

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!)