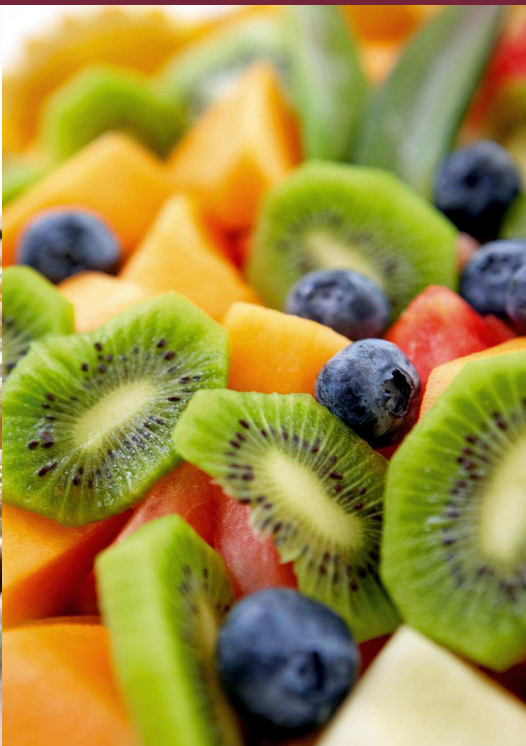


SNACK SUGGESTIONS
SNACK VORSCHLÄGE



flavor OF THE day snacks DES tages



Kaffeepausen

Kaffee, Tee, Feingebäck
€ 4,50 pro Person

Kaffee, Tee, Feingebäck, 2 Croissants natur
und gefüllt (süß/herzhaft)
€ 6,50 pro Person

Kaffee, Tee, Feingebäck, 2 Blätterteigsack
gefüllt (süß/herzhaft)
€ 6,50 pro Person

Kaffee, Tee, Feingebäck, großer bunter
Obstkorb mit frischen Früchten der Saison
€ 8,00 pro Person

Kaffee, Tee, Feingebäck und Auswahl an
bunten Kuchenvariationen laut Küchenchef
€ 9,00 pro Person

“WAHINGTON SQUARE PARK”

Kaffee, Tee
Vitello Tonnato auf Ciabattabrot
Hühnerspießchen in Tomaten-Chili Relish
Sushi (Maki, Sashimi, Nigiri)
Pflaumen-Vanilleglacé
€ 15,50 pro Person

“CENTRAL PARK“

Kaffee, Tee
Gemüse-Lachsmaki
Asiatische Thunfischrolle, dazu pikante Sauce
Gebackenes Garnelenfleisch an Zitronengras -
Spieß
Erdbeer-Buttermilch Cocktail
€ 16,50 pro Person

“ROCKEFELLER“

Kaffee, Tee
Beef Tartar
Sellerie-Trüffel mousse mit schwarzen Nüssen
Apfel-Gänseleberbrioché
Verschieden gebackene Garnelen
Kiwi- Bananen Milchshake
€ 17,00 pro Person

“METROPOLITAN MUSEUM“

Kaffee, Tee
Lychee mit geräucherter Entenbrust
Gebeizter Saibling auf Mango-Avocadocreme
Gebackener Schafskäse mit Weichselchutney
Schokoladenbrunnen mit Früchten
€ 18,00 pro Person

Coffee Breaks

Coffee, tea, pastries
€ 4.50 per person

Coffee, tea, pastries, 2 croissants natural and
filled (sweet/savory)
€ 6,50 per person

Coffee, tea, pastries, 2 filled puff pastry snacks
(sweet/savory)
€ 6,50 per person

Coffee, tea, pastries, large colorful fruit basket
with fresh fruits of the season

Coffee, tea, pastries and a selection of colourful
cake variations
€ 9.00 per person

“WAHINGTON SQUARE PARK”

Coffee, tea,
Vitello tonnato on ciabatta bread
Chicken skewers in tomato chilli relish
Sushi (maki, sashimi, nigiri)
Plum vanilla glacé
€ 15,50 per person

“CENTRAL PARK“

Vegetable salmon maki
Asian tuna roll with spicy sauce
Baked prawn meat along with lemon grass
skewer
Strawberry buttermilk cocktail

