



CATERING

Event

## Buffets für Events

---

*Die nachfolgenden Buffets zeigen Ihnen die Vielfalt unserer Küche:  
Von „Wie bei Mutttern“ bis zu „Fernost“ sind alle Produkte von bester  
Qualität und in unserer Küche für Ihren Event frisch zubereitet.  
Dabei lieben wir Individualität. Lassen Sie sich von diesen Vorschlägen  
inspirieren und vereinbaren Sie mit uns einen Beratungstermin.*

### Buffet "Mess-Classics"

#### Vorspeisen

Fenchel-Orangensalat mit Ziegenfrischkäse und Rosa Beeren

Blattsalate mit Hähnchenbrust, Orangen, Birnen und Haselnüssen  
dazu Orangendressing

Lammcarpaccio mit gehobeltem Ziegenkäse und Pesto

Kartoffelrösti mit Räucherlachstatar und Kräuter- Crème Fraîche

Gebratene Zucchini mit getrockneten Tomaten

#### Suppe

Karotten-Orangenrahmsuppe mit Parmaschinken und Croûtons

#### Hauptgericht

Rinderfilet mit Gorgonzola  
oder

Barberie Entenbrust mit Honig-Ingwersauce  
dazu  
marktfrische Gemüse und Kartoffelgratin

#### Dessert

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat

Früchte der Saison mit Amaretto- Mascarponecreme

Crème Brûlée, vor Ort karamelisiert

Lieferpreis netto €

36,-

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

## Event

### Buffet "Crossover"

#### Vorspeisen

Caesar `s Salad mit jungem Parmesan und Croûtons

Rucola- Cous Cous- Salat mit Meeresfrüchten

Vitello Tonnato

Fenchel-Orangensalat mit Ziegenkäse

Pflaumen im Speckmantel

Thunfischtatar auf Sauerrahmtörtchen

#### Warme Gerichte

Gebratenes Red Snapperfilet mit Mango- Papaya- Chutney

Straussenfilet-Spieße

Mediterrane Gemüsepfanne

dazu Jasminreis

#### Dessert

Brownies  
mit karamelisierten Walnüssen

Frische