkulieren wir 2 Panini, 6 Fingerfood, 1,5 Dessert.

**14,55 €**  
inkl. 7 % MwSt.

## FINGERFOODBUFFET MIT SUPPE

### Fingerfood

Auswahl unserer Canapees oder Paninis mit Rindersaftschinken und Senfbutter, Parmaschinken mit Ruccola, gegrilltem Schweinerücken und Apfelkaper, Thunfischcreme mit Chili, Frischkäse und mariniertes Gurke, Rohmilchkäse mit Dörrobst, nordischem Matjesfilet, Bismarkhering  
Miniquiche mit Shitakepilzen und Trüffelöl oder Speck, Zwiebel, Ei oder Schafkäse, Spinat, Ei  
Bisdamitzer Käsehappen mit Feige  
Tomaten Mozzarellaspieß mit Bärlauchpesto  
Hähnchenspieße mit Erdnusssdip  
Kleine Kalbsbouletten mit BBQ Dip  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Kräutercrepes mit Räucherlachs, Frischkäse, Ruccola  
Matjesspieß mit Apfel, Gurke und krossem Bacon  
Miniwrap mit Hühnchen und Avocado

### Suppen

Kartoffel Kürbissuppe mit Kernöl und Zimt  
Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Räucherlachs  
Selleriecremesuppe mit Bärlauchcroutons

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeere  
Grießflammerie mit Gewürzpflaumen  
Weisses Schokoladenmousse mit Hollunderblüte  
Obstspieße

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 13,60 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

Je Person kalkulieren wir 2 Panini, 4 Fingerfood, 1 Suppe, 1,5 Dessert.

**16,18 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**14,55 €**  
inkl. 7 % MwSt.

## COCKTAILBUFFET

Unsere Cocktailbuffets eignen sich besonders für Ihre Messeauftritte und festliche Empfänge. Für die Zubereitung benötigen der warmen Gerichte Sie zusätzlich Buffettechnik und Köche.

### Fingerfood kalt

Miniquiche mit Shitakepilzen und Trüffelöl oder Speck, Zwiebel, Ei oder Schafkäse, Spinat, Ei  
Bisdamitzer Käsehappen mit Feige  
Tomaten Mozzarellaspieß mit Bärlauchpesto  
Miniwraps mit Kalbsbrust und grüner Kräutersoße  
gebeiztes Lachsfilet mit Meeralg und Glasnudel  
Garnelenspieß mit Mango und Chili  
fresh Spring Rolls – Röllchen aus Reispapier mit Gemüse, Joghurt und Koriander

### Salate im Glas serviert

Aromatherapie – Wildkräutersalat und Kräuterlassie mit Brotchip  
Gemüsesticks mit Blauschimmelcreme  
Roasted Pork Salad – geröstetes Schweinehack, Erdnüsse, Glasnudeln, frisches Gemüse und Ingwer  
California Salad – Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Mango und Sour Cream  
Eisbergsalat mit Garnelen und Currymayonnaise

**21,42 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**19,26 €**  
inkl. 7 % MwSt.

Ab 50 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 18,00 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.  
Je Person kalkulieren wir 4 Fingerfood, 1x Salat, 3 Gabelportionen, 2 Dessert

### Gabelportionen warm

gebratene Gamba / Wokgemüse / grünes Curry Le Pomm  
gebratene Jacobsmuschel / Wildkräuterrisotto / gehobelter Peccorino  
Mecklenburger Labskaus / gebratenes Zanderfilet / Wildkräuter und Sauerrahm  
geschmorte Ochsenbacke / Kartoffel- Selleriepüree/ Rosmarinjus  
Spargel Pilz Risotto / kretisches Olivenöl / Parmesan  
Berliner Currywurst mit feurigem Mangocurry  
geschmorte Spanferkelhaxe / würziger Biersud / Wurzelgemüse  
Orecchiette / Bärlauchpesto / Ricotta

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeere  
Mousse Variationen in Gläschen angerichtet  
Schokoladenmalheur mit beschwipsten Kirschen  
Obstsalat mit Ahornsirup und Nüssen

# FINGERFOODBUFFETS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

## Canapès oder Paninis

Abnahme mind. 10 Stück je Sorte. Die Paninis bieten wir Ihnen auch gerne frisch getoastet an. Alle Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer.

