KULINARIK

Speisen & Getränke

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

EINLEITUNG

Wie auch die Liebe geht eine gute Veranstaltung durch den Magen. Deshalb ist es uns wichtig, Sie mit erstklassiger Gastronomie zu verwöhnen. Unser professionelles Küchenteam kreiert für Sie vielfältige, kulinarische Highlights aus frischen, hochwertigen Produkten in unserer hauseigenen Küche.

Diese Bankettmappe bietet Ihnen einen Überblick über unser vielseitiges Speisenangebot.

Von Fingerfood über Vorspeisen, Hauptgänge, Beilagen und Desserts finden Sie ebenso einige von uns für Sie bereits vorab erstellte Buffetvorschläge.
Gerne können Sie aber auch Ihr persönliches Buffet aus unserem Speisenangebot, dem Budgetrahmen Ihres gewählten Arrangements entsprechend, zusammenstellen.
Ebenso sind Zusatzbuchungen zum gewählten Arrangement möglich.

Neben Buffetvorschlägen enthält diese Bankettmappe auch ausgesuchte Vorschläge für ein serviertes, mehrgängiges Menü, welche ebenfalls, individuell an Ihren Gusto angepasst werden können.

Des Weiteren erhalten Sie auch einen Einblick in unser erweitertes Speisenangebot, wie zum Beispiel unsere beliebten „Food Corner“ mit live-cooking, „Flying Fingerfood“ oder Late Night Imbiss Auswahl.

Die meisten Gerichte können, wenn nicht bereits deklariert, vegetarisch, vegan, halal und auch unter Berücksichtigung diverser Unverträglichkeiten oder Allergien zubereitet werden. Ihr Projektleiter steht Ihnen auch hier für alle Fragen und Wünsche als Ansprechpartner zur Verfügung.

Abschließend haben wir für Sie unser Standard-Getränkeangebot aufgeführt. Besonders empfehlen möchten wir Ihnen unsere große Cocktail- und Longdrink Auswahl, welche bereits ab 7,00€ pro Stück in einer unserer Cocktail- und Longdrink Angebote zu jedem Arrangement zubuchbar sind.

Auf Wunsch können wir nach Rücksprache gerne auch persönliche Vorlieben bei der Getränkeauswahl zu Ihrer Veranstaltung berücksichtigen.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung 2
Inhaltsverzeichnis 3
Speisenangebot 4
- Fingerfood & Snacks 4
- Vorspeisen 5
- Hauptgänge 8
- Beilagen 10
- Desserts 12

Buffetvorschläge 13
- Zu 30,- € 13
- Zu 35,- € 14
- Zu 50,- € 15
- Zu 60,- € 17

Menüvorschläge 19
- Mediterranes 3-Gang Menü 19
- Euro-Asiatisches 4-Gang Menü 19
- Internationales 5-Gang Menü 19

Food Corner 20
Flying Fingerfood 22
Late-Night-Imbiss 25
Getränkeangebot 26
- Getränke 26
- Cocktails & Longdrinks 27
- Spirituosen 29

Sonstiges 31
- Tellergeld 31
- Separates Kaffee- & Kuchenbuffet 31
- Erweitertes Getränkeangebot Handling 31

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

SPEISENANGEBOT

FINGERFOOD & SNACKS

Fingerfood und Snacks empfehlen sich wunderbar zum Empfang Ihrer Gäste, sowie für einen Late-Night- bzw. Mitternachtssnack. Liebevoll auf Platten oder Etageren angerichtet und präsentiert.

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)	Auswahl
Vegetarisch	1x Mini-Zigarrenbörek	1,20 €	
Vegetarisch	1x Blumenkohlkofta auf pikantem Möhrendip	1,20 €	
Vegetarisch	1x Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,20 €	
Vegetarisch	1x Käsespieß mit Trauben oder Oliven	1,20 €	
Schwein	2x Frikadellenbällchen mit mexikanischer Salsa	2,00 €	
Gebäck	1x Mini-Blechkuchen	2,00 €	
Vegetarisch	1x Vegane Frühlingsrollen und 1x Samosas mit Sweet Chili Sauce	2,40 €	
Vegetarisch/Schwein	1x Mini-Pizza (vegetarisch, nur Käse oder Salami)	2,40 €	
Meeresfrüchte	1x Garnele im Kartoffelmantel	2,40 €	
Pasta	1x geschmälzte Maultaschen am Spieß mit Röstzwiebeln auf Kartoffelsalat	2,80 €	
Gebäck	1x Mini-Blätterteiggebäck, herzhaft oder süß	2,80 €	
Vegan	2x Gefüllte Weinblätter	2,80 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Tomatenwürfeln	2,80 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Auberginenmousse	2,80 €	
Vegetarisch	1x Mürbteig Tartelette mit Olivencreme	2,80 €	
Vegetarisch	1x Mürbteig Tartelette mit Tomate-Mozzarella	2,80 €	
Vegan	1x Antipasti-Spieß	2,80 €	
Geflügel	1x Mini-Wrap gefüllt mit Hühnchen und Ananas	2,80 €	
Vegetarisch	1x Mini-Wrap mit exotisch vegetarischer Füllung	2,80 €	
Schwein	1x Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat	3,60 €	
Schwein	2x Yakitori Spieße	3,60 €	
Meeresfrüchte	1x Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili im Weckglas	3,60 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Ziegenfrischkäse, Honig und Pinienkernen	3,60 €	
Kalb	1x Knuspriges Crostini mit Tartarsauce und kaltem Kalbsbraten	3,60 €	
Fisch	1x Mürbteig Tartelette mit Lachscreme	3,60 €	
Meeresfrüchte	1x Mürbteig Tartelette mit Frischkäse und Garnele	3,60 €	
Schwein/Fisch	2x Wan Tan	3,60 €	
Meeresfrüchte	2x Dim Sum	3,60 €	
Gebäck	Knabbergebäck (Wasabi-Erdnüsse, Asiatische Reis-Chips Mischung, Chips, Salzstangen) 100g	3,60 €	

Wir empfehlen eine Auswahl zwischen 3 und 5 Stück pro Person.

