



Potpourri Die Eventgastronomie im Kurhaus

Sebastian-Kneipp-Platz 1, 29683 Bad Fallingbostel

Tel. 05162/902988

www.potpourri-fallingbostel.de

Stellen Sie sich bei der Komponentenauswahl ein Büffet nach Ihrem Geschmack zusammen und senden Sie uns dann Ihr Wunschbüffet per Mail, Fax oder Post zu. Sie erhalten umgehend und völlig unverbindlich ein Angebot mit Preisen.

Kalte Platten:

1. Käsebrett mit einer Auswahl verschiedener Hart und Weichkäsesorten
2. Käsespieße mit Trauben
3. Frischkäsekugeln
4. Zuchiniröllchen mit Feta
5. Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
6. Räucherfischplatte (Räucherlachs, Makrele, Forelle...)
7. Lachsschaustück auf Algensalat mit Senf-Eicreme und gefüllte Eier
8. Shrimps Cocktail im Dekoglas
9. Meeresfrüchteplatte
10. Krustentierplatte
11. Pfannenkuchen-Lachsröllchen
12. Tomaten-Mozzarellaplatte mit gestoßenem Pfeffer und Balsamico
13. Tomaten-Mozzarellaspieße
14. Gemüse Antipasti
15. Gurken mit Frischkäsefüllung
16. Canapés in verschiedener Variation

Kalte Fleischplatten:

1. Argentinisches Roastbeef mit Sauce Tartar und Cornichons
2. Vitello Tonnato mit Kapern
3. Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanhobeln
4. Kasseler Schinken geschnitten
5. Party-Frikadellen
6. Hähnchenschenkel
7. Chicken Wings
8. Spargelröllchen mit Kochschinken
9. Aufschnitt (Hartwurst, Schinken, Räucherfleisch)
10. Mettenden und Pfefferbeisser
11. Mettigel mit Zwiebeln

Suppen:

1. Niedersächsische Hochzeitssuppe
2. Festtagssuppe "Celestine" mit Pfannkuchen Streifen
3. Tomatenessenz mit Gemüsestreifen
4. Rinder Consommé mit Kräuter Nockerln
5. Klare Fischsuppe mit Kräutern
6. Champignoncremesuppe
7. Tomatencremesuppe (auch vegan ohne Sahne möglich)
8. Petersilienwurzelcremesuppe
9. Kartoffelcremesuppe
10. Lachscremesuppe mit Garnelen
11. Hummercremesuppe mit Garnelen
12. Geflügelcremesuppe
13. Getrüffelte Petersilienwurzelcreme

Warme Gerichte:

Vom Rind

1. Rinderschmorbraten
2. Tafelspitz mit Meerrettichsauce
3. Roastbeef am Stück gebraten:
 - mit Kruste aus Tomate-Feta
 - mit Kräuterkruste
 - mit Pilzfarce im Blätterteigmantel
 - im Wirsingmantel
 - im Pfeffermantel

Vom Schwein

1. Krustenbraten mit Senf und Majoran
2. Burgunderschinkenbraten
3. Kasseler Braten mit Honig-Kräuterkruste
4. Schweinefilet am Stück gebraten
 - im Bacon Mantel
 - gefüllt mit Lauch
 - gefüllt mit Tomate-Feta
 - gefüllt mit Spinat-Ricotta
 - gefüllt mit Kräutern
 - im Blätterteig mit Pilzfarce
 - im Wirsingmantel
4. Schweinemedailles
5. Mediterraner Rollbraten gefüllt mit Kräutern

Vom Lamm

1. Lamm Carree
2. Lammchops
3. Lammrücken am Stück gebraten
 - im Wirsingkleid
 - mit Rosmarin-Thymiankruste

Vom Geflügel

1. Hähnchenbrust Natur auf Gemüsestroh
2. Hähnchenbrust im Bacon Mantel
3. Hähnchenbrust gefüllt mit
 - getrockneten Tomate und Feta
 - Spinat–Ricotta
4. Hähnchenbrust im Ei Mantel
5. Krosse Heideente auf Asia Gemüse
6. Krosse Ente auf Apfel-Zwiebelbett

Vom Fisch

1. Gebratenes Pangasius Filet
2. Duett von Meerbarben Filets und Pangasius Schnecken
3. Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Meeresfrüchten
4. Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat
5. Kabeljau auf Gemüsestroh
6. Kabeljau im Kräuter-Eimantel
7. Kross gebratener Zander