	Canapè	Panini
- Ei, Zitronenmayonnaise und Shisokresse	1,20 €	1,40 €
- Frischkäse und mariniertes Gurke	1,20 €	1,40 €
- Rohmilchkäse und unserem Dörobstchutney	1,20 €	1,40 €
- Mozzarella, Kirschtomate, Basilikum	1,20 €	1,40 €
- Rindersaftschenken und Senfbutter	1,30 €	1,50 €
- Parmaschinken, Ruccola, Parmesan	1,30 €	1,50 €
- gegrilltem Schweinerücken und Apfelkaper	1,30 €	1,50 €
- rosa Roastbeef mit Sc. Tatar	1,55 €	1,75 €
- Hähnchenbrust und Pesto Rosso	1,30 €	1,50 €
- luftgetrocknete Salami mit Ei und Gurke	1,30 €	1,50 €
- Thunfischcreme mit Chili	1,30 €	1,50 €
- Eismeerkrebbe mit Zitronenmayonnaise	1,40 €	1,60 €
- Räucherlachs mit Preiselbeermeerrettich	1,55 €	1,75 €
- Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	1,55 €	1,75 €

## Minifischbrötchen

Abnahme mind. 15 Stück je Sorte.

Räucheraal mit Kaviarcreme	1,70 €
Räucherlachs mit Orangensenf	1,70 €
Matjesfilet mit roter Zwiebel	1,20 €
Bismarkhering mit Gewürzgurke	1,20 €

## Kaltes Fingerfood

Abnahme mind. 15 Stück je Sorte.

Miniquiche mit Shitakepilzen und Trüffelöl	1,65 €
Miniquiche mit Speck, Zwiebel, Ei	1,65 €
Miniquiche mit Schafkäse, Spinat, Ei	1,65 €
Bisdamitzer Käsehappen mit Feige	1,40 €
Tomaten Mozzarellaspieß mit Bärlauchpesto	1,20 €
Miniwurms mit Kalbsbrust und grüner Kräutersoße	1,65 €
Kleine Kalbsbouletten mit BBQ Dip	1,20 €
Garnelenspieß mit Mango und Chili	1,80 €
Honigmelone mit Parmaschinken	1,80 €
Kräutercrepes mit Räucherlachs, Frischkäse, Ruccola	1,50 €
Matjesspieß mit Apfel, Gurke und krossem Bacon	1,20 €
Fresh Spring Rolls – Röllchen aus Reispapier m. Gemüse, Joghurt, Koriander	1,20 €
Thai Chicken Patties- Asia Hähnchennuggets mit sweet chili	1,50 €
Chicken Sateè gegrillt mit Erdnüssen und Koriander	1,50 €

## Salate und Minis im Weckglas serviert

Abnahme mind. 15 Stück je Sorte.

Aromatherapie – Wildkräutersalat und Kräuterlassie mit Parmesancake	2,10 €
gebeiztes Lachsfilet mit Meeralge und Glasnudel	2,10 €
Gemügesticks mit Blauschimmelcreme, Aioli, Cocktailsoße	1,40 €
Tafelspitzsülze mit Kräuterschmand	2,10 €
Roasted Pork Salad	2,10 €
(geröstetes Schweinehack, Erdnüsse, Glasnudeln, frisches Gemüse u. Ingwer)	
California Salad	2,10 €
(Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Mango und Sour Cream)	
Blattsalate mit Sanddornvinaigrette, krossem Bacon und Brotchips	1,90 €
Glasnudelsalat mit Wokgemüse und Thaibasilikum	2,10 €
Eisbergsalat mit Garnelen und Currymayonnaise	2,10 €
Obstsalat mit Ahornsirup und Nüssen	1,70 €



**Gabelportionen warm serviert**

Abnahme mind. 15 Stück je Sorte.

Für die Zubereitung benötigen Sie zusätzliche Buffettechnik und Köche.

	<b>Preise</b>
	in €
Miniburger vom Weideochsen mit scharfer Thaimayonnaise und roten Zwiebeln	3,80
geschmorte Ochsenbacke mit Rosmarinjus und Kartoffel – Selleriepüree	3,80
geschmorte Spanferkelhaxe / würziger Biersud / Wurzelgemüse	3,80
Berliner Currywurst mit feurigem Mangocurry	2,50
rosa gebratener Bioschweinerücken vom Bunten Bentheimer / Wurzelgemüse / Rosmarinjus	3,80
gegrillte Gambas mit Bacon / Paprika Tomaten Relish / Koriander	3,60
gebratene Jacobsmuschel / Wildkräuterrisotto / gehobelter Peccorino	4,10
gebratene Gamba / Wokgemüse / grünes Curry Le Pomm	3,60
Mecklenburger Labskaus / gebratenes Zanderfilet / Wildkräuter und Sauerrahm	3,90
heiß geräucherter Stremellachs / Erdapfelsalat / Kürbiskernöl	3,90
gegrillter Haloumi / Gemüse Cous Cous / Chili	3,80
Orecchiette / Bärlauchpesto / Ricotta	3,80
Spargel Pilz Risotto / kretisches Olivenöl / Parmesan	3,80
Kürbiscappuccino mit Zimthaube	2,50

**Dessert im Glas serviert**

Abnahme mind. 15 Stück je Sorte.