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

VORSPEISEN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Dips	Pikanter Möhrendip	0,40 €	
Dips	Baba Ghanoush	0,40 €	
Dips	Joghurt Dip	0,40 €	
Dips	Joghurt-Knoblauch Dip mit Fetakäse	0,40 €	
Dips	Ketchup	0,40 €	
Dips	Mayonnaise	0,40 €	
Dips	Sambal Olek	0,40 €	
Dips	Guacamole	0,40 €	
Dips	Süß-saure Sauce	0,40 €	
Dips	Barbecue Sauce	0,40 €	
Dips	Salsa	0,40 €	
Dips	Senfsauce	0,40 €	
Dips	Mango Dip	0,40 €	
Vegan	Vegane Frühlingsrollen / Samosas mit Sweet Chili Sauce	1,20 €	
Vegetarisch	Gold gebackene Kleinigkeiten (Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Curryecken)	1,20 €	
Vegetarisch	Gemischtes Gemüse in Pakorateigmantel	1,20 €	
Vegetarisch	Hausgemachte Knoblauchpilze	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Karotten-Weißkraut-Salat	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Kartoffelsalat mit Rucola	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Schwäbischer Kartoffelsalat	1,20 €	
Salat (Vegan)	Rucola Salat mit Balsamico-Dressing	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Kalifornischer Krautsalat	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Tomatensalat mit Zwiebeln	1,20 €	
Salat (Vegetarisch)	Gurkensalat mit Dillkräuterdressing	1,20 €	
Salat (Vegan)	Blattsalate der Saison mit Hausdressing	1,20 €	
Brot	Brot und Brötchen	1,20 €	
Vegan	Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika	2,00 €	
Vegan	Verschiedene Tapas: grüne und schwarze Oliven, Artischockenherzen mit Zitrone und Tomate	2,00 €	
Schwein	Yakitori Spieße	2,00 €	
Schwein	Fleischküchle (mit Asia Dip)	2,00 €	
Schwein	Spanische Fleischbällchen mit Mandeln, Rosinen und Chilischoten	2,00 €	
Vegetarisch	Zigarrenbörek (Spinat, Feta, Kartoffel)	2,00 €	
Vegan	Blumenkohlkofta	2,00 €	
Vegan	Vegane Falafel	2,00 €	
Vegetarisch	Tunesische Tajine	2,00 €	
Vegetarisch	Tortilla Española	2,00 €	
Salat	Rucola Salat mit Champignons und Parmesansplittern	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Kichererbsen Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Paprika	2,00 €	

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Salat (Vegetarisch)	Toskana Salat - Fusilli Salat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum	2,00 €	
Salat (Schwein)	Nudelsalat nach schwäbischer Art (mit Mayonnaise, Schinkenwürfeln, Gemüsestreifen)	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Bulgur Salat mit Gemüse	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Andalusischer Gemüsesalat mit Kohlrabi, roten Bohnen, Tomaten und Gurken	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Waldorfsalat	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Kirschtomaten-Mozzarella-Salat	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Fusilli-Salat mit Brokkoli	2,00 €	
Salat (Vegetarisch)	Balinesischer Gemüsesalat	2,00 €	
Dips	5 verschiedene Dips	2,00 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Fladenbrot	2,00 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Naan Brot	2,00 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Kartoffelbrot	2,00 €	
Brot	Brot und Brötchen mit Laugenbrezeln	2,00 €	
Geflügel	Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas	2,80 €	
Vegetarisch	Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung	2,80 €	
Schwein	Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken	2,80 €	
Fisch	Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce	2,80 €	
Geflügel	Marinierte Hühnchen Spieße mit Chilischoten	2,80 €	
Salat (Geflügel)	Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven	2,80 €	
Salat (Geflügel)	Spanischer Kartoffel-Geflügel Salat mit Aioli	2,80 €	
Salat (Schwein)	Schwäbischer Wurstsalat	2,80 €	
Salat	Caesar Salat mit Brotcroutons, Parmesansplittern und typischem Dressing	2,80 €	
Geflügel	Tandoori Hühnchen	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Gavurdagi Salat	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Orientalischer Reissalat mit Datteln und Granatapfelkernen	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Masala Salat mit exotischen Früchten und würzigem indischem Rahmkäse	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Quinoa Salat mit Tomaten & Kichererbsen	2,80 €	
Salat (Vegetarisch)	Brotsalat mit Pfifferlingen, Tomaten, Rucola und Parmesan	2,80 €	
Vegan	Gefüllte Weinblätter	2,80 €	
Salat (Schwein)	Feldsalat mit Speck und Ei, dazu Walnussdressing	2,80 €	
Schwein	Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senffrüchte	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Linsen-Ingwer-Cremesuppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Kürbis-Ingwer-Suppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Karotten-Kokos-Suppe	3,60 €	
Suppe	Maultaschensuppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Tomatencremesuppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Champignoncremesuppe	3,60 €	
Suppe	Hochzeitssuppe	3,60 €	
Suppe	Gulaschsuppe	3,60 €	
Suppe (Vegetarisch)	Spargelcremesuppe	3,60 €	

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Suppe (Vegetarisch)	Linsencremesuppe	3,60 €	
Salat (Meeresfrüchte)	Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange	3,60 €	
Salat (Vegetarisch)	Mango Avocado Salat mit Minze	3,60 €	
Kalb, Fisch	Vitello Tonnato	3,60 €	
Salat (Rind)	Rindfleischsalat mit Sellerie und Zitronengras	3,60 €	
Salat (Vegetarisch)	Rotkohlsalat mit Mandeln, Datteln und Ziegenkäse	3,60 €	
Salat (Meeresfrüchte)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili	3,60 €	
Salat (Vegetarisch)	Thai Salat - Chinakohl, Bambussprossen, Ananas und Tofu	3,60 €	
Meeresfrüchte	Frittierte Calamari mit Aioli	3,60 €	

Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von mindestens 4 bis 6 Vorspeisen.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

HAUPTGÄNGE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Schwein	Holzfällersteak	3,50 €	
Fisch	Fischauswahl (Lachs, Zander, Pangasius)	3,50 €	
Geflügel	Hühnchen Piri Piri	3,50 €	
Vegetarisch	Grillfeta (paniert oder in Alufolie)	3,50 €	
Wurst	Rote Wurst/Käsewurst vom Grill	3,50 €	
Geflügel	Hühnchen Geschnetzeltes Züricher Art	3,50 €	
Geflügel	Hühnchen in süß-saurer Sauce	3,50 €	
Pasta	Geschmälzte Maultaschen	3,50 €	
Pasta	Lasagne a la Bolognese	3,50 €	
Geflügel	Hühnchen-Biryani	3,50 €	
Vegan	Veganes Gemüsecurry	3,50 €	
Vegetarisch	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	3,50 €	
Vegan	Veganes Thai-Curry	3,50 €	
Vegetarisch	Hausgemachte Spinat-Lasagne	3,50 €	
Vegetarisch	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	3,50 €	
Vegetarisch	Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern	3,50 €	
Meeresfrüchte	Frittierte Calamari mit Aioli	3,50 €	
Schwein	Paniertes Schnitzel mit Soße	5,00 €	
Vegetarisch	Mediterranes Gemüse überbacken mit Manchego-Käse	5,00 €	
Vegetarisch	Penne mit asiatischem Gemüse und Sesamöl in Kokos-Curry-Sauce	5,00 €	
Vegetarisch	Vegetarischer Nudelauflauf mit sonnengetrockneten Tomaten	5,00 €	
Geflügel	Geflügelpicatta	5,00 €	
Fisch	Zanderfilet	5,00 €	
Fisch	Gebratener Seelachs	5,00 €	
Fisch	Pangasiusfilet in Kokos-Limettensauce	5,00 €	
Fisch	Pangasius an Safransauce	5,00 €	
Fisch	Gratinierte Lachsfilets auf Kräutersauce	5,00 €	
Fisch	Penne in Rucola-Shrimpsauce	5,00 €	
Geflügel	Putensaltimbocca	5,00 €	
Geflügel	Gegrilltes Thymianhühnchen	5,00 €	
Geflügel	Hühnchenbrust in Honig-Sherrysauce mit Chili	5,00 €	
Geflügel	Thai-Curry mit Geflügel	5,00 €	
Meeresfrüchte	Garnelenspieße	6,50 €	
Fisch	Kohlapuri Rotbarsch gegrillt mit Koriander, Tomaten-Currysauce und Chili	6,50 €	
Rind	Steaks vom argentinischen Roastbeef	6,50 €	
Rind	Zwiebelrostbraten	6,50 €	
Geflügel	Indisches Tandoorihühnchen	6,50 €	
Vegetarisch	Gemüse- oder Limettenrisotto	6,50 €	
Vegetarisch	Pasta mit Kürbis, Ziegenkäse und Pesto	6,50 €	
Geflügel	Hühnchen Spieße Tikka in Joghurt-Safran-Sauce (gegrillt)	6,50 €	