€ 16,50 per person

“ROCKEFELLER“

Coffee, tea
Beef tartar
Celery truffle mousse with black nuts
Apple goose liver brioche
Various baked prawns
Kiwi banana milkshake
€ 17,00 per person

“METROPOLITAN MUSEUM“

Coffee, tea
Leeches with smoked duck breast
Stained char on mango avocado cream
Baked sheep's cheese with sour cherry chutney
Chocolate fountain with fruits
€ 18,00 per person



Meeting Starter

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

je Auswahl € 3,00

Graved Lachs mit Meerrettich

Katenschinken mit Feigen

Gekochter Saftschinken mit Feige

Camembert mit marinierten Erdbeeren

Emmentaler mit Paprikazwiebeln

Salami mit pikantem Kräuterdip

Norwegischer Räucherlachs mit
Zitronencremefraiche

Tomaten – Mozzarella mit Paprikamousse

Getrüffeltes Lebermousse mit Orangensenf

BRETZEL

je Auswahl € 3,50

Butterbretzel

Frischkäsebretzel

Meeting Starter

HALF ROLLS, GARNISHED

per selected € 3,00

Graved Salmon with horseradish

Holstein cottage ham with figs

Boiled ham with fig

Camembert with marinated strawberries

Emmentaler cheese with pepper onions

Salami with spicy herbal dip

Norwegian smoked salmon with lemon crème
fraiche

Tomato mozzarella with pepper mousse

Trifled liver mousse with orange mustard

PRETZEL

per selected € 3,50

Butter pretzel

Cream cheese pretzel

Meeting Starter

CANAPEES

je Auswahl € 4,00

Graved Lachs auf Toastscheiben

Roastbeef auf Sonnenblumenbrot

Kirschtomaten mit Mozzarella am Spieß

Medaillons vom Schweinefilet auf Nussbrot

Garnelen im Strudelteig auf Pflaumendip

Medaillon vom Schweinefilet mit Leberpastete

Cocktail von Grönlandshrimps im Gurkenkörbchen

Serranoschinken auf Graubrot

Geflügellebermousse mit Minibrioche

Friskäsecreme vom Blauschimmel auf Portweinbirne

Cocktail von der Riesengarnele

Hummer und Limetten auf Mangoschiffchen

Camembertkrusteln auf Pflaumendip

FRISCHE ENERGIE

Naturjoghurt pro Portion
€ 2,00

Fruchtjoghurt pro Portion
€ 2,00

Obstsalat pro Portion
€ 2,50

Geschnittenes Obst (mundgerecht) pro Person
€ 4,00

Obstkorb mit Apfel, Orange, Banane und Früchten der Saison pro Person
€ 3,50

FrISCHE Fruchtsäfte aus Orange/Grapefruit 1 L
€ 16,50

Meeting Starter

CANAPÉS

per selected € 4,00

Graved salmon on slices of toasts

Roast beef in horseradish on onion bread

Cherry tomatoes with mozzarella on a skewer

Medallions of pork fillet on nut bread

Prawns in a strudel dough served with plum dip

Medallion of pork fillet with liver paste

Greenland shrimps cocktail in a small cucumber basket

Serrano ham on brown bread

Poultry liver mousse with mini brioche

Blue mold cream cheese served with port wine pear

Great prawn cocktail

Lobsters and limes on mango boats

Camembert croquettes served with a plum dip

FRESH ENERGY

Natural yoghurt per serving
€ 2,00

Fruit yoghurt per serving
€ 2,00

Fresh fruit salad per serving
€ 2,50

Fresh fruits, bite-size cut per person
€ 4,00

Colorful fruit basket with fresh fruits of the season
€ 3,50

Fresh fruit juices Orange/Grapefruit per 1 L
€ 16,50

Meeting Starter

WARME SNACKS

Camembertkrustel in Preiselbeercreme
€ 2,50

Gebackene Banane im Speckmantel
€ 3,00

Geflügelspieß in Pfeffer – Knoblauchsauce
€ 3,00

Rindfleischbällchen in Chilisauce
€ 3,50

Zwiebelkuchen mit Kräuter - Dip