Panna Cotta mit Tonka Bohne und Himbeeren	2,50
Schokoladen Malheur mit Gewürzkirschen	2,80
frische Erdbeeren mit Waldmeisterschmand	2,50
Schokoladenmousse mit marinierten Orangen	2,80
Grießflammerie mit Gewürzpflaumen	2,50
Weisses Schokoladenmousse mit Hollunderblüte	2,80

## KALTE PLATTEN

Unsere Platten bieten wir Ihnen ab 20 Personen an. Für kleinere Gesellschaften informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste. Die Platten sind reichhaltig belegt und geschmackvoll dekoriert.

### Gemüseplatte

5-6 saisonale Gemüsesorten als Sticks geschnitten mit Cocktailsoße, Blauschimmelcreme und Aioli dazu gibt's Brotchips

1,90 € netto / Person                      2,03 € inkl. 7% Mwst.                      2,26 € inkl. 19% Mwst

### Obstplatte

5-6 saisonale Obstsorten mundgerecht geschnitten und garniert

1,90 € netto / Person                      2,03 € inkl. 7% Mwst                      2,26 € inkl. 19% Mwst

### Bisdamitzer Käseplatte

Auswahl an heimischen Käsespezialitäten vom Hofgut Bisdamitz Rügen mit Trauben, Feigen und unseren Chutneys dazu gibt es frisches Steinofenbrat und Apfel Thymianschmalz

4,50 € netto / Person                      4,82 € inkl. 7% Mwst                      5,36 € inkl. 19% Mwst

### Landwerthplatte

Wurst und Schinkenspezialitäten von Mecklenburger Metzgereien luftgetrocknete Ostseesalami, Seeschinken, schwarze Zipfel, Rindermet mit Kapern, Pastoramischinken, Gutsleberwurst im Glas, Pfefferbeisser, geschmorte Kirschtomaten mit Knoblauch, Champignons in Balsamico, gegrillter Paprika dazu reichen wir einen Brotkorb, Senfspezialitäten und Kräuteraïoli

5,50 € netto / Person                      5,89 € inkl. 7% Mwst                      6,55 € inkl. 19% Mwst

### Fischplatte

mit hausgebeizter Graved Lachs mit Honig Senf Dressing, nordisches Kräutermatjesfilet mit Rote Bete Tatar, Bismarkhering nach Hausfrauenart, Räucheraal und Sahnemeerrettich, Räucherfisch nach Angebot, Büsumer Krabben mit Zitronenmayonnaise, Garnelen mit Chili und Knoblauch

dazu reichen wir einen Brotkorb

6,20 € netto / Person                      6,63 € inkl. 7% Mwst                      7,38 € inkl. 19% Mwst

## POMM`SCHES BROTBUFFET

Unsere frisch gebackenen Brotspezialitäten aus dem Steinofen rustikal belegt und dekoriert mit einer Auswahl von:

- Kräutermatjes mit Lauchzwiebel
- Bismarkhering mit Gurke und Zwiebel
- Räucherlachs mit Meerrettich
- schwarze Zipfel mit Dijonsenf
- Metzger-Saftschinken mit Honig Senf Dip
- frisches Met mit Zwiebeln
- Apfel-Thymianschmalz mit Röstzwiebeln und Gewürzgurke
- pommersche Gänserillettes und feines Meersalz
- hausschlachter Leberwurst und Gurken
- Kräuterfrischkäse und Radis
- würziger Rohmilchkäse mit unseren Chutneys
- **Salate**
- Gurkensalat mit Joghurt
- Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamico
- marinierter Rettich mit Frühlauch
- **Suppen und Deftiges**
- Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Backpflaumen und Speck
- Kesselgulasch mit Rahm
- Minischnitzel und mariniertes Gemüse
- Minibouletten mit Cornichons
- **Süßes**
- Rotwein Beerengrütze mit Waldmeisterschmand
- Vanillecreme mit echter Bourbon Vanille und Waldbeeren
- Zitronencreme
- frisches Obst

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 13,50 € netto**. Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

Je Person kalkulieren wir 6 Brotbeläge, 2 Salate, 1 suppe, 1x deftiges, 1,5 Dessert