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Schwein	Schweinefleischspieße in Thai-Marinade	6,50 €	
Schwein	Schweinefilet im Speckmantel auf Kräutersauce	6,50 €	
Schwein	Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz	6,50 €	
Fisch	Dorade gefüllt mit Spinat und Zitrone	6,50 €	
Rind	Medaillons vom Rinderfilet auf Balsamicojus	8,00 €	
Kalb	Kalbsragout "Ossobuco"	8,00 €	
Kalb	Kalbsragout in Sahnesauce	8,00 €	
Rind	Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus	8,00 €	
Lamm	Gebackene Lammkeule mit Rosmarin	8,00 €	
Meeresfrüchte	Paella mit Meeresfrüchten (kein live-cooking)	8,00 €	
Geflügel	Gänsekeule mit Soße	8,00 €	
Rind	Rinderrouladen	8,00 €	
Lamm	Shishkebab vom Lamm	8,00 €	
Lamm	Lamm Biryani	8,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß mit Koriander und Limette	8,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß Tikka mit Joghurt-Ingwer-Kräutermarinade	8,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelen	8,00 €	
Geflügel	Entenbrust an Orangensauce mit Cashewkernen	8,00 €	

Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von mindestens 2 bis 3 Hauptgängen, beachten Sie hierbei die separaten Beilagen.

Alternativ wäre auch eine Auswahl von mindestens 1 Hauptgang in Verbindung mit einem live-cooking "Food Corner" möglich.

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

BEILAGEN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Reis	Asiatischer Duftreis	2,00 €	
Reis	Gewürzreis	2,00 €	
Kartoffel	Bombay-Kartoffeln	2,00 €	
Pasta	Tomatisierte Penne	2,00 €	
Reis	Basmatireis	2,00 €	
Kartoffel	kleine Ofenkartoffeln	2,00 €	
Reis	Zitronenreis	2,00 €	
Pasta	Bandnudeln	2,00 €	
Pasta	Papardelle	2,00 €	
Pasta	Penne	2,00 €	
Pasta	Tagliatelle	2,00 €	
Kartoffel	Pommes	2,00 €	
Pasta	Spätzle	2,00 €	
Pasta	Käsespätzle	3,00 €	
Gemüse	Speckbohnen	3,00 €	
Gemüse	Pfannengemüse	3,00 €	
Kartoffel	Kartoffelpüree	3,00 €	
Gemüse	Blattspinat	3,00 €	
Gemüse	Frisches Marktgemüse	3,00 €	
Gemüse	Mediterranes Gemüse	3,00 €	
Gemüse	Wurzelgemüse	3,00 €	
Kartoffel	Rosmarinkartoffeln	3,00 €	
Reis	Safranreis	3,00 €	
Pasta	Kräuterbandnudeln	3,00 €	
Kartoffel	Country Potatoes	3,00 €	
Gemüse	Gemüsespieße	4,00 €	
Gemüse	Asiatisches Wokgemüse	4,00 €	
Gemüse	Wasabipüree	4,00 €	
Gemüse	Spinatgemüse	4,00 €	
Gemüse	Honig-Zimt-Gemüse	4,00 €	
Gemüse	Fenchelgemüse	4,00 €	
Kartoffel	orientalische Bratkartoffeln	4,00 €	
Kartoffel	Bratkartoffeln	4,00 €	
Knödel	Semmelknödel	3,00 €	
Knödel	Spinatknödel	3,00 €	
Kartoffel	Dauphinkartoffeln	4,00 €	
Gemüse	Apfel-Rotkohl mit Rosinen	4,00 €	
Gemüse	Ziegenfrischkäse-Auberginenröllchen auf Tomatensauce	5,00 €	
Gemüse	Ratatouillegemüse	5,00 €	
Gemüse	Kartoffel-Gemüsegratin	5,00 €	

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Gemüse	Vegetarisch gefüllte Auberginen, Tomaten & Zucchini auf Tomatensauce	5,00 €	
Gemüse	Bohnen im Speckmantel	5,00 €	
Gemüse	Bunter Gemüsestrudel	5,00 €	
Kartoffel	Kartoffelgratin	5,00 €	
Kartoffel	Süßkartoffeln	5,00 €	
Gemüse	Getrüffeltes Lauchgemüse	5,00 €	
Gemüse	Lauchrösti	5,00 €	
Kartoffel	Kartoffelrösti	5,00 €	

Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von mind. 2 bis 3 Beilagen. Bei einer Auswahl von 2 Beilagen sind eine Sättigungsbeilage (Spätzle, Kartoffeln etc.) sowie eine Gemüsebeilage empfehlenswert.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

DESSERTS

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Gebäck	Verschiedenes Blätterteiggebäck (süß)	2,50 €	
Kuchen	Verschiedene Blechkuchen	2,50 €	
Gebäck	Buddha's Schokoladenbrownies	2,50 €	
Mousse & Creme	Mousse von weißer und dunkler Schokolade	2,50 €	
Pudding	Indischer Milchreis	2,50 €	
Kuchen	Himbeer-Käsekuchen im Glas	3,20 €	
Pudding	Katalanische Creme	3,20 €	
Mousse & Creme	Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme	3,20 €	
Pudding	Panna Cotta mit Himbeersauce	3,20 €	
Frucht	Obstplatte	3,20 €	
Mousse & Creme	Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen	3,20 €	
Kuchen	Tiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Himbeertiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Haselnusstiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Mandeltiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Basboussa mit Nüssen	3,90 €	
Frucht	Obstsalat mit Zitronencreme	3,90 €	
Kuchen	Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas	3,90 €	
Kuchen	Erdbeerkuchen im Glas	3,90 €	
Kuchen	Marzipan-Kirsch-Crunch	3,90 €	
Kuchen	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	4,60 €	
Gebäck	Baklava	4,60 €	
Pudding	Panna Cotta mit Pistazien	4,60 €	
Frucht	Mini-Schokoladen-Fruchtspieße	4,60 €	
Frucht	Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis	4,60 €	
Mousse & Creme	Pfannkuchentörtchen mit Mango	4,60 €	
Frucht	Exotischer Obstsalat mit Mangocreme	4,60 €	

Für ein individuell zusammengestelltes Buffet empfehlen wir Ihnen eine Auswahl von mind. 2 Desserts, oder unsere Crêpe Station aus dem "Food Corner" Angebot.

