

## 1. Buffet Motodrom (Business-Bufferet)

### Buntes Salatbuffet

Saisonale Auswahl verschiedener Blatt-, Rohkost und  
angemachter Salate: Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat  
dazu zweierlei Dressings  
ofenfrisches Baguette und Butter



Gegrilltes Gemüse mariniert mit Olivenöl und frischen Kräutern der Provence



Zartes „Coq au vin“ Hähnchen im leichten Weißweinsud mit Waldpilzen  
und Lauchzwiebeln

-

Lasagne von Lachs und Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und  
würzigem Gouda gratiniert

-

Kartoffel-Gnocchi mit hausgemachtem Rauke-Pesto  
und glasierten Kirschtomaten

dazu reichen wir als Beilagen:

Butter-Tagliatelle, Kräuterreis, Gemüsevariation der Saison



Sündiges Schokoladenküchlein mit Vanillesauce  
Fruchtige Himbeercreme mit Minz-Joghurt

**€ 19,80 pro Person**

*(€ 23,56 p.P. inkl. MwSt.)*

## 2. Buffet Hockenheim (Business-Bufferet)

### Buntes Salatbuffet

Saisonale Auswahl verschiedener Blatt-, Rohkost und  
angemachter Salate: Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat  
dazu zweierlei Dressings  
ofenfrisches Baguette und Butter



Geräucherter Landschinken an mariniertem Zuckermelonensalat



Sautierte Streifen vom Jungschwein nach „Stroganoff Art“  
mit roter Beete und Crème fraîche

-

Gedünstetes Kap-Seehechtfilet in feiner Dill-Sahnesauce

-

Linguini-Nudelpfanne mit Kirschtomaten und Blattspinat

Dazu reichen wir als Beilagen:

Butterspätzle, Petersilienkartoffeln, Gemüsevariation der Saison



Gefüllte Minipfannkuchen mit Nougat  
Karamelcrème mit Mandelsplitter

**€ 19,80 pro Person**

*(€ 23,56 p.P. inkl. MwSt.)*

### 3. Buffet Kurpfalz (Business-Bufferet)

Buntes Salatbuffet  
Saisonale Auswahl verschiedener Blatt-, Rohkost und  
angemachter Salate: Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat  
dazu zweierlei Dressings  
ofenfrisches Baguette und Butter



Deftige Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln



Zarter Rinder-Sauerbraten mit eingelegten Rosinen und Petersilie  
-  
Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch an Salbeibutter und Tomatenwürfelchen  
-  
Blätterteigtasche mit Champignons, Lauch und Zwiebeln gefüllt,  
dazu Kräuterquark

Dazu reichen wir als Beilagen:

Bandnudeln, 7-Kornreis, Gemüsevariation d. Saison



Warmer Schmarrn mit Rumrosinen dazu Vanillesauce  
Schokoladenmousse mit Waldfrüchten garniert

**€ 19,80 pro Person**

*(€ 23,56 p.P. inkl. MwSt.)*

#### 4. Buffet Abu Dhabi

Vegetarische Mini Wraps mit Möhrchen und Ananas an orientalischer Sauce  
Datteln und Aprikosen im Baconmantel auf Wildkräutersalat  
Räucherlachs und Graved Lachs an Honig-Senfdip  
dazu reichen wir Brotvariation mit Butter und Olivenöl



Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings



Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln  
dazu reichen wir Kräuter - Crème Fraîche



Roulade von der Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat  
an pikanter Tomaten-Paprikasauce

-

Gebratener "Red Snapper" auf Schalottenragout  
an leichter Limetten-Buttersauce

-

Vegetarische Falafel mit Kichererbsen auf Cous-Cous  
mit Ras el Hanout und Gemüse

Dazu reichen wir als Beilagen:

Risoleekartoffeln, Safranreis, Prinzess-Bohnen,  
glasierte Fingermöhrchen, Paprikagemüse



Cocosmousse mit Ananas-Confit  
Orangen-Tiramisu mit Pistazienkrokant

**€ 25,00 pro Person**

(€29,75 p.P. inkl. MwSt.)