**14,99 €**  
inkl. 19 % Mwst.

**13,48 €**  
inkl. 7 % Mwst.

## MECKLENBURGER LUNCH BUFFET

### Vorspeisen

- Matjesspezialitäten mit Roter Beete, Curryrahm, Hausfrauensoße
- luftgetrockneter Ostseeschinken mit mariniertem Gemüse und Bärlauchpesto
- Käsespezialitäten von der Hofkäserei Bisdamitz mit unseren Chutneys
- Blattsalate mit Sanddornvinaigrette und krossem Bacon
- Steinofenbrot, Fassbutter, Meersalz

### Hauptgang

- Spanferkelbraten mit geschmortem Wurzelgemüse und Majoranjus
- Rostocker Pannefisch mit knackigem Marktgemüse, jungen Kartoffeln und grobem Senfrahm

### Dessert

- Rotwein Beerengrütze mit Waldmeisterschmand
- Schokoladenmoussee mit Gewürzkirschen

## ASIATISCHES LUNCH BUFFET

### Vorspeisen & Salate

- Thai Beef Salat- gebratenes Rindfleisch mit Reismudeln, frischem Gemüse, Koriander und Sesam
- Thai Chicken Patties - Asia Hähnchennuggets mit sweet Chili
- Sateè Spieße von Schweinefilet und Garnele
- spicy Lammällchen mit Gurken Minz Salat und joghurt
- Quiche von Shiitake Pilzen, Trüffelöl

### Hauptgang

- grünes Curry /Le Pomm/ mit Wokgemüse, Scampi, Lachsfilet und Mango
- gegrilltes Huhn mit Paprika, Ananas und scharfer Erdnussoße
- Duftreis

### Dessert

- Kokos Panna Cotta mit Ananas
- Mangomacchiato

## MEDITERRANES LUNCH BUFFET

### Antipasti

- gebratenes und mariniertes Gemüse mit Balsamico und Parmesan
- San Daniele Schinken mit Netzmelone
- Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- gegrillte Scampis mit Knoblauch und Olivenöl
- scharfe Meatballs und gegrillter Paprika in Tomatensugo
- marinierter Tintenfisch mit Limette
- Landbrot, Ciabatta , Olivenöl, Meersalz

### Hauptgang

- Spanferkelbraten mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- gebratene Rotbarbe mit Linsenrisotto und Lauchschaum

### Dessert

- Panna Cotta mit Himbeeren
- Tiramisu classico

Ab 40 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 15,80 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

**18,80 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**16,90 €**  
inkl. 7 % MwSt.

## LE POMM BRUNCHBUFFET

### Der Fisch

- Matjesspezialitäten mit verschiedenen Dips
- Bismarckhering mit Äpfeln, Zwiebeln, saurer Gurke und Schmand
- marinierter Bodenzander mit altem Balsamico und geschmolzenen Tomaten
- Garnelencocktail
- warmer Gang: Nudeln mit Lachsfilet Kirschtomaten und Rahm

### Das Gemüse

- Große Antipastiauswahl rustikal angerichtet, gegrillte Paprika, Zucchini in Knoblauch, Champignon in Balsamico, gefüllter Kirschkaprika, Balsamicomöhren, gebratener Sellerie, Knoblauchkartoffeln, Kräuterdip, Tomatensalat mit cremigem Schafkäse
- warmer Gang: reichhaltiger Spargeleintopf (saisonal)

### Das Fleisch

- Schweinemedallions mit Burgunderpflaumen
- gefüllte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten
- Wurstsalat mit weißem Essig und roten Zwiebeln
- warmer Gang: geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel Selleriepüree und Rosmarinjus

### Der Käse

Käsespezialitäten der Hofkäserei Bisdamitz mit unseren Chutneys, Trauben, Feigen, und Apfel Thymianschmalz

### Das Dessert

- Mecklenburger Götterspeise, Dessertspezialität mit Kirschen, Pumpernickel und Frischkäse
- Panna Cotta mit Rumpflaume
- warmer Gang: Crepes Brûlée mit Vanillequark

Zu den Speisen reichen wir unser frisch gebackenes Steinofenbrot, Bauernbaguette, Toskanische Brotzopf, Fassbutter, Olivenöl, Meersalz

**25,70 €**  
inkl. 19 % MwSt.

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 21,60 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

**23,11 €**  
inkl. 7 % MwSt.

## SAIL BRUNCH BUFFET

### Sektempfang

- Canapè mit:  
Räucheraal  
Ziegenfrischkäse mit Apfel-Thymiangelee  
Rillettes von der Pommerngans

### Vorspeisen

- Zanderroulade mit Mangold und Safran  
jasmin gebeizter Ostseelachs mit Rucola und Frischkäse  
gegrillte Gambas mit scharfem Tomatenragout  
Vitello Tonnato rosa Kalbsrücken mit Thunfischsoße und Kapern  
Tafelspitzsülze mit Kernöl und Wildkräutern  
Gänseleberpastete mit Cranberrys und Portwein  
Sommersalat mit mariniertem Gemüse und Rohmilchkäse  
Brotauswahl, Apfel – Thymianschmalz, Butter, Fleur de Sel

