

BEISPIELE*

KAFFEEPAUSEN, MITTAGESSEN & ABENDESSEN



KAFFEEPAUSEN

- Am **Vormittag**: Belegte Brötchen, belegtes Brotkonfekt, Brezeln, Croissants, gefüllte Croissant, süße Plunderteilchen, geschnittenes Obst, Joghurt mit Toppings, Gemüsesticks mit Dip, Wraps, Sandwiches, Snacks & Fingerfood
- Am **Nachmittag**: Kekse, Müsliriegel, Kuchenauswahl wie z.B. Donauwelle, Bienenstich, Zuckerkuchen, Butterkuchen, russischer Zupfkuchen, Käsekuchen, Kirschkuchen, Frankfurter Schnitte, Streuselkuchen, Franzbrötchen, Zimtschnecken etc., Gemüsesticks mit Dip, Joghurt mit Toppings, Brownies, Donuts, Muffins, Waffel-Buffer, Candy-Man, Eis Bar Variationen, Wraps, Sandwiches, Snacks & Fingerfood
- Auswahl an verschiedenen Kaffeespezialitäten, großes Teesortiment sowie verschiedene Kaltgetränke



SALATBUFFET

- Variationen aus Blattsalaten, Chicoree, geschnittene Tomaten, Gurken, Paprika, eingelegte Oliven, Antipastigemüse wie Zucchini, Aubergine, Paprika oder Pilzen,
- Auswahl an verschiedenen Rohkostsalaten, wie z.B. Möhren-Apfelsalat oder Waldorfsalat
- Hochwertige Öle und Essige zum selbst marinieren direkt am Salatbuffet sowie hausgemachte Dressing wie z.B. Aceto Balsamico, Himbeerdressing oder Thousand Island
- Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Croûtons, Nüsse
- Brotauswahl



SUPPE

- Täglich wechselnde Suppe nach Saison, gebunden oder klar, vegan oder vegetarisch
- Niedersächsische Hochzeitssuppe, Flädlesuppe, Consommé, Hühnersuppe, Kürbiscrème, Blumenkohlcrème, Spinatsuppe, orientalische Linsensuppe, Bohnensuppe, Kartoffelsuppe, Wirsing-eintopf, Champignoncrème, Brokkolisuppe, Lauch-Hackfleischsuppe, Asiatische Kokossuppe, französische Zwiebelsuppe uvm.
- Toppings wie Kresse, Kerne und Croûtons



HAUPTGERICHTE

- ▲ Fleisch oder Fisch, vegetarisch oder vegan, saisonal und frisch
- ▲ Hähnchenwok mit Asiagemüse in Tepanyakisauce, Schweinebraten mit Braunbiersauce, Rindergulasch, Dijonsenf-Braten, Hähnchenbrust Saltimbocca, Hähnchenschenkel mit Salsa, Cordon bleu vom Schwein, Schweinefilet im Kräutermantel, Wildgulasch, Kalbsrücken, Kasseler, Grünkohl mit Bregenwurst
- ▲ Seehecht Cuba Nueva, Lachsfilet mit Safransauce, gebratenes Skreifilet, Heringsfilet „Hausfrauen Art“, Rotbarsch in Senfsauce
- ▲ Tagliatelle mit Gorgonzolasauce, Penne mit Kürbis-Paprikasauce, Udonnudeln mit Asiagemüse, orientalisches Linsenchili, Kartoffel-Blumenkohl-Curry, Eiercurry mit Zuckerschoten, Gnocchi mit Ziegenkäsesauce, Graupenrisotto mit jungem Spinat, Risotto mit Cocktailtomaten und Spinat, vegetarische Frikadellen mit Hirtenkäse gefüllt, mit Ebly gefüllte Paprika