Vegetarisch

1. Kartoffelrösti mit mediterranem Gemüse, gebackener Öl Rauke und Parmesanspänen
2. Vegetarische Gemüselasagne mit Tomaten-Sahnesauce und Mozzarellakäse
3. Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, gebackener Öl Rauke und frischen Parmesanhobeln
4. Karotten-Brokkoli Flan im Blätterteigmantel mit Holländischer Sauce und Zuckerschotengemüse
5. Gebratene Serviettenknödel, Waldpilzragout, geriebener Pecorino Käse
6. Bunte Gnocchi Pfanne mit jungem Lauch, Kirschtomaten, Pesto, gebackener Öl Rauke, Parmesan

Saucen zu Fleischgerichten

1. Barolo Sauce
2. Portweinsauce
3. Sherry Sauce

4. Rosa Pfeffersauce
5. Pfeffersauce
6. Schokoladen-Schalotten-Jus
7. Rahmsauce
8. Champignonsauce
9. Zwiebelsauce
10. Kräutersauce
11. Tomaten-Basilikumsauce
12. Sauce Choron
13. Sauce Bernaise
14. Sauce Hollandaise

Saucen zu Fisch

1. Kräutersauce
2. Zitronen-Buttersauce
3. Hummersauce
4. Zitronen-Kapernbutter
5. Weißwein Sauce

Gemüse

1. Gemüse der Saison
2. Mediterranes Pfannengemüse
3. Tomaten-Lauchgemüse
4. Glasierte Fingermöhrrchen
5. Rahmwirsing (auf Wunsch auch getrüffelt)
6. Spitzkohl (glasiert oder in Rahm)

Sättigungsbeilagen

1. Salzkartoffeln mit Butter
2. Kartoffelgratin
3. Kartoffel- oder Serviettenknödel
4. Kroketten
5. Röstinchen
6. Rosmarinkartoffeln
7. Kartoffelpüree (wahlweise auch mit Schmorzwiebeln)
8. Erbsenpüree
9. Selleriepüree
10. Bouillonkartoffeln
11. Tagliatelle
12. Spätzle mit Brösel Butter
13. Butterreis
14. Duft- /Jasminreis

Salate:

1. Kartoffelsalat mit Speck
2. Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ei
3. Weißkohlsalat mit Möhren
4. Apfel–Rotkrautsalat
5. Bayrischer Wurstsalat
6. Geflügelsalat mit Curry
7. Matjessalat
8. Meeresfrüchtesalat
9. Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico
10. Gurkensalat mit Dill
11. Gurkensalat mit Joghurt
12. Paprikasalat mit Feta und weißem Balsamico
13. Wachsbrechbohnen-Salat
14. Griechischer Bauersalat mit Feta
15. Waldorfsalat
16. Thunfischsalat
17. Asiatischer Glasnudelsalat
18. Gemüse Antipasti
19. Rohkostsalate (Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Kraut, Karotten) mit zweierlei Dressing z.B. Vinaigrette und Joghurtdressing

Dessert:

1. Obst
2. Obstsalat
3. Aquarell von frischen Früchten
4. Götterspeise
5. Welfenspeise
6. Bayrische Creme
7. Puddingsorten
8. Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
9. Himbeer-Baiser
10. Stracciatella-Creme
11. Panna Cotta
12. Crème brûlée
13. Grießflammerie mit Himbeerragout
14. Erdbeermascarpone im Dekoglas
15. Schwarzwaldcreme im Dekoglas

Allgemeines zu Ihrer Information:

Buffet

Ob auffälliges Fingerfood für Ihren Empfang, abwechslungsreiche Buffets, exklusive Menüs mit Personal vor Ort oder passende Ausstattung – gern erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Wir beraten Sie grundsätzlich individuell nach Ihren Wünschen!

Sollten die Vorschläge und Angebote nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so fragen Sie uns einfach nach Alternativen! Wir arbeiten gerne nach Ihren Vorgaben!

Alle Buffets werden bereits ab 20 Personen geliefert.

Material

Zu jedem Buffet stellen wir die Chafing Dishes und Vorleger kostenlos.

Weiteres Material (Geschirr, Besteck, Buffettische ect.) können Sie gern bestellen.

Der besondere Service

Aufbau des Buffets durch einen „Potpourri“-Profi.

Abholung des Materials nach Terminabsprache, wir spülen für Sie.

Gern stellen wir Ihnen weitere Service- und Betreuungskräfte zur Verfügung (Berechnung nach Stunden).

Personalgestellung

Für von Potpourri gestelltes Personal berechnen wir folgende Stundensätze:

- Servicepersonal: € 34,-
- Koch/Köchin: € 39,-

Dies gilt nicht, wenn die Personalkosten in einer gastronomischen Gesamtdienstleistung inkludiert sind.

Lieferkosten

Entfernung	Lieferung	Lieferung + Rücknahme
Bis 10 km	15 €	30 €
Bis 20 km	35 €	70 €
Bis 30 km	55 €	110 €
Bis 40 km	75 €	150 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich incl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.