

10115 Berlin
Große Hamburger Str. 37
Tel.Büro: 030 282 21 09
Tel.Tresen: 030 283 40 65
Fax:030 285 99 860
e-mail: info@sophieneck-berlin.de
www.sophieneck-berlin.de

Buffetvorschlag I

Rustikales Berliner Buffet:

Soleier

*Senfgurken und saure Spreewaldgurken
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Selleriesalat*

*Warmteil:
Berliner Biersuppe mit gerösteten
Schwarzbrotwürfeln*

Schweineschinkenbraten mit herzhafter Kruste

*Hausgemachte Berliner Bouletten
Sülzen verschiedener Art
Fischplatten mit Rollmops, Sprotten, Matjes
und Brathering
Harzer Käseturm*

*Butter und Griebenschmalz
Brotvariation aus Schusterjungen, Schrippen,
Kümmelstangen und Zwiebelbrot*

*Pfannkuchen
Rote Grütze*

Je Person 33,00 €

Buffetvorschlag II

Soljanka mit Sauerrahm

Gebeizter Obstsalat

*Käsevariation aus verschiedenen
Hartkäsesorten, Kräuterkäserolle,
Pfefferkäserolle, diverse Weichkäsesorten*

*Fischplatte
bestehend aus geräuchertem Forellenfilet,
wacholdergeräuchertem Pfeffermakrelenfilet
und frisch geräucherten Sprotten*

Die Buffetangebote

(Ab 25 Personen.)

*Gemischte Aufschnittplatte
variiert aus rohen Schinkentranchen, kalten
Kassellerscheiben, zart rosa Roastbeefröllchen
und verschiedenen Salamisorten*

*Griechischer Salat
Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven
angerichtet mit extra nativen Olivenöl*

*Asiatischer Salat
mit Sojabohnen und Austernpilzen
Hausgemachte Berliner Bouletten*

Butter und Schmalz, Brotvariationen

Je Person 38,00 €

Buffetvorschlag III

Klare Oxtail mit Cognacsahne

*Zartes Kasseler in Blätterteig gebacken mit
Apfelstücken*

*Rustikale Schinkenplatte
aus zarten rohen sowie gekochten
Schinkentranchen verschiedener Art*

Griechischer Champignoncocktail - süß - sauer

Geflügelcocktail mit Früchten

*Shrimps auf Eisbergsalat mit seichtem
Sherrydressing*

*Erlesene Käsevariationen
mit internationalen Käsespezialitäten*

*Lachstranchen auf Orangenmeerrettich
Geräucherten Schillerlocken auf Blattsalat
Herzhaftes Matjesfilet auf gefülltem Weinapfel*

*Verschiedene frische Salate der Saison
mit sc. Vinaigrette, Joghurtdressing und
Knoblauchdressing*

*Brotvariationen
aus Steinofenbrot, Kümmelstangen,
Wagenräder aus Sesam,
Mehrkorn- und Käsebrötchen sowie
ofenwarme Baguettestangen*

*Kräuterbutter, Knoblauchbutter, leicht
gesalzene Butter*

Obstkörbe

Je Person 39,00 €

Buffetvorschlag IV

Rustikales Buffet

Herzhaftes Spanferkel am Spieß

*Rustikale Käseplatte
mit Roquefort, Schweizer Käse und Kochkäse
Harzer Käse in Öl eingelegt*

Fischplatte

*Matjesröllchen auf Zwiebelringen, geräucherte
Sprotten,
Rollmöpse, Lachs mit Tatarensoße*

Schlachteplatte

*bestehend aus Edelsalami, zarten
Schinkenschleifen,
Schlachterwurst, Hackepeter an
Zwiebelwürfeln, rosa Roastbeef
mit Sahnemeerrettich*

Hochzeitssuppe

Pikantes Kesselgulasch

*Schlesischer Specksalat
Warmer Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und
saurer Gurke*