### Suppe

- Fischtopf mit Safran und Gemüsestroh

### Hauptspeisen

- Mecklenburger Labskaus mit gebratenem Zanderfilet und Kräuterschmand  
geschmorte Ochsenbäckchen mit Sellerie-Kartoffelpüree und Rosmarinjus  
Lammbratwürstl mit Bärlauchsenf und violettem Kartoffelsalat

### Dessert

- Mecklenburger Götterspeise –  
Dessertspezialität mit Kirschen, Pumpernickel und Frischkäse  
Panna Cotta mit Himbeeren  
Birnenbratgratin mit Blauschimmelkäse

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 23,20 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

**27,60 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**24,93 €**  
inkl. 7 % MwSt.

# HOCHZEITSBUFFETS

## MECKLENBURGER HOCHZEITSBUFFET

### Vorspeise am Tisch serviert

sommerliche Blattsalate mit Sanddornvinaigrette, lauwarmen Ziegenfrischkäse, geschmolzenen Tomaten und Brotchips

### Suppe am Tisch in der Terrine serviert

### Mecklenburger Hochzeitssuppe

Klare Kalbskraftbrühe mit frischem Marktgemüse, Tafelspitz, Eierstich und vielen Kräutern

### Hauptgang als Buffet aufgebaut

- zart braisierte Rinderschulter im eignen Saft
- Wilder Zander live gebraten mit Kräuterrahm
- rosa gebratene Poulardenbrust mit Pfifferlingen

### Beilagen

- grosse Gemüseauswahl mit Sauce Bernaise
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Butternudeln

### Dessert als Buffet aufgebaut

- Rotwein Beerengrütze mit Vanillerahm
- Schokoladencreme mit Gewürzbirnen
- Käsebrett mit frischem Obst und Schmalztopf

### Mitternachtssuppe

Darßer Wildsuppe mit Preiselbeerrahm

**25,94 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**23,33 €**  
inkl. 7 % MwSt.

Ab 50 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 21,80 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

# FESTBUFFET LÜHBURG

### Vorspeise

- Anti Pasti - Paprikaschoten vom Grill, Zucchini mit Knoblauch, Champignons in Balsamico, Schwarze Kräuteroliven, geschmorte Kirschtomaten
- Tomaten mit Mozzarella und unserem Bärlauchpesto
- San Daniele Schinken mit Netzmelone und luftgetrockneter Salami
- Blattsalate mit Orangenvinaigrette, krossem Bacon und Brotchips

### Fischplatte mit

- Räucherlachs mit Honig Senf Dressing
- nordisches Kräutermatjesfilet mit Rote Bete Tatar
- Rauchmatjes mit Hausfrauen Soße
- Räucheraal und Sahnemeerrettich
- geräuchertes Heilbuttfilet, Selleriesalat, Walnüsse
- Räucherfischrillettes
- Landbrot, Baguette, Kräuterfrischkäse, Fassbutter

### Hauptgang

- marinierte Wildschweinkeule im Wacholdersud
- rosa gebratenes Schweinefilet mit Rosmarinjus
- gegrillter Putenschinken mit Kürbis

### Beilagen

- Preiselbeerrotkohl, Rataouille, Gemüseplatte mit Sc. Hollandaise
- Butterkartoffeln, Kartoffelgratin, Semmelknödel

### Dessert

- Panna Cotta mit Tonka Bohne und Himbeere
- frische Erdbeeren mit Safranschmand
- Zitronencreme mit Riesling Gelee

Ab 50 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 22,80 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

**27,13 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**24,40 €**  
inkl. 7 % MwSt.

## FESTBUFFET GERDSHAGEN

### Vorspeisen

- Paprikaschoten vom Grill
- Zucchini mit Knoblauch
- Champignons in Balsamico
- grüne Kräuteroliven
- Tomaten mit Schafkäse und Bärlauchpesto
- Scampis mit Chili in Olivenöl
- Spargelsalat mit Avocado und Räucherlachs
- Blattsalate mit Sanddornvinaigrette, krossem Bacon und Brotchips
- Ciabatta, Steinofenbrot, Olivenöl, Kräuteraiooli
- Fleur de Sel, Balsamico

### Suppen

- geeistes Gurkensüppchen mit Büsumer Krabben und Zitronen Olivenöl
- grüne Currysuppe mit Wokgemüse und Huhn

### Hauptspeisen

- rosa gebratenes Entrecote vom Weideochsen mit Rotweinzwiebeln
- Stilkotelett vom Bunten Bentheimer BIO Schwein
- gebratenes Kabeljaufilet im Schinkenmantel, Krustentierschaum

### Beilagen

große Gemüseauswahl / Wildkräuterrisotto / Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin  
Kräuterbutter / Rotweinjus / Sc. Bernaise

### Dessertbuffet

- Tiramisu classico
- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
- Bisdamitzer Käsebrett mit Trauben und Melone
- Schokoladenmalheur mit Gewürzkirschen

### Mitternachtssnack

Lammbratwürstchen mit lauwarmen Kartoffelsalat und Bärlauchpesto

**29,16 €**

inkl. 19 % Mwst.

