



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE



BÜFFETVORSCHLÄGE **AB 30 PERSONEN**

Hier finden Sie eine kleine Auswahl und Vorschläge von unseren Büffets. Natürlich können Sie diese auch untereinander kombinieren oder Ihr eigenes Lieblingsrezept einbauen.

Gerne beziehen wir auch jahreszeitliche und saisonbedingte Speisen wie z.B.: frische Erdbeeren, Spargel oder Pfifferlinge in unsere Büffets ein.

(alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Service)



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Büffet 1

Vorspeisen

*Geräucherter Lachs mit Dill – Honigsenfauce
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch an Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Honigmelone
Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings
hausgemachte Anti – Pasti
Gebratenes und eingelegtes Gemüse mit Olivenöl und
Aceto Balsamico*

Suppe

Klare Ochsenbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen

Hauptgericht

*Schweinefilet im Speckmantel mit dunkler Jus
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an einer
Weißwein – Kräutersauce*

Beilagen

*Frisches Marktgemüse
Hausgemachte Spätzle und Schwenkkartoffeln*

Dessert

*Mousse au chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce*

32.50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Büffet 2

Vorspeisen

*Hausgebeizter Lachs mit Dill – Honigsensauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Crevettencocktail*

*Vitello tonnato vom Kalb mit
einer Thunfisch – Kapern – Mayonnaise*

Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Suppe

Kräutercremesuppe

Hauptgericht

*Geschmorte Kalbsbacken in einer Dijon – Senfsauce
Gedämpftes Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen und einer
Safransauce*

Beilagen

*Kartoffelgratin, Hochlandreis, Vichy Möhren, Mandelbroccoli
und Speckbohnen*

Dessert

*Marinierte Früchte mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtspiegel*

34.50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Frühling

Vorspeisen

Vitello tonnato vom Kalb

Parmaschinken mit Honigmelonen

Spargelsalat mit kleinen Tomaten, Ruccola und Parmesanspänen

Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings

Suppe

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

Hauptgerichte

Lammbraten aus der Keule an einer Kräuterjus

Gebratene Lachsschnitte mit Kirschtomaten an einer Safransauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Fettucini und frisches Marktgemüse

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme

Panna Cotta

34,00 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Winter

Vorspeisen

*Geräucherter Lachs mit Dill – Honigsensauce
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch an Sahnemeerrettich
Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischen Basilikum und Oliven
Antipasti von Karotte, Zucchini und buntem Paprika
mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico
Wintersalate an Orangen-Walnuss-Dressing*

Suppe

Blumenkohlcremesuppe mit Schinkenstreifen

Hauptgerichte

*Tranchen vom Rehrücken mit Sauce Cumberland
Hähnchenbrustfilet in Kräutersauce mit Käse überbacken*

Beilagen

Schupfnudeln, Kartoffelrösti, Bohnen im Speckmantel

Dessert

*Warmer Apfel-Birnenstrudel mit Vanillesauce
Lebkuchenmousse mit Rotweibirnen*

36.50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Mediterran

Vorspeisen

*Parmaschinken und Fenchelsalami mit Honigmelone
Rote und Grüne Peperoni gefüllt mit einer Frischkäsecreme
Champignonköpfe gefüllt mit einer Ruccolacreme
Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischen Basilikum und Oliven
Antipasti von Karotte, Zucchini und buntem Paprika
mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico
Rucolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing*

Suppe

Minestrone – „Italienische Gemüsesuppe“

Hauptgerichte

*Piccata vom Schweinerücken
Rotes Meerbarbenfilet auf Blattspinat und Cocktailtomaten
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei*

Beilagen

*Mediterranes Gemüse in einer Tomatensauce
Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Rosmarinkartoffeln
Sauce Bolognese, Tomatensauce, Knoblauchsauce*

Dessert

*Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Hausgemachtes Tiramisu*

35,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Bergisches Land

Vorspeisen

Hackfleischbällchen mit Senf und Ketchup
Kartoffelsalat mit Speck und Gartenkresse
Salat von Tafelspitz mit Kräuterdressing und Wurzelgemüse
Terrine von der Bachforelle mit Sahnemeerrettich
Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings

Suppe

Bergische Kartoffelsuppe mit Mettenden

Hauptgerichte

Kröstchen vom Schweinerücken und ofenfrischer Schweinebraten
Gebratenes Buntbarschfilet

Beilagen

Karotten und Erbsen in Rahm, Blumenkohlröschen
Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Spätzle
Champignonrahm, Bratensauce, Rieslingsauce

Dessert

Apfel-Birnenstrudel mit einer Mandelsauce
Quarkspeise mit Früchten

29.00 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Barbecue Büffet

Vorspeisen

Parmaschinken mit Honigmelone

Champignonköpfe gefüllt mit einer Ruccolacreme

Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischen Basilikum und Oliven

Antipasti von Karotte, Zucchini und buntem Paprika

mariniert mit Olivenöl und Aceto Balsamico

Kartoffelsalat & Nudelsalat

Eine Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings

Hauptgerichte vom Grill

Marinierte Steaks von Rind und Schwein

Garnelenspieße

Thüringer Rostbratwürstchen

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Gebutterte Maiskolben

Mediterrane Gemüsepfanne

Diverse Dips

Paprika-Chili, Curry-Minze-Joghurt, Sauerrahm, Pesto

Desserts

Frisches Obst mit Vanilleschaum

Limonencreme

€ 32,00