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

BUFFETVORSCHLÄGE

ZU 30,- €

Fingerfood Buffet I

Knuspriges Crostini mit Tomatenwürfeln
Knuspriges Crostini mit Ziegenfrischkäse mit Honig und Pinienkernen
2 Blumenkohlkofta auf pikantem Möhrendip
Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili im Weck Glas
2 Yakitori Spieße
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili Sauce
***
Obstsalat mit Zitronencrème
Mango Mousse mit Honig-Zimtnüssen

Fingerfood Buffet II

Mürbteigtartelette mit Tomate-Mozzarella
Mürbteigtartelette mit Olivencreme
Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung
Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili Sauce
2 Wan Tan mit süß-saurer Sauce
2 Dim Sum mit süß-saurer Sauce
***
Mini-Schokoladen-Fruchtspieße
Himbeertiramisu

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

ZU 35,- €

Euro-Asiatisches Buffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Yakitori Spieße
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili Sauce
Fleischküchle mit Asia Dip
Mini-Wraps gefüllt mit Hühnchen und Ananas
Kartoffelsalat mit Rucola
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Hühnchen Geschnetzeltes
Veganes Gemüsecurry
***
Pfannengemüse
Spätzle
Asiatischer Duftreis
***
Mango Mousse mit Honig- Zimtnüssen
Obstsalat mit Zitronencrème

Sommerliches Grillbuffet

Bauernsalat mit Oliven und Hirtenkäse
Karotten-Weißkraut-Salat
Kartoffelsalat mit Rucola
Toscanasalat - Fusillisalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum
Fleischküchle mit Asia Dip
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Holzfällersteak
Hühnchen Piri Piri
***
Country Potatoes
Gemüsespieße
Auswahl von 5 verschiedenen Dips
***
Erdbeerkuchen im Glas
Obstsalat mit Zitronencrème

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Schwäbisches Buffet

Fleischküchle
Schwäbischer Kartoffelsalat
Schwäbischer Wurstsalat
Nudelsalat schwäbischer Art (mit Mayonnaise, Schinkenwürfeln, Gemüsestreifen)
Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen mit Laugenbrezeln
***
Paniertes Schnitzel mit Soße
Geschmälzte Maultaschen
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
***
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas

ZU 50,- €

Alibabas Köstlichkeiten

Zigarrenbörek (Spinat, Feta, Kartoffel)
Blumenkohlkofta
Vegane Falafel
Gavurdagi Salat
Gefüllte Weinblätter
Fladenbrot
Verschiedene Dips: Humus, Baba Ghanouch, Pikanter Möhren Dip, Joghurt-Knoblauch Dip
***
Gegrilltes Thymianhühnchen
Dorade gefüllt mit Spinat und Zitrone
***
Vegetarisch gefüllte Auberginen, Tomaten & Zucchini auf Tomatensauce
Orientalische Bratkartoffeln
Gewürzreis
***
Basboussa mit Nüssen
Obstplatte
Pfannkuchentörtchen mit Mango

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Indisches Buffet

Masala Salat mit exotischen Früchten und würzigem indischem Rahmkäse
Tandoori Hühnchen
Vegane Frühlingsrollen und Samosas mit Sweet Chili Sauce
Gemischtes Gemüse in Pakorateigmantel
Kichererbsensalat mit Tomate, Gurke, Zweibeln und Paprika
Linsen-Ingwer-Cremesuppe
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen mit Naan Brot
Auswahl von 5 Dips
***
Hühnchenspieße Tikka in Joghurt-Safran-Sauce (gegrillt)
Kohlapuri Rotbarsch gegrillt mit Koriander, Tomaten-Currysauce und Chili
Veganes Gemüsecurry
***
Bombay-Kartoffeln
Gewürzreis
***
Indischer Milchreis
Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen
Exotischer Obstsalat

Winterliches Buffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce
Gold gebackene Kleinigkeiten (Frühlingsrollen, Mozarellasticks, Curryecken)
Waldorfsalat
Feldsalat mit Speck und Ei, dazu Walnussdressing
Kürbis-Ingwer-Suppe
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Brot und Brötchen
***
Gänsekeule mit Soße
Gebratener Seelachs
***
Apfel-Rotkohl mit Rosinen
Semmelknödel
Wurzelgemüse
Basmatireis
***
Haselnusstiramisu
Marzipan-Kirsch-Crunch

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

ZU 60,- €

Mediterranes Buffet

Antipasti mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Champignons, Artischocken und Paprika
Vitello Tonnato
Toscanasalat - Fusillisalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Basilikum
Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senffrüchte
Rucolasalat mit Champignons und Parmesansplittern
Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Tomatencremesuppe
Brot und Brötchen
***
Italienischer Schweinebraten mit Rosmarin und Meersalz
Geflügelpicatta
Putensaltimbocca
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola
***
Kleine Ofenkartoffeln
Ratatouille Gemüse
Tomatisierte Penne
***
Mini-Schokoladen-Fruchtspieße
Birnen-Ratatouille mit Vanillecrème und Amarettini
Panna Cotta mit Himbeersauce

Spanisches Buffet

Verschiedene Tapas: grüne und schwarze Oliven, Artischockenherzen mit Zitrone und Tomate
Tortilla Espanola
Andalusischer Gemüsesalat mit Kohlrabi, roten Bohnen, Tomaten und Gurken
Spanische Fleischbällchen mit Mandeln, Rosinen und Chilischoten
Marinierte Hühnchenspieße mit Chilischoten
Spanischer Kartoffel-Geflügel Salat mit Aioli
Avocado-Garnelen Salat mit Minze und Orange
Brot und Brötchen mit Kartoffelbrot
***
Hühnchenbrust in Honig-Sherrysauce mit Chili
Paella mit Meeresfrüchten (kein Livecooking)
Mediterranes Gemüse überbacken mit Manchegokäse
Frittierte Calamari mit Aioli
***
Country Potatoes
Ziegenfrischkäse-Auberginenröllchen auf Tomatensauce
***
Katalanische Crème
Mandeltiramisu
Exotischer Obstsalat mit Mangocrème