**26,22 €**

inkl. 7 % Mwst.

Ab 50 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 24,50 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder  
lassen sich von uns beraten.

# GRILLBUFFETS

Endlich wieder Grillsaison? Ob eine einfache Thüringer oder die Riesengarnele. Vom Grill schmeckt's einfach besser. Bei unseren BBQ Buffets bieten wir Ihnen eine hochwertige Grillstation und Köche separat an.

## THÜRINGER GRILLBUFFET

### Salat

- Weisskrautsalat mit Schmand
- Schopska Salat , Tomate, Paprika und Gurke mit Schafkäse und Olivenöl
- Kartoffelsalat mit Apfel und Gurke

### vom Grill

- Thüringer Rostbratwurst
- Thüringer Rostbrät, marinierte Nackensteaks mit Zwiebeln, Bier und Senf
- hausgemachte Hackfleischspieße

### Beilagen & Dips

- Senf, Ketchup, sweet Chili,
- Baguette, Landbrot, Schmalztopf

### Dessert

- frisches Obst der Saison mit Ahornsirup
- Rotwein-Beerengrütze mit Waldmeisterschmand

**14,04 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**12,62 €**  
inkl. 7 % MwSt.

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 11,80 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

## MEDITERRANES GRILLBUFFET

### Vorspeisen & Salate

- Honigmelone mit Parmaschinken, gegrillter Paprika und Zucchini, geschmorte Kirschtomaten, Champignons in Balsamico, Schafkäse mit Tomaten und Knoblauch, marinierter Tintenfisch, scharfe Meatballs in Tomatensugo
- Kartoffelsalat mit Pesto, Blattsalate, Gemüse Cous Cous mit Koriander

### vom Grill

- marinierte Filetspieße vom Schwein
- Seawater Gambas mit Knoblauch und Rosmarin mariniert
- hausgefertigte Bratwurstauswahl
- Zitronenhuhn am Spieß

### Beilagen

- Ratatouille, Rotweinzwiebeln, Rosmarinkartoffeln
- Bauernbaguette, Ciabatta, Landbrot

### Dips und Soßen

- Bärlauchpesto, Kräuteraiole, Senfspezialitäten, BBQ Dip, Knoblauchbutter

### Dessert

- Panna Cotta mit Himbeeren
- gegrillte Ananas und Mango mit Honig und Vanille
- Erdbeermacchiato mit Safranschmand

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 21,00 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

**24,99 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**22,47 €**  
inkl. 7 % MwSt.

## MECKLENBURGER GRILLBUFFET

### Salatbuffet

Tomatensalat mit cremigem Schafkäse und Bärlauchpesto

Gurkensalat mit Dillrahm

saisonale Blattsalate mit Sanddornvinaigrette und Blüten

Chicorée mit Orange und Joghurt

marinierte Pilze mit frischen Kräutern

### vom Grill

marinierte Riesensteaks vom Schweinenacken am Buffet tranchiert

Lammkottletts und Lambratwürstchen mit Thymian

Hähnchenkeulen mit Honig

Kabeljaufilet und Fenchel in der Folie gegart

### Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel, geschmorte Zwiebeln, Steinofenbrot

Baguette, Minibrötchen

### Dips

Kräuterquark, Kräuterbutter, Senfauswahl, Ketchup

Kräuteraioli

### Dessert

Erdbeeren mit Minze und Basilikum

Frischer Obstsalat

Weisses Kaffee-Schokoladenmousse

**22,49 €**

inkl. 19 % MwSt.

**20,22 €**

inkl. 7 % MwSt.

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 18,90 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

## THEMENBUFFETS

### 70ER JAHRE BUFFET

#### Vorspeisen & Salate

Nudelsalat mit Mandarinen, Schinken und Spargel

Käsespieße mit Trauben und Salzbrezeln

Metigel und Gurkenreiter

Schinkenröllchen mit Spargel

russische Eier

Cracker mit Käsecreme, Schinkencreme

Partykranz, Butter

#### Hauptgang

Kassler mit Kartoffelsalat

Currysuppe mit Ananas

Schaschlik mit Tomatenreis

Toast Hawai

#### Dessert

Götterspeise in verschiedenen Farben in Zylindern serviert

Esspapier

Schleckmuscheln

Fruchtsalat im Melonenkorb

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 17,00 € netto**.

Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder lassen sich von uns beraten.

**20,23 €**

inkl. 19 % MwSt.

**18,19 €**

inkl. 7 % MwSt.

## WEIHNACHTSBUFFET

### Vorspeise

Gänseleberterrine mit Portwein  
winterliche Blattsalate mit Orangenvinaigrette und geröstetem Bacon  
geräucherte Gänsebrust mit Dörrobstchutney  
Käsehappen mit Feigenmark  
geräuchertes Saiblingsfilet mit Hagebutten und Meerrettich  
Meat Balls, Hackfleischbällchen mit sweet Chili und Zimt  
Ciabatta, Steinofenbrot, Fleur de Sel,

### Suppe

Apfel-Selleriesuppe mit gerösteten Mandeln und Pesto

### Hauptgang

gebackener Karpfen in Schwarzbiersoße mit Pastinaken-Kartoffelpüree  
geschmorte Landente mit Semmelknödel, Apfelrotkohl und Backpflaumen

### Dessert

Zimtmousse mit Gewürzorange  
Mecklenburger Götterspeise-  
Dessertspezialität mit Pumpernickel, Kirschen und Mascarpone

**25,58 €**  
inkl. 19 % MwSt.

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 21,50 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder  
lassen sich von uns beraten.

**23,00 €**  
inkl. 7 % MwSt.

## DEFTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

### Süßes aus der Patisserie

Verschiedene Marmeladen und Gelees  
Birchler Müsli im Weckglas

Ofenfrische Croissants und Brötchen

### Wurstspezialitäten aus der Hausmetzgerei

- Kaiserwurst und feine Kalbsleberwurst aus dem Krug  
- weißer und roter Pressack mit Schalottenvinaigrette  
- frisches angemachtes Hackfleisch von Rind und Schwein, Zwiebelringe

### Bisdamitzer Käsespezialitäten vom Biohof

- Boddenkäse, Rügener Block, Stubnitzer und kleiner Störtebecker  
- aufgeschlagener Frischkäse mit Bärlauch  
- Butter, Meersalz, Steinofenbrot

### Warme Speisen

- Wollners Weißwurst aus München, Minibrezen, Händlmayer Senf  
- Rührei mit Speck, Tomate und Schnittlauch  
- Warmer Grießbrei mit Zimt und eingelegten Kirschen  
- Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Sauerrahm

### Zum Abschluss

frisches Obst und Joghurt

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen dieses Buffet für **nur 17,80 € netto**.  
Bei weniger Personen informieren Sie sich bitte in unserer Preisliste oder  
lassen sich von uns beraten.

**21,18 €**  
inkl. 19 % MwSt.

**19,05 €**  
inkl. 7 % MwSt.

# AUSSTATTUNG ZUR MIETE

## Geschirr, Besteck, Gläser

Geschirrset für ein Fingerfood oder Brotbuffet	pro Person	1,50 €
Geschirrset für ein Cocktail- oder kalt warmes Buffet	pro Person	2,80 €
Geschirrset für ein Frühstücks oder Kaffeegedeck		1,20 €
1 Rack Weissweinglas	25 Stück	8,75 €
1 Rack Rotweinglas	25 Stück	8,75 €
1 Rack Sektglas	36 Stück	12,60 €
1 Rack Weinprobierkelch	40 Stück	12,00 €
1 Rack Bierglas 0,2l	40 Stück	12,00 €
1 Rack Bierseidel 0,4l	12 Stück	4,20 €
1 Rack Long Drink Glas	40 Stück	12,00 €
1 Rack Schnapsgläser	40 Stück	12,00 €

Weitere Gläser in unterschiedlichen Qualitäten auf Anfrage

Stehtisch 70er	1 Stück	10,00 €
Buffettisch 220x70	1 Stück	12,80 €
Buffettisch 120x80	1 Stück	8,00 €
Bierzeltgarnitur	1 Set	10,00 €
Biertresen mit Kühlung und Co2	1 Stück	35,00 €
Buffetelement Küche beleuchtet	1 Stück	35,00 €
Buffetelement Bar beleuchtet	1 Stück	35,00 €
Cocktailbar New Line	1 Stück	270,00 €
BBQ Grillstation mit Pavillon	1 Stück	85,00 €
Kühlanhänger	1 Stück	65,00 €
Terassenheizstrahler/ Gas	1 Stück	75,00 €

Stehtisch Husse stretch weiss	1 Stück	8,50 €
Stehtischhuse classic weiss	1 Stück	8,50 €
Huse für Biergarnitur, weiss	1 Set	23,50 €
Tafeltuch weiss 130x170	1 Stück	3,80 €
Tafeltuch weiss 130x220	1 Stück	4,50 €
Stoffserviette weiss	1 Stück	0,95 €
Lacktuch versch. Farben	lfm.	2,50 €

Über alle weiteren Ausstattungsgegenstände sowie Möbel und Dekoration schauen Sie bitte auf unserer Seite unter dieser Rubrik nach oder lassen Sie sich in einem Gespräch informieren.