BEILAGEN UND GEMÜSEBEILAGEN

- ▲ Röstiecken, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken, Kerbelkartoffeln, Bratkartoffeln, Knödel, Semmelknödel, Kartoffelstampf, Spätzle, Schupfnudel, Süßkartoffeln
- ▲ Vollkornnudeln wie z.B. Penne oder Spaghetti, Fusilli, Tortellini, Ravioli
- ▲ Reis, Langkornreis, Risotto, Wildreis, Basmatireis
- ▲ Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco, Lauch, Karotte, Wirsing, Rotkohl, Sauerkraut, Steckrübe, Kohlrabi, Erbsen, Grünkohl, Chinakohl, Pak Choi, Zucchini, Kürbis, Bohnen, Mangold



DESSERT

- ▲ Orangenquark, Schwarzwälder-Kirsch, Solerodessert, Schokoladenmousse, Panna Cotta, Tiramisu, Himbeertiramisu, Kirsch-Amaretto-Dessert, Käse-Sahne, Milchreis, Griespudding, Vanille- oder Schokoladenpudding, Joghurt mit Honig und Nüssen, Belgische Waffeln mit Vanillesauce, Beerengrütze mit Vanillesauce, Vanillecreme mit Fruchtsauce, Apfel-Quark-Dessert, Joghurt-Limettencreme, Kokos-Chiasamen-Dessert, Apple Crumble, Beeren Crumble, Zimt mousse
- ▲ Täglich frischer Obstsalat
- ▲ Großer Obstkorb mit Handobst

Swiss Life Eventmanagement,
Karriere-Campus & Gastronomie GmbH
Swiss-Life-Platz 2
30659 Hannover
T 05 11 / 90 20-46 20
info@karriere-campus.de
www.karriere-campus.de

ANDERS
DIREKT
INTUITIV



BEISPIELE* MENÜS UND THEMENBUFFETS



INDIVIDUELLE MENÜS

Spargelsalat
geräucherte Entenbrust

Seehechtfilet
Thaicurry-Sauce
Asiagemüse
Basmatireis

Dessert im Glas

Amuse Gueule

Hausgebeizter Nordic Lachs
Senf-Dill-Sauce, marinierte Blattsalate
Brotauswahl, Butter

Rinderfilet, Rotweinsauce
Speckbohnen, Pilze der Saison, Kartoffelgratin

Dessertvariation „Swisslife“

Käseteller

INDIVIDUELLE THEMENBUFFETS



Fingerfood

Garnelenspieß mit Asiadip
Roastbeefröllchen mit Hartkäse und Rucola
geräucherte Entenbrust auf Linsensalat
Stremellachs mit Meerrettich-Gurken-Dip
asiatischer Nudelsalat im Glas
Antipastispieße
Tomate-Mozzarella-Spieß al Pesto
Laugenkonfekt

Dessert im Glas



Burger Buffet

Hamburger mit Cole Slaw, Speck und Cheddar
Currywurst (geschnitten)
Pommes frites
Ketchup, Mayonnaise
Weißbrot

Panna Cotta mit Himbeersauce



Vorspeise (serviert)

Hausgebeizter Nordic Lachs
Senf-Dill-Sauce
marinierte Blattsalate
Brotauswahl, Butter

Hauptgangbuffet

Entenbraten
Orangensauce
Rotkohl, Kartoffelknödel

Agnolotti „Pecorino-Feige“
Trüffelsahne

Dessertvariation
Käseauswahl mit Feigensenf



Barbeque-Büffet

Tomate-Mozzarella al pesto
Zucchini und Paprika al olio
Blattsalate der Saison mit Cerealien und Dressings
Sour Cream, Kräuterbutter

vom Grill

Lachsfilet Cajun Art, Garnelenspieße
Schweinefilet, Saltimbocca von der Poulardenbrust
marinierte Rinderhuft-Steakletts
gebackener Feta auf Gemüsebett
Kartoffeln aus dem Ofen, Ciabattaauswahl

Dessertbüffet

geschnittene Früchte der Saison
Panna Cotta mit Fruchtsauce im Miniglas

Swiss Life Eventmanagement,
Karriere-Campus & Gastronomie GmbH
Swiss-Life-Platz 2
30659 Hannover
T 05 11 / 90 20-46 20
info@karriere-campus.de
www.karriere-campus.de

ANDERS
DIREKT
INTUITIV