€ 3,50

Medaillon vom Wildlachs auf Ingwer –
Balsamico
€ 4,50

Kartoffelrösti in Kräuterdip mit Graved – Lachs
€ 5,00

Tiefseegarnele im Kokos-Mantel auf Aioli
€ 5,00

SUPPEN

Tagessuppe
€ 6,50

Tomatencremesuppe
€ 7,50

Kartoffel - Lauchsuppe mit Lachsstreifen
€ 8,00

SÜSSE TEILCHEN

Plunderteilchen
€ 3,50

Muffins nach Saison
€ 3,50

Früchte-Tartelettes
€ 3,50

Ministrudel mit Topfen, Apfel oder Kirsch
€ 3,50

Blechkuchen nach Saison
€ 3,50

Meeting Starter

WARM SNACKS

Camembert croquettes in cranberry cream
€ 2,50

Baked banana wrapped in bacon
€ 3,00

Poultry skewer in pepper garlic sauce
€ 3,00

Beef balls in chilli sauce
€ 3,50

Onion cake with herbal dip
€ 3,50

Medallion of wild salmon on ginger balsamic
€ 4,50

Potato hash browns in herbal dip with salmon
€ 5,00

Deepwater prawn wrapped in coconut on aioli
€ 5,00

SOUPS

Soup de jour
€ 6,50

Tomato cream soup
€ 7,50

Potato- leek soup with stripes of salmon
€ 8,00

SWEET PIECES

Danish pastries
€ 3,50

Muffins of the season
€ 3,50

Fruit tartlets
€ 3,50

Mini- strudel with apple, cherry or curd
€ 3,50

Sheet cake of the season
€ 3,50

Fingerfoodbuffet

Nr. 1

Italienische Antipasti am Spieß

Geflügelsalat mit Ananas

Rindfleischsalat in pikantem Tomaten- Dip

Mini Schnitzel mit Kartoffelsalat

Sushi auf Sprossensalat

Warm

Rinderröllchen in Burgunder

Geschnetzeltes von der Pute in Curry

Kräuterreis

Erdbeer in Grand Marnier -Schaum

Schokoladen Petit Four

**€ 28,00 pro Person
(buchbar ab 10 Personen)**

Nr. 2

Putenbrustbällchen in Chilisauce

Zwiebelkuchen mit Kräuterdip

Graved-Lachs auf Kartoffelrösti
mit Kräuterschmand

Schinkenröllchen mit mariniertem Spargel im
Salatnest

Marinierte Hähnchenspieße auf Ananassalsa

Warm

Geschnetzeltes von der Pute mit asiatischem
Gemüse und Jasminreis

Pikante Hackbällchen in Paprikarahm

Tiramisuschnittchen mit Mandelschaum

Vanillecrème mit Vermouthkirschen

**€ 28,00 pro Person
(buchbar ab 10 Personen)**

Finger- food buffet

No. 1

Italian antipasti on the skewer

Poultry salad with pineapple

Beef salad in spicy tomato dip

Mini escalope with potato salad

Sushi on sprout salad in a Zankussi spoon

Warm

Beef rolls in Burgundy

Turkey strips in curry

Rice with herbs

Strawberries in Grand Manier foam

Chocolate Petit Four

**€ 28,00 per person
(minimum group size: 10)**

No. 2

Turkey breast balls in chili sauce

Onion cake with herbal dip

Graved salmon on potato hash browns
with herbal sour cream

Ham rolls with marinated asparagus in a salad
nest

Marinated chicken skewers on pineapple salsa

Warm

Turkey strips with Asian vegetables and
jasmine rice

Spicy meatballs in pepper cream

Tiramisu slices with almond foam

Vanilla cream with Vermouth cherries

**€ 28,00 per person
(minimum group size: 10)**

Imbissbuffet

Nr. 1 International

Kalt

Dattel im Speckmantel

Sauté Spieß mit Chili - Erdnuss Dipp

Antipasti in verschiedenen Kräutern mariniert

Verschiedene Sushi - Spezialitäten mit Wasabi
und Algensalat

Warm

Coq au Vin mit Perlzwiebeln und
Stampfkartoffeln

Buttermakrele an Gurken Dill Gemüse mit
milden Zitrusfruchtrisotto

Zwiebelquiche mit Kräutercreme

Dessert

Schokoladenbrunnen mit Obstspieße und
Crêpes

Mandeltarte

€ 27,50 pro Person
(buchbar ab 10 Personen)