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Internationales Buffet

Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill und Senfsauce
Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken
Bulgursalat mit Gemüse
Caesar Salat mit Brotcroutons, Parmesansplittern und typischem Dressing
Hausgemachte Knoblauchpilze
Tunesische Tajine
Mini-Wraps mit exotisch vegetarischer Füllung
Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili
Brot und Brötchen

***

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus
Zanderfilet
Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern

***

Basmatireis
Bohnen im Speckmantel
kleine Ofenkartoffeln
Honig-Zimt-Gemüse

***

Buddha's Schokoladenbrownies
Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme
Erdbeerkuchen im Glas

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

MENÜVORSCHLÄGE

MEDITERRANES 3-GANG MENÜ

Antipastiteller mit eingelegten Auberginen, Zucchini,
Champignons, Artischocken und Paprika
***
Rindermedaillons an Balsamicojus
mit Dauphinkartoffeln dazu Ratatouille-Gemüse
***
Panna Cotta mit Himbeersauce

€ 35,80 pro Person

EURO-ASIATISCHES 4-GANG MENÜ

Thai Salat mit Chinakohl, Bambussprossen,
Ananas und Tofu dazu Yakitori Spieße
***
Karotten-Kokos-Suppe
***
Schweinefilet im Speckmantel mit Tagliatelle
dazu asiatisches Wokgemüse
***
Indischer Milchreis
dazu ein exotischer Obstsalat
mit Mangocreme

€ 50,30 pro Person

INTERNATIONALES 5-GANG MENÜ

Mango Avocado Salat mit Minze
***
Gazpacho
***
Frische Jakobsmuschel
auf Rote Beete Carpaccio
***
Surf 'n Turf
Riesengarnelenspieß auf Kalbsmedaillons mit Rosmarin Kartoffeln
dazu gefüllte Tomaten & Zucchini auf Tomatensauce
***
Basboussa mit Basilikum-Joghurt-Eis
dazu frische Mango

€ 58,40 pro Person

Jedes Menü kann auf Wunsch um weitere Gänge ergänzt werden. Alle Menüs beinhalten je eine vegetarische Alternative für Vorspeise, Zwischengang und Hauptgang.

Für ein serviertes Menü ist ein erhöhter Personaleinsatz im Service, sowie in der Küche notwendig. Pro 15 Gäste wird hierfür 1 Mitarbeiter mit 30,00 € pro Stunde für mind. 4 Stunden berechnet.

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

FOOD CORNER

An unseren Food Corner werden an separaten Stationen die Speisen durch unser Küchenteam frisch vor den Augen der Gäste zubereitet und ausgegeben.

Sie bieten bei einer Loungebestuhlung eine schöne Alternative zum festen Buffet und sorgen für Marktplatz Ambiente, ebenso eigenen sie sich durch ihre live-cooking Komponente als Erweiterung eines festen Buffets.

Sie sind auch ideal für einen separaten Late-Night-Imbiss geeignet.

Die Food Corner lassen sich auch hervorragend durch ein Fingerfood Buffet oder ein Vorspeisen-/ Dessertbuffet ergänzen.

Burger

Burger zum individuellen Belegen
Burgerpatties vom Rind
Burger Brötchen
Bacon, Essiggurke, Blattsalate, Tomatenscheiben,
Zwiebel, Käse
verschiedene Dips

pro Stück € 6,50

Nudel oder Reis Wok

Asiatische Nudel- oder Reispfanne mit versch. Gemüse,
chinesischen Pilzen

vegetarisch pro Portion € 4,50
mit Hühnchen- oder Schweinefleisch pro Portion € 6,50

Ramen

Japanische Suppe mit verschiedenen Toppings,
zum selbst zusammenstellen
Frühlingszwiebeln, Mais,
versch. Gemüse, chinesische Pilze, Eier und Eiernudeln

vegetarisch pro Portion € 5,50
mit Hühnchen- oder Schweinefleisch pro Portion € 7,50

Paella

Spanische Reispfanne mit versch. Gemüse und Knoblauch

vegetarisch pro Portion € 4,50
„Marinera“ mit Meeresfrüchten pro Portion € 8,50
„con pollo“ mit Hühnchenfleisch pro Portion € 7,50
„Valenciana“ mit Kanninchenfleisch pro Portion € 9,50

Maklouba

Orientalische Reispfanne mit Kartoffeln und versch. Gemüse

vegetarisch pro Portion € 4,50
mit Hühnchenfleisch pro Portion € 7,50
mit Lammfleisch pro Portion € 9,50
mit Rindfleisch pro Portion € 8,50

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Schwäbisch 1

Schwäbische Schupfnudeln mit Sauerkraut aus der Pfanne

vegetarisch pro Portion € 4,50
mit Speck pro Portion € 5,00
mit 2 Nürnberger Rostbratwürstchen pro Portion € 6,50

Schwäbisch 2

Gebratene Maultaschen mit Ei aus der Pfanne

vegetarisch pro Portion € 4,50
mit Speck pro Portion € 5,00
mit Bratensoße und Zwiebelschmelze € 5,50
mit schwäbischem Kartoffelsalat € 6,50

Pasta

Pasta aus dem Parmesan Laib mit Trüffelöl

pro Portion € 2,50
zzgl. Kosten für Parmesan Laib
(Marktpreisabhängig ab ca. 350,00 €)

Crêpes

Crêpes mit max. 5 verschiedenen Toppings (süß & salzig)

Butter, Zimt & Zucker, Nutella, Banane, Kokosraspeln, Apfelmus, Beeren, Salami, Schinken, Käse, Creme Fraiche, Zwiebeln, Speck, Feta, Antipasti

pro Stück € 4,50

Belgische oder schwäbische Waffeln

mit max. 5 verschiedenen Toppings (süß & salzig),
zum selbst belegen.
Zimt & Zucker, Nutella, Banane, Sauerkirschen, Apfelmus, Beeren, Schlagsahne, Salami, Schinken, Käse, Creme Fraiche, Zwiebeln, Speck, Feta, Antipasti

pro Stück € 5,00

Wir empfehlen Ihnen für ein ausreichend sättigendes Genusserlebnis eine Auswahl von 2,5- 3 Portionen/Stück pro Person.

Bei einer Buchung der Food Corner in Verbindung mit einem Vorspeisen-/ Dessert- oder Fingerfood- Buffets, ist eine Auswahl von 1,5-2 Portionen/ Stück ausreichend.

Für weitere Wünsche oder spezielle Anfragen zu einer Live Cooking Station oder Food Corners (Spanferkel, Döner Kebap etc.) sprechen Sie bitte mit unserem Projektteam.

