

# **BUFFETANGEBOT 2026**

Catering • Buffetservice • Genusskonzepte

**Individuelle Cateringlösungen für Hochzeiten,  
Geburtstage, Firmenveranstaltungen und  
Events jeder Größe.**

Wählen Sie Ihre Wunschgerichte bequem per Checkliste aus.

---

## Suppen

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> Altmärkische Hochzeitssuppe mit Spargel       |
| <input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe mit italienischen Kräutern  |
| <input type="checkbox"/> Ukrainische Soljanka                          |
| <input type="checkbox"/> Ungarische Gulaschsuppe (auch pikant möglich) |

## Salate

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> Griechischer Schopskasalat mit Fetakäse  |
| <input type="checkbox"/> Nudelsalat   |
| <input type="checkbox"/> Gurkensalat mit Creme Fraîche  |
| <input type="checkbox"/> Tomatensalat mit roten Zwiebeln  |
| <input type="checkbox"/> Eiersalat mit Schnittlauch   |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat auf Öl- oder Mayonnaisebasis  |
| <input type="checkbox"/> Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln  |
| <input type="checkbox"/> Salatbuffet (Gurken, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Fetakäse, Blattsalat, 2 Überraschungsdressings) |

## Kalte Spezialitäten

Canapés (verschieden belegte Weißbrotscheiben, vegetarisch/vegan möglich)

Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum

Gurken- und Möhrensticks mit Sour Cream

Brot-, Brötchen- oder Baguette-Auswahl

Butterportionen

Käseplatte mit Weintrauben

Fischplatte mit Limettenspalten

Frische Schlachteplatte

Schinken-Wurstplatte

Hackepeter mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken

Gefüllte Antipasti

Vitello Tonnato Style aus dünnen Roastbeefscheiben

Sushivariation mit Sojasoße, Wasabi und Teriyaki

## Vom Geflügel

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> Marinierte Hähnchenschenkel  |
| <input type="checkbox"/> Thai Curry mit Hühnerbrust, Kokosmilch, Paprika, Zwiebeln und Ananas |
| <input type="checkbox"/> Schnitzel „Wiener Art“   |
| <input type="checkbox"/> Steak „Hawaii“ mit Ananas und Gouda                                  |
| <input type="checkbox"/> Teriyaki Huhn in Wokgemüse und Sojasoße                              |
| <input type="checkbox"/> Hühnerbrustscheiben mit Paprika-Sahnesoße                            |

## Vom Schwein

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> Schnitzel „Wiener Art“                    |
| <input type="checkbox"/> Steak „Hawaii“ mit Ananas und Gouda       |
| <input type="checkbox"/> Steak „Au Four“ mit Würzfleisch und Gouda |
| <input type="checkbox"/> Pfannengyros mit Metaxasoße               |
| <input type="checkbox"/> Krustenbraten/Kasseler mit Sauerkraut     |
| <input type="checkbox"/> Leber mit Schmorzwiebeln                  |
| <input type="checkbox"/> Bouletten                                 |
| <input type="checkbox"/> Gulasch mit Apfelrotkohl                  |

## Vom Rind

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> Roastbeefpfanne mit Bohnen und Schupfnudeln           |
| <input type="checkbox"/> Rinderbraten mit Preiselbeeren und böhmischen Knödeln |
| <input type="checkbox"/> Leber mit Rotweinzwiebeln                             |
| <input type="checkbox"/> Gulasch mit Apfelrotkohl                              |

## Vom Fisch/Krustentier

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> Frischer Fjordlachs gedämpft am Stück ca. 4-5 kg für ca. 25-30 Personen auf Spinatbett (Aufpreis von 80,00 €) |
| <input type="checkbox"/> Pasta mit Garnelen und Kirschtomaten in Sahnesoße   |
| <input type="checkbox"/> Lachs-Spinat-Lasagne  |
| <input type="checkbox"/> Zander auf mediterranem Grillgemüse   |

## Gemüsebeilagen und vegetarische oder vegane Auswahl

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> Frische Champignons in Rahmsoße       |
| <input type="checkbox"/> Kaisergemüse in heller Soße           |
| <input type="checkbox"/> Deutscher Spargel (saisonal)          |
| <input type="checkbox"/> Blumenkohl mit Semmelbutter           |
| <input type="checkbox"/> Mediterranes Grillgemüse (vegan)      |
| <input type="checkbox"/> Gemüsereis (vegan)                    |
| <input type="checkbox"/> Gnocchi mit Champignons und Sahnesoße |

## Sättigungsbeilagen

Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelspalten mit Schale

Kartoffelgratin

Kartoffelkroketten

Reis

## Für die Kleinen

Nudeln mit Tomatensoße

Chicken Nuggets

Currywurst mit fruchtiger Curry-Mangosoße

## Dessert

Waldbeerencocktail mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Fingerfood aus frischem Obst

Alle Desserts - ausgenommen die Obstvariation - werden stilvoll im Weckglas serviert.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.**

**Peterka Events & Entertainment UG**

Zur Ziegelei 18  
39444 Hecklingen

Telefon: +491749009008  
E-Mail: [info@peterka.events](mailto:info@peterka.events)  
Web: [www.peterka.events](http://www.peterka.events)

---

Catering • Buffetservice • Eventservice • Genusskonzepte