Snack buffet

No. 1 International

Cold

Dates wrapped in bacon

Sauté skewer with chili – peanut dip

Antipasti marinated in different herbs

A selection of sushi – specialities with wasabi
and algae salad

Warm

Coq au Vin with pearl onions and mashed
potatoes

Buttered mackerel with cucumber dill
vegetables and mild lemon fruit risotto

Onion quiche with sour cream with herbs

Dessert

Chocolate mountain with fruit skewers and
crêpes

Almond cake

€ 27,50 per person
(minimum group size: 10)

Imbissbuffet

Nr. 2 Herrenhäuser Gärten

Kalt

Roastbeefröllchen an Sc. Tartar

Zanderterrine an Gurken – Dillsalat

Tomaten - Mozzarella Ofenterrine mit Ruccola

Entenconfit mit Leber und Karamellisierten
Äpfel

Chicoréeblätter mit Kräuterrahm und
Lachskaviar

Warm

Schweinerouladen an Schalotten und
Röstkartoffeln

Hähnchenspieße auf geschmorte Tomaten mit
Chianti

Lachsforelle an Spinatravioli

Dessert

Exotische Früchtetartelettes

Vanille Safran Grieß im Schokoladenkegel

Omas Käsekuchen

€ 28,00 pro Person
(buchbar ab 10 Personen)

Snack buffet

No. 2 Herrenhäuser Gärten

Cold

Roast beef rolls with Sc. Tatar

Zander terrine with cucumber-dill salad

Tomato- mozzarella oven terrine with rocket

Confit of duck with liver and caramelized apples

Leaves of chicory with herbal sour cream and
salmon caviar

Warm

Roulades of the pig with spring onions and
roast potatoes

Skewers of chicken on stewed tomatoes with
Chianti

Salmon trout with spinach ravioli

Dessert

Exotic fruit tartlets

Vanilla saffron semolina in a chocolate cone

Grandmother's cheese cake

€ 28,00 per person
(minimum group size: 10)

Imbissbuffet

NO 3
Bella Italia

Kalt

Gefüllte Cocktail Tomaten mit Oliven
Frischkäse

Bruschetta mit jungen Ruccola und groben
Orangenpfeffer

Tomatencarpaccio mit Büffel Mozzarella und
Ruccola Pesto

Vitello Tonato mit Limonenfilet und
Kapernbeeren

kalte Zucchini-Auberginen-Lasagne mit frischen
Basilikum

Warm

Saltimbocca mit Tomaten – Olivensauce und
hausgemachten Kräuterspaghettis

Spinat Tortellini mit Lachsstreifen und
Zitronensauce

Gebackenes Anti Pasti Gemüse

Gefüllte Cannelloni mit Parmesan überbacken
(Fleisch, Fisch, Vegetarisch) nach Wahl

Dessert

Tiramisu mit Williams Birnen

Panna Cotta mit Himbeermark

Früchteetagere

€ 32,00 pro Person
(buchbar ab 10 Personen)

Snack buffet

NO 3
Bella Italia

Cold

Filled cocktail tomatoes with fresh olive cheese

Bruschetta with young rocket salad and orange
pepper

Tomato carpaccio with buffalo mozzarella and
rocket pesto

Vitello tomato with lime filet and caper berries

Cold zucchini-aubergine-lasagne with fresh
basil

Warm

Saltimbocca with tomato – olive sauce and
homemade herbal spaghetti

Spinach tortellini with stripes of salmon and
lemon sauce

Baked anti-pasti vegetables

Filled cannelloni covered with melted parmesan
cheese (meat, fish, vegetarian) at your choice

Dessert

Tiramisu with "Williams Pears"

Panna cotta with raspberry pulp

Étagère with fruits

€ 32,00 per person
(minimum group size: 10)