Die Aufbaupauschale für unsere Food Corner beläuft sich auf € 95,00 pro Station.
Zusätzlich fallen pro Station Mitarbeiterkosten in Höhe von € 30,00/ Std. an.
Es gilt eine Mindestabnahmemenge von 25 Stück/ Portionen pro Station.

Je nach Personenanzahl und Food Corner Auswahl/ Einsatz sind ggf. mehrere Stationen notwendig.
Hierzu berät Sie gerne unser Projektteam.

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

FLYING FINGERFOOD

Unser Flying Fingerfood wird portionsweise auf kleinen Tellern angerichtet und den Gästen durch unser Servicepersonal auf Tabletts angeboten. Es eignet sich besonders in einer lockeren Atmosphäre an Loungemobiliar, bei Vortragsveranstaltungen, zu einem entspannten Get-together oder auch zum Empfang.

VORSPEISEN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Vegetarisch	1x Blumenkohlkofta auf pikantem Möhrendip	1,70 €	
Vegetarisch	1x Mini-Zigarrenbörek	1,70 €	
Vegetarisch	1x Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,70 €	
Vegetarisch	1x Käsespieß mit Trauben oder Oliven	1,70 €	
Meeresfrüchte	Garnelen im Kartoffelmantel	2,50 €	
Vegetarisch	1x Falaffel auf Humus	2,50 €	
Schwein	2x Frikadellenbällchen mit mexikanischer Salsa	2,50 €	
Gebäck	1x Mini-Blechkuchen	2,50 €	
Vegetarisch	1x Vegane Frühlingsrollen und 1x Samosas mit Sweet Chili Sauce	2,90 €	
Vegetarisch/Schwein	1x Mini-Pizza (vegetarisch, nur Käse oder Salami)	2,90 €	
Rind	1x Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef gefüllt mit Gemüsesticks	3,30 €	
Schwein/Fisch	1 x Mini Pizza mit Rucola und Parmaschinken oder Thunfisch	3,30 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Tomatenwürfeln	3,30 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Auberginenmousse	3,30 €	
Geflügel	1x Mini-Wrap gefüllt mit Hühnchen und Ananas	3,30 €	
Vegetarisch	1x Mini-Wrap mit exotisch vegetarischer Füllung	3,30 €	
Vegetarisch	1x Mürbteigtartelette mit Olivencreme	3,30 €	
Vegetarisch	1x Mürbteigtartelette mit Tomate-Mozzarella	3,30 €	
Gebäck	1x Mini-Blätterteiggebäck, herzhaft oder süß	3,30 €	
Vegan	2x Gefüllte Weinblätter	3,30 €	
Vegan	1x Antipastispieß	3,30 €	
Vegetarisch	1x Knuspriges Crostini mit Ziegenfrischkäse, Honig und Pinienkernen	3,30 €	
Fisch	1x Mürbteigtartelette mit Lachscreme	3,30 €	
Suppe	Zitronengrassüppchen	3,60 €	
Suppe	Kürbis-Ingwer-Süppchen	3,60 €	
Kalb	1x Knuspriges Crostini mit Tartarsauce und kaltem Kalbsbraten	4,10 €	
Meeresfrüchte	1x Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen, Garnelen und Chili im Weckglas	4,10 €	
Schwein	2x Yakitori Spieße	4,10 €	
Schwein/Fisch	2x Wan Tan	4,10 €	
Meeresfrüchte	2x Dim Sum	4,10 €	

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

HAUPTGÄNGE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Schwein	2 x Fleischküchle mit Kartoffelsalat	3,00 €	
Vegetarisch/Schwein	Kraut Schupfnudeln (vegetarisch oder mit Speck)	3,00 €	
Vegetarisch	Große Käseravioli mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern	3,00 €	
Vegan	Veganes Gemüsecurry mit asiatischem Duftreis	3,00 €	
Vegetarisch	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	3,50 €	
Pasta	Geröstete Maultaschen mit Kartoffelsalat	3,50 €	
Geflügel	Hühnchen Geschnetzeltes mit Reis	3,50 €	
Geflügel	Hühnchenbrust auf Honig-Sherry-Sauce auf Kartoffelpüree	4,00 €	
Geflügel	Thai Curry mit Geflügel und Reis	4,00 €	
Meeresfrüchte	Riesengarnelenspieß mit Koriander und Limette	4,00 €	
Geflügel	Gegrilltes Thymianhühnchen mit orientalischen Bratkartoffeln	4,50 €	
Geflügel	Putenbrust an Safransauce und Kräutergnocchi	4,50 €	
Fisch	Pangasiusfilet auf Limettenrisotto mit Zuckerschoten	4,50 €	
Geflügel	Putensaltimbocca auf Kräuterbandnudeln	5,00 €	
Fisch	Rotbarbenfilet auf Kräuterrisotto	5,50 €	
Kalb	Ausgelöstes Kalbsragout "Ossobuco" auf Ratatouillegemüse mit Reis	6,00 €	
Geflügel	Entenbrust in Orangensauce auf Rotkohl mit Mini-Kartoffelknödel	6,00 €	
Rind	Streifen vom rosa gebratenen Rindermedaillon auf Balsamicojus und Wasabipüree	6,00 €	

Bei dieser Auswahl handelt es sich um Vorschläge, gerne können auch weitere Hauptgänge auf Wunsch zusammengestellt werden. Hierfür sprechen Sie bitte mit unserem Projektteam.

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

DESSERTS

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Gebäck	Verschiedenes Blätterteiggebäck (süß)	2,50 €	
Kuchen	Verschiedene Blechkuchen	2,50 €	
Gebäck	Buddha's Schokoladenbrownies	2,50 €	
Mousse & Creme	Mousse von weißer und dunkler Schokolade	2,50 €	
Pudding	Indischer Milchreis	2,50 €	
Kuchen	Himbeer-Käsekuchen im Glas	3,20 €	
Pudding	Katalanische Creme	3,20 €	
Mousse & Creme	Heidelbeer-Quark-Mascarpone Creme	3,20 €	
Pudding	Panna Cotta mit Himbeersauce	3,20 €	
Frucht	Obstplatte	3,20 €	
Mousse & Creme	Mangomousse mit Honig-Zimtnüssen	3,20 €	
Kuchen	Tiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Himbeertiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Haselnusstiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Mandeltiramisu (ohne Ei)	3,90 €	
Kuchen	Basboussa mit Nüssen	3,90 €	
Frucht	Obstsalat mit Zitronencreme	3,90 €	
Kuchen	Schwarzwälder-Kirschkuchen im Glas	3,90 €	
Kuchen	Erdbeerkuchen im Glas	3,90 €	
Kuchen	Marzipan-Kirsch-Crunch	3,90 €	
Kuchen	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	4,60 €	
Gebäck	Baklava	4,60 €	
Pudding	Panna Cotta mit Pistazien	4,60 €	
Frucht	Mini-Schokoladen-Fruchtspieße	4,60 €	
Frucht	Birnen-Ratatouille mit Vanillecreme und Amarettinis	4,60 €	
Mousse & Creme	Pfannkuchentörtchen mit Mango	4,60 €	
Frucht	Exotischer Obstsalat mit Mangocreme	4,60 €	

Wir empfehlen Ihnen für ein ausreichend sättigendes Genusserlebnis eine Auswahl von mindestens 6-8 Vorspeisen/Portionen, 3-5 Hauptgänge/Portionen und 2-3 Desserts/Portionen.