## 5. Buffet Monza

Variation von saisonalen Blatt,- Rohkost- und angemachten Salaten  
dazu reichen wir Balsamico Dressing und Joghurtdressing

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter



Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit marinierten Honig-Melonenkugeln  
Bunter Pennesalat mit getrockneten Tomaten und Ruccola  
Tomaten-Mozzarella mit hausgemachter Basilikumpesto und Pinienkernen



Minestrone mit Parmesan und Kräuter-Croutons



Scaloppine von der Schweinelende in feiner Tomaten-Basilikumsauce

-

Frisches Lachsfilet in fein-würziger Kapernsauce und Kerbel

-

Pikante Champignon-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse

Dazu reichen wir als Beilage:

Kartoffelgratin mit Thymian, Butter-Tagliatelle

Speckbohnen, gratinierter Blumenkohl

Mediterranes Zucchini-gemüse



Stracciatellacreme mit Acerola-Kirschen und frischer Minze

Panna Cotta mit Erdbeerconfit

**€ 25,00 EUR pro Person**

*(€ 29,75 p.P. inkl. MwSt.)*

## 6. Buffet Melbourne

Mini-Paprika gefüllt mit Frischkäse und frischen Kräutern  
Tomaten-Avocado-Crème mit Rucolastroh  
Fächer von der rosa gebratenen Entenbrust auf Orangengelée



Variation von saisonalen Blatt,- Rohkost- und angemachten Salaten  
dazu wahlweise drei hausgemachte Dressings

Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter



Cremesüppchen von der Süßkartoffel mit Röstbrotwürfel



Zartes Ragout vom Känguru mit Schalotten und Cranberrys

-

Gegrilltes Baramundi-Filet auf Fenchelgemüse und getrockneten Tomaten

-

Blätterteigstrudel mit feinem Gemüse gefüllt an pikantem Tomatensugo

Dazu reichen wir als Beilage:

Kräuternudeln, Wildreis, Kartoffelgratiné,  
Topinambur, Glacierte Fingermöhrrchen, Speckbohnen



Warmer Australischer "apple crumble" mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse mit kandierten Erdnüssen  
Cassis-Sorbet mit Kumquats und frischer Minze

**€ 27,00 pro Person**  
(€ 32,13 p.P. inkl. MwSt.)

## 7. Buffet Spielberg

Steirer Kren-Terrine mit Schmand und Rote Beete  
Sülze von Würzlachs und Jakobsmuscheln mit Limettengelée und frischem Dill  
Rilette von Ente und Orange auf Blüten-Wildkräutersalat



Variation von saisonalen Blatt-, Rohkost- und angemachten Salaten  
dazu wahlweise drei hausgemachte Dressings

Mediterrane Brot- und Brötchenauswahl, dazu Butter



Rinderconsommé mit Vollkorn-Frittaten



Feines Kalbgeschnetzeltes in Rahm und gebratenen Waldpilzen  
mit Gartenkräutern

-

Gebratenes Filet vom Saibling auf Tomaten-Limetten-Risotto  
mit glasierten Frühlingszwiebeln

-

Vegetarische Spinat-Semmelknödel in leichter Kerbel-Sahnesauce

Dazu reichen wir als Beilage:

Schupfnudeln, Rosmarinkartöffelchen, 7-Kornreis  
und eine Auswahl an saisonalem Gemüse



Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu Vanillesauce  
Mini-Topfenockerln mit Rumkirschen  
Sacherschmitte

**€ 36,00 pro Person**

(€ 42,84 p.P. inkl. Mwst.)

## 8. Barbecuebuffet Europa

Tomaten-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto  
Pikante Mini-Paprika gefüllt mit Frischkäse  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Essiggemüse

Brot- und Brötchenauswahl



Kartoffelsalat mit Speckwürfelchen  
Bunter Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven  
Karottensalat mit frischer Ananas und Pinienkernen  
Tomatensalat, Gurkensalat und Blattsalate

dazu Joghurtdressing und Kräutervinaigrette



Frisch vom Grill:

Marinierte Schweine- und Rindersteaks  
Grill-Bratwürste  
Marinierte Putensteaks  
Gegrillter Schafskäse auf mediterranem Gemüse  
dazu  
Folienkartoffeln

als hausgemachte Dips reichen wir:  
Sauerrahm, Senfsauce, Barbecuesauce, Pfeffersauce  
und  
Ketchup, Mayonnaise und Kräuterbutter



Weißer Schokolademousse im Glas  
Orangen-Panna Cotta

**€ 29,90 pro Person**

(€ 35,58 p.P. inkl. MwSt.)