# LIEFER- & PERSONALSERVICE

## Anlieferung

Le Pomm liefert die von Ihnen bestellten Waren und Ausstattungen pünktlich zum vereinbarten Termin. Bitte überprüfen Sie bei Ihrer Auftragsbestätigung ob die Lieferadresse richtig angegeben ist. Sollten Hindernisse auf dem Lieferweg ( Baustellen, enge Stellen, Treppen ohne Fahrstuhl ) vorhanden sein bitten wir Sie dies vor Lieferung mitzuteilen.

Da wir unsere kalt-warmen Buffets in den meisten Fällen gekühlt anliefern und die Speisen erst vor Ort heiß setzen rechnen Sie bitte mit einer Aufbauzeit von 60 Minuten

## Transportkosten innerhalb Rostocks incl. Randgebiete

### Klasse I

Einfache Anlieferung und Abholung von Speisen und Getränken sowie Ausstattung ebenerdig oder mittels Lastenzug durch einen Mitarbeiter auszuführen und mit Transportwagen erreichbar.

**30,00 € netto**

### Klasse II

wie Klasse I jedoch mit erhöhtem Aufwand durch Verbringung von Hand in 2. oder höher gelegene Stockwerke oder Lastenwege von mehr als 35 m.

**45,00 € netto**

### Klasse III

umfangreiche Anlieferung durch 2 Mitarbeiter durchzuführen, mit diverser Küchentechnik etc. (ohne Auf- und Abbaueiten)

**55,00 € netto**

Auswärtige Lieferungen berechnen sich aus dem Basispreis zzgl. 0,65 ct. Je gefahrenem kilometer

## Lieferumfang

Bei Lieferungen unserer Buffets ist das notwendige Buffetgeschirr wie Platten, Schüsseln, Warmhaltebehälter und Vorlegebestecke enthalten. Bei einigen Buffetvarianten wird ein Koch benötigt.

## Personal & Serviceleistungen

Damit Sie Gast auf Ihrer eigenen Veranstaltung sein können unterstützen wir Sie gerne mit unserem qualifizierten Personalservice. Unsere Mitarbeiter sind im Umgang mit Gästen erfahren, verfügen über eine positive Ausstrahlung und bieten ihnen den perfekten Service.

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleistetem Zeitaufwand. Außerhalb Rostocks kommen Fahrkostenpauschalen hinzu.

Veranstaltungsleiter	Preis je Stunde	28,00 €
Küchenchef	Preis je Stunde	28,00 €
Koch	Preis je Stunde	22,00 €
Küchenhilfe/ Spüler	Preis je Stunde	15,00 €
Barkeeper	Preis je Stunde	22,00 €
Service Mitarbeiter	Preis je Stunde	17,50 €
Logistikpersonal	Preis je Stunde	15,00 €

## Preise

Unsere Preise gelten wenn nicht anders ausgewiesen als netto Preis zzgl. gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer. Die gesetzlichen Regelungen zum Ansatz der Mehrwertsteuer lauten wie folgt:

Der Verkauf von Speisen Außer Haus ist mit 7 % zu besteuern. Sobald zusätzliche Leistungen (wie Serviceleistungen, Geschirrlieferungen ect.) erbracht werden beträgt der Steuersatz 19%

Die Buffetpreise in unserem Beispielangeboten sind für die genannten Personenzahlen kalkuliert. Sollten Sie bei uns für weniger Gäste bestellen können Sie mit ca. 1,00 € Aufpreis für je 10 Personen weniger rechnen.

Beispiel:	Buffetpreis für 30 Personen	16,80 € je Person
	20-29 Personen	17,80 € je Person

Die untere Grenze bei unseren Buffets liegt jedoch bei 10 Personen.

Da sich unsere Buffets jedoch nach jahreszeitlichen Angeboten oder Ihren Wünschen ändern können lassen Sie sich am besten ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung erstellen.

Unsere Geschäftsbedingungen sind in den AGB's formuliert.

Diese finden Sie hier unter [www.lepomm.de/agb](http://www.lepomm.de/agb)