Für ein Flying Fingerfood Menü ist ein erhöhter Personaleinsatz im Service, sowie in der Küche notwendig. Pro 15 Gäste wird hierfür 1 Mitarbeiter mit 30,00 € pro Stunde für mind. 4 Stunden berechnet.

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

LATE-NIGHT-IMBISS

Neben einer Auswahl von Fingerfood und Snacks bietet sich auch ein Late-Night-Imbiss an.
Alternativ empfehlen wir zum Late-Night-Imbiss einen unserer Food Corner.

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)	Auswahl
Vegetarisch	Belegte Mini-Brötchen mit Käse/Gemüse/Antipasti	2,80 €	
Schwein	Belegte Mini-Brötchen mit Schinken/Salami	3,20 €	
Schwein	Currywurst (100g) mit Brot & Brötchenauswahl (Pappteller)	3,20 €	
Vegetarisch	Käseauswahl (50g pro Person) mit frischen Früchten, dazu Brot und Brötchen	4,50 €	
Meeresfrüchte/Rind	Belegte Mini-Brötchen mit Lachs/Roastbeef	4,50 €	
Suppe	Diverse Suppen (z.B. Gulaschsuppe/Kartoffelsuppe) mit Brot	ab 5,60 €	
Schwein	Ein Paar Weißwürste (150g) mit Laugengebäck und süßem Senf	6,80 €	
Schwein	Currywurst (100g) mit Pommes	5,60 €	
Schwein	Luftgetrocknete und gekochte Schinkenauswahl mit Meerrettich und Essiggurken (50g pro Person)	5,60 €	
Schwein	Leberkäse am Stück aus dem Ofen mit Kartoffelsalat/Brot	5,60 €	
Schwein	Fenchelsalami, roher Schinken, Parmesan und Senffrüchte (50g pro Person	6,80 €	
Schwein/Rind	Chili Con Carne (200g pro Person)	6,80 €	
Meeresfrüchte/Fisch	Auswahl an geräuchertem Fisch mit Meerrettich und Garnelen in Cocktailsauce (50g pro Person)	6,80 €	

Bei Buchung eines Late-Night-Imbiss ist ein Mitarbeiter für die Ausgabe am Buffet notwendig, dieser wird zusätzlich mit 30,00 € pro Stunde berechnet.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

GETRÄNKEANGEBOT

GETRÄNKE

In allen Arrangements ist bereits eine 4-stündige Getränkepauschale inkludiert. Diese beinhaltet Soft Drinks, Wasser, Säfte, Hauswein, Aperol Spritz, Prosecco, Flaschenbiere und Filterkaffee. Je nach Arrangement beinhaltet die Getränkepauschale auch Cappuccino und Espresso. Die Getränkepauschale kann zu 6,00 € pro Person und Stunde verlängert werden. Vor Beginn und nach Ablauf der Getränkepauschale werden Getränke, je nach Absprache, nach Verzehr abgerechnet.

SOFTDRINKS

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Wasser	Apollinaris Selection / VIO / Zitronenlimo	2,50 €
Softdrinks	Coca-Cola / Cola-Light / Fanta / Spezi	2,50 €
Saft	Saftschorlen	2,50 €
Softdrinks	Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Russian Wild Berry, Tonic Water	3,00 €
Saft	Apfel-, Orangen-, Cranberry-, Ananas-, Maracuja-, Johannisbeersaft	3,00 €
Softdrinks	Orangina	3,00 €
Nicht in der Pauschale inkludiert / nur auf Anfrage		
Tonic	Thomas Henry/Fevertree Indian/Fevertree Mediterranean	4,00 €
Softdrinks	Red Bull	4,00 €

KAFFEE & TEE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Kaffee	Filterkaffee	2,50 €
Tee	Teesorten: Pfefferminz, China Gunpowder Grüntee, Earl Grey, Darjeeling, Früchtezauber, Rooibos Vanille	2,50 €
Kaffee	Cappuccino/Milchkaffee	3,50 €
Kaffee	Espresso	2,50 €
Kaffee	Doppelter Espresso	4,00 €

BIERE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Bier	Beck's Gold / Beck's Naturradler / Beck's alkoholfrei	3,50 €
Bier	Wulle	3,50 €
Hefeweizen	Sanwald Hefeweizen / Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	4,00 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

WEIN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Prosecco	Prosecco Montelvini, extra trocken (0,1L) Veneto, Italien	4,50 €
Rotwein	Sangre de Toro, trocken (0,2L) Miguel Torres, Katalonien, Spanien	6,50 €
Rosewein	De Casta Rosado, trocken (0,2L) Miguel Torres, Katalonien, Spanien	6,50 €
Weißwein	Viña Sol, trocken (0,2L) Miguel Torres, Katalonien, Spanien	6,50 €
Prosecco	Prosecco Montelvini, extra trocken, auf Eis (0,2L) Veneto, Italien	6,50 €

COCKTAILS & LONGDRINKS

Ab 70 Personen
Mindestabnahme von 100 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 8,00.
Mindestabnahme von 100 Longdrinks pro Drink € 7,00.
Longdrinks nach Verzehr pro Drink € 8,00.

Bis zu 70 Personen
Mindestabnahme von 100 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 8,00.
Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails

Mindestabnahme von 50 Cocktails & Longdrinks pro Drink € 9,00.
Bitte entscheiden Sie sich für eine Auswahl von bis zu 5 Cocktails

Ab einer Mindestabnahme von 100 Longdrinks pro Drink € 7,00.
Longdrinks nach Verzehr pro Drink € 8,00.