Rote- Beete- Salat mit Mozzarella

Süß - sauer eingelegtes Gemüse

Bitoc`s, kleine Hacksteaks

*Bauernbrot, Zwiebelbrot, Steinofenbrot und
verschiedene Brötchensorten*

Butter und Schmalztöpfe

Je Person 39,00 €

Buffetvorschlag V

Vegetarisches Buffet

Rote -Beete-Suppe

Champignon-Kräuter-Terrine

*Kleine vegetarische Pasteten
(Chilipasteten und Gemüse-Schafskäse-
Pasteten)*

*Blattspinatröllchen gefüllt mit Schafskäse und
Wildreis*

Gefüllte Weinblätter

Käseroulade mit Avocadofüllung

*Verschiedene grüne Salate mit
Guacamole-Dressing*

*Mozzarella-Tomaten-Salat mit frischem
Basilikum*

Bunte Krautsalate

*Scampis in Bierteig gebacken
hierzu reichen wir verschiedene Dips*

Großzügige Brotvariation

Je Person 41,00 €

Buffetvorschlag VI

Bunter Bohnensalat mit Reis

Gefüllte Hühnerbrüste

Räucherlachs mit Dill - Senf Dip

Gefüllte Ananas

Kartoffel - Radieschensalat

Bunte Eierplatte

Verschiedene Sülzen mit Dip

Warmanteil:

*Paprikacremesuppe mit Hackfleischbällchen
Tomaten - Spinatlasagne*

Mousse au chocolat mit Sahne

*Frischer Blechkuchen, Berliner Pfannkuchen
Butter- und Brotvarianten*

Je Person 32,00 €

Buffetvorschlag VII

Kartoffel - Radieschensalat

Berliner Matjessalat

Berliner Bouletten oder Bitoc`s

Canapes mit diversen Bratenaufschnitten

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Obstsalat der Saison

Butter- und Brotvariationen

Je Person 27,00 €

Galabuffett

Einladende Obstvariation, Geeiste Obstplatten

Warme Buffettanteile

Suppen:

Boullabaisse

Französische Fischsuppe aus Meeresfrüchten, sieben edlen Fischarten und Gemüsejulienne

Consommé royal

(klare Rinderkraftbrühe mit frischen Gemüsestreifen und Eistich)

Gemüsesuppe "Gärtnerin"

Gebratenes:

Prager Schinken

Herzhafter Schinken im Brotteig gebacken

Junglammkotelett im Kräutermantel

Kasslerrücken in Honigkruste

Salate:

Pilzsalat mit Basilikummayonnaise, Salat mit Wildreis und Hummerkrabben

Grüner Salat mit Kräutern der Provence, Prinzessbohnen Salat mit Pinienkernen

Cocktails:

Stubenküken und Perlhuhncocktail auf Ananasplättchen

Krebsfleischcocktail

Fruchtcocktail

Schaustück:

Garnierter Dammschinken auf Orangensauce

Hummerplatte auf Champagnerkugeln

Fisch:

Kaviarschnitten

Hecht gefüllt mit Gemüsefarce auf einem Spiegel

Käse:

Internationale Käsespezialitäten im charakteristischen Flair

Butter:

Zitronenbutter, Kräuterbutter, Pfefferbutter, Knoblauchbutter

Brot:

Vom Berliner Schusterjungen oder dem Schweizer Brötchen bis zur französischen Brioche bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl

*Je Person 83,00 €
(ab 30 Personen)*

Änderungen vorbehalten!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Sophiencorps.**

*www.sophiencorps-berlin.de
Tel.: 030 283 40 65
Fax.: 030 285 99 860
info@sophiencorps-berlin.de
Große Hamburger Straße 37
10115 Berlin*

**Urlaubsreif,
Erholung auf Hiddensee?**

*Unser Vorschlag:
Restaurant und Pension
" Wieseneck "*

*Insel Hiddensee Kirchweg 18
18565 Kloster / Insel Hiddensee*

Tel: 038300 316 Fax: 038300 68024

*Internet: <http://www.wieseneck-hiddensee.de>
e-mail: info@wieseneck-hiddensee.de*

*Ganzjährig geöffnet, bitte beachten Sie unsere
Herbst-, Winter- & Frühlingssaison.*