## 9. Barbecuebuffet New Jersey

Bunter Reissalat mit Thunfisch und frischen Kräutern  
Bohnen-Maissalat mit Fetawürfeln  
Rustikaler Kartoffelsalat mit Bacon  
„Cole Slaw“ Amerikanischer Krautsalat  
Marktfrische Blattsalate mit French-Dressing und Balsamicodressing  
Brot- und Brötchenauswahl



### Frisch vom Grill:

BBQ-Spare Ribs  
Marinierte Rib Eye-Steak  
Saftige Rindfleischburger  
Hot Chili Chicken Wings

### Dips:

Chili, Knoblauch, BBQ, Cocktail, Sour cream,  
Ketchup und Mayonnaise

### Beilagen:

Maiskolben im Baconmantel  
Folienkartoffeln  
Hamburgerbrötchen und alles was zum Burger dazu gehört...



Whisky-Mousse im Weckgläschen  
Wassermelone vom Grill

**€ 29,90 pro Person**

(€ 35,58 p.P. inkl. MwSt.)

## 10. Spezialbuffet Race Control

→ für den kulinarischen Boxenstopp... schnell, kompakt und delikat!

Marktfrische Blattsalate der Saison mit diversen Dressings



Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto  
Bunter Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven  
dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter



Gebratenes Nackensteak vom Schwein mit Zwiebeln  
an leichtem Balsamicojus, dazu Kräuter-Kartoffel-Gratin  
-  
Kartoffel-Gemüseauflauf mit würzigem Goudakäse überbacken



Roter Beerencocktail mit Vanillesauce

**€ 22,00 pro Person**

(€ 26,18 p.P. inkl. MwSt.)

## 11. Spezialbuffet Safety Car

→ für den kulinarischen Boxenstopp... schnell, kompakt und delikat!

Bunte Blattsalate der Saison mit diversen Dressings



Marinierter Maultaschensalat mit Lauchzwiebeln im Weckglas  
Kartoffelsalat mit knusprigen Speckstreifen und Petersilie

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter



Gegrilltes Putensteak an Pilzrahmsauce  
mit Speckbohnenbündchen und Thymian-Röstkartoffeln

-

Spinat-Gemüse-Lasagne



Schokoladenmousse mit Haselnüssen und Mirabelle

**€ 22,00 pro Person**

(€ 26,18 p.P. inkl. MwSt.)

## 12. Spezialbuffet Boxengasse

→ für den kulinarischen Boxenstopp... schnell, kompakt und delikat!

Bunte Blattsalate der Saison mit diversen Dressings



Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit frischen Kräutern  
Tomaten-Mozzarella mitz Basilikumpesto  
dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter



Spaghetti „Parmigiano“ aus dem Parmesan-Laib  
mit frischem Rucola und Kirschtomaten garniert

-

Tagliatelle in fruchtiger Tomatensauce mit Hackfleischbällchen,  
Basilikum und Parmesanspänen



Süße Panna cotta mit Himbeersauce  
Tiramisù im Weckgläschen

**€ 22,00 pro Person**

*(€ 26,18 p.P. inkl. Mwst.)*

### 13. Buffet Flying Spoon GP

Mini-Paprika gefüllt mit Frischkäsecreme  
Rotweifeigen mit Ziegenfrischkäse  
Waldpilzsalat mit Kräuter-Crème Fraiche



Asiatischer Glasnudelsalat mit Gambas  
Cremiger Heringssalat mit Rote Beete  
Räucherlachs-Pralinen auf bunten Sprossen



Mariniertes Rinder-Carpaccio mit Parmesan  
Serranoschinken und Zuckermelone  
Datteln im knusprigen Baconmantel  
Hackfleischbällchen auf Mango-Chutney  
Cous-Cous-Salat mit Lamm und Minzjoghurt  
Fruchtig-Pikantes Curryhähnchen



Weißer Schokoladen-Chili-Mousse  
Mini-Pancake mit Blaubeeren  
Orangen-Panna cotta  
Topfen-Nockerl mit Himbeersauce

**€ 23,00 pro Person**  
(€ 27,37 p.P. inkl. MwSt.)

## 14. Fingerfood-/Flying Buffet Nitro

### Kalt

Entenleber mit Mirabelle und Dacquoise mit karamellisierten Kokosraspeln

Gratinierte Grünschalen-Muscheln mit Paprika-Ananasrelish und Chilifäden

Hausgemachtes Lachs-Tatar mit einer Wasabimütze auf Blinis

Ziegenkäse auf gratinierten Thymian-Feigen mit Tasmanischem Honig



### Warm

Strammer Max „De Luxe“ - Roggenbrottaler  
mit Parmaschinken und gebratenem Wachtelei

Lachstournedos gespickt mit Zitronengras an leichter Safransauce

Rote Beete im Teigkleid mit pikanter Joghurt-Minzpesto



### Süß

Erdnussmousse mit Karamellsauce und Erdbeer-Confit

Orangen - Panna Cotta mit Hippengebäck

Mandelküchlein

**€ 25,00 pro Person**

(€ 29,75 p.P. inkl. Mwst.)

## 15. Fingerfood-/Flying Buffet High Speed

### Kalt

Feines Pastetenbällchen im Pistazienmantel auf Preiselbeergelee  
Sushihäppchen vom Räucherfisch mit Wasabicreme  
Mariniertes Rinder-Carpaccio mit buntem Pfeffer und gehobeltem Parmesan  
Nürnberger Currywurstsalat unter einer Kartoffel-Trüffelmousse  
Duett von Lachs und Jacobsmuschel mit einer Wasabimütze auf Blinis  
Ziegenkäse mit gratinierten Thymian-Feigen mit Blüten-Honig



### Warm

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Chili  
Mini Rindfleischburger mit Mango-Chutney im Weizenbrot-Carree  
Mini Wrap mit Hähnchenbrustfilet und Paprikastreifen  
Knusprige Kartoffeltaler mit Lachshäppchen und Senf-Dill-Dip  
Thai-Samosa-Teigtaschen gefüllt mit Gemüse  
Schwäbische Kartoffelecken mit Käsespätzle und Röstzwiebeln  
Gemüsesticks im Tempurateig mit Joghurdip



### Süß

Schokoladen-Chilicreme auf Karibischer Fruchtgrütze  
Schwarzwälder Kirsch im Körbchen  
Mini Tobleronemousse  
Mojitosorbet mit Minzespuma

**€ 28,00 pro Person**

(€ 33,32 p.P. inkl. Mwst.)

## 5.4. Menüvorschläge

(Preise zzgl. MwSt.)

### Menü „Jochen Rindt“

Tomaten-Basilikumcremesuppe mit Pernod-Sahne



Gebratene Medaillons von der Pute auf glasierten Zuckerschoten  
mit tomatisierten Linguini-Nudeln und schwarzem Sesam



Hausgemachtes Himbeer-Tiramisù

**€ 19,90 pro Person**

(€ 23,68 p.P. inkl. MwSt.)

---

### Menü „Jim Clark“

Apfel-Selleriecremesuppe mit Garnele



Fächer von der rosa gebratenen Entenbrust auf mariniertem Wildkräutersalat  
und Acerola-Kirschen



Gefülltes von der Maispoularde mit jungem Blattspinat an Balsamicojus  
auf cremigem Zartweizenrisotto



Mini-Apfeltarte mit Karamel und Bourbon-Vanilleeis  
Träne von der Schokoladenmousse mit Waldbeeren umlegt

**€ 26,00 pro Person**

(€ 30,94 p.P. inkl. MwSt.)



## Menü „Ayrton Senna“

Amuse gueule – Gruß aus der Küche

\*\*\*

Cremesüppchen von der Pastinake mit Rucolastroh



mit Zitronenöl gebratene Riesengarnelen auf Gurkencarpaccio  
an Senf-Honigsauce und Wildkräutersalat



Gegrillte Lammkrone unter einer mediterranen Kräuterkruste an Thymiansauce  
und Tomatengemüse mit Kartoffelgratin



Cassismousse mit Ricottakern und knusprigem Streusel  
Schokoladenküchlein mit Mandeln und Vanillesauce

**€ 29,00 pro Person**

(€ 34,51 p.P. inkl. MwSt.)

---

## Menü „Juan Manuel Fangio“

Amuse gueule – Gruß aus der Küche

\*\*\*

Duett von gegrilltem Lachs und Jakobsmuscheln auf Rote Beete-Carpaccio



Ananas-Chili-Sorbet mit Prosecco



Filetsteak vom Argentinischen Rind im Baconmantel an Schalotten-Rotweinjus  
mit Bohngemüse, dazu hausgemachte Kartoffelkroketten



Dessertvariation mit warmer Mini-Apfeltarte und glasierten Walnüssen  
Süße Basilikum-Eiscreme mit eingelegten Waldbeeren  
Heidelbeermousse auf Aprikose und Biskuit

**€ 33,00 pro Person**

(€ 39,27 p.P. inkl. MwSt.)

(individuelle Berechnung einer Veranstaltungspauschale wg. höherem Service-Aufwand bei Menüs!)