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

HAKUNA-MATATA
Vodka, Maracuja, Wassermelonensirup, Limette, Cranberry, Minze, Absolut Vodka Raspberry

APEROL / PEACH CONNECTION
Aperol, Peachtree, Maracuja, Zitrone, Lime Juice, Erdbeersirup

THAI FRUIT PUNCH
Brauner Rum, Maracujalikör, Maracuja, Ananas, Orange, Zitrone, Mangosirup

MAI TAI
Weißer und brauner Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Ananas, Lime Juice, Mandelsirup, Limette

SEX ON THE BEACH
Vodka, Peachtree, Zitrone, Lime Juice, Cranberry, Orange, Grenadine

(MANGO) CAIPIRINHA
Cachaça, Lime Juice, weißer Rohrzucker, Limette, (Mangopüree)

(MANGO) MOJITO
Weißer Rum, frische Minze, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker, Soda, (Mangopüree)

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

TOUCH DOWN
Vodka, Apricot Brandy, Zitrone, Maracuja, Grenadine

UNDER THE PALMS
Gin, Maracujalikör, Apricot Brandy, Maracuja, Mangosirup, Mangowürfel

MELONBALL
Vodka, Wassermelonensirup, Zitrone, Ananas, Mangosirup

BUFFALO SOLDIER
Brauner Rum, Wassermelonensirup, Ananas, Orange, Zitrone, Mangopüree, Erdbeersirup

PACIFIC SUNDOWN
Weißer Rum, Ananas, Cranberry, Zitrone, Mangosirup, Grenadine

SEX MACHINE
Weißer Rum, Vodka, Wassermelonensirup Maracuja, Ananas, Mangopüree, Mangosirup

FLORIDA
Weißer Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda

HUGO
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Soda

MOSCOW MULE
Vodka, Ginger Beer, Lime Juice, Gurke

LILLET WILD BERRY (SPRITZ)
Lillet Blanc, (Prosecco), Schweppes Russian Wild Berry, gefrorene Beeren

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN MOJITO
Ginger Ale, weißer Rohrzucker, Lime Juice, frische Minze, Limette

FLORIDA
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

AIR JORDAN
Zitrone, Ananas, Mangopüree, Erdbeersirup

IPANEMA
Ginger Ale, brauner Zucker, Lime Juice, Limette

LONGDRINKS

VODKA LEMON
Russian Standard Vodka, Bitter Lemon

GIN TONIC
Finsbury Gin, Schweppes Tonic Water

WHISKY COLA
Jack Daniel's, Coca Cola

RUM COLA
Ron Vacilon Anejo 3 Anos Rum *oder* Old Pascas Barbados Dark Rum, Coca Cola

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

BUDDHA LOUNGE
RED MANDARIN

SPIRITUOSEN

GIN

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Gin	Finsbury Gin (4cl)	5,00 €
Gin	Bombay Sapphire Gin (4cl)	6,50 €
Gin	Tanqueray Gin (4cl)	6,50 €
Gin	Hendricks Gin (4cl)	7,50 €
Gin	Gin Mare (4cl)	8,50 €
Gin	Monkey 47 Gin (4cl)	10,50 €

VODKA

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Vodka	Russian Standard Vodka (4cl)	5,00 €
Vodka	Absolut Vodka (4cl)	5,50 €
Vodka	Absolut Berry Vodka (4cl)	5,50 €
Vodka	Alpha Noble Vodka (4cl)	6,50 €

RUM

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis pro Person (Brutto)
Rum	Ron Vacilon Anejo 3 Años Rum (4cl)	5,00 €
Rum	Old Pascas Barbados Dark Rum (4cl)	5,00 €
Rum	Havana Club 3 Años Rum (4cl)	6,50 €

WHISKEY, BRANDY & COGNAC

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Whiskey	Jack Daniel's Whiskey (4cl)	5,00 €
Whiskey	Lagavulin Whiskey (4cl)	14,50 €
Brandy	Osborne Veterano Brandy (4cl)	9,50 €
Scotch Whiskey	Chivas Regal Scotch Whiskey (4cl)	12,50 €
Cognac	Hennessy VS Cognac (4cl)	12,50 €

BRÄNDE & LIKÖRE

Kategorie	Beschreibung	Einzelpreis (Brutto)
Obstbrand	Williams Birne/Obstler/Kirsch (2cl)	3,00 €
Anislikör	Sambuca/Ouzo/Yeni Raki (2cl)	3,00 €
Mezcal/Agaven-Brand	Sierra Tequila Gold/Silver (2cl)	3,00 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.

Tresterbrand	Grappa (2cl)	3,00 €
Kräuterlikör	Jägermeister (2cl)	3,00 €
Haselnusslikör	Frangelico (2cl)	3,00 €
Kräuterlikör	Ramazzotti (4cl)	4,00 €
Wermut	Martini (5cl)	5,00 €
Sahnelikör	Baileys (5cl)	5,00 €

SPECIAL GIN BAR

Auf Wunsch bieten wir den Gästen Ihrer Veranstaltung gerne auch eine größere Auswahl an Gin und Tonic Water an. Unsere Special Gin Bar beinhaltet zudem eine große Auswahl an Botanicals und kann als Zusatzangebot über die Bar oder auch an einer separaten Gin Bar angeboten werden.

Zusatzangebot an der Bar

Gin Auswahl

Bombay Sapphire/Hendricks/Tanqueray/Gin Mare/Monkey 47

Tonic Auswahl

Thomas Henry/Fevertree Indian/Fevertree Mediterranean (Flasche 0,2l)

Botanicals

Rosmarin, Basilikum, Minze, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken, Grapefruit, Zitrone, Limette, Gurke

Mindestabnahme 100 Stück, pro Stück 11,50 €
Mindestabnahme 50 Stück, pro Stück 12,50 €

Separate Gin Bar

Aufbaupauschale 149,- €
Zusätzlicher Mitarbeiter mit 30,00 € pro Stunde für mind. 4 Stunden berechnet

Mindestabnahme 100 Stück, pro Stück 11,50 €
Mindestabnahme 50 Stück, pro Stück 12,50 €

SONSTIGES

TELLERGELD

HOCHZEITSTORTE

Tellergeld Hochzeitstorte pro Person 1,80 €
Torten Handling Pauschale 50,00 €
Tortenpräsentation auf Gueridon mit Tischfeuerwerk 45,00 €

FINGERFOOD & SNACKS

Handling Pauschale für mitgebrachtes Fingerfood & Snacks 38,00 €
Tellergeld für mitgebrachtes Fingerfood & Snacks 1,80 € pro Person

SEPARATES KAFFEE- & KUCHENBUFFET

Gedeck Preis Kaffee & Kuchen (wenn zum Abend umgedeckt wird) pro Person 4,60 €
Tellergeld Kaffee- und Kuchenbuffet 3,50 €
Handling Pauschale pro Kuchen 14,00 €

ERWEITERTES GETRÄNKEANGEBOT HANDLING

SELBSTMITGEBRACHTE GETRÄNKE

Korkgeld für selbstmitgebrachten Wein, pro Flasche 12,00 €
Ohne Reduzierung der Getränkepauschale

Selbstmitgebrachtes Bier, pro Kasten 12,00 €
Ohne Reduzierung der Getränkepauschale

Selbstmitgebrachte Spirituosen, pro 50 Gäste 1L frei
Jede weitere Flasche Korkgeld: 0,5l = 20,00 € / 0,75l = 30,00 € / 1,0l = 40,00 €

SONDERWEIN & SONDERBIER ÜBER DIE BUDDHA LOUNGE

Preisabhängig – Anpassung der Getränkepauschale
Handling Pauschale 50,00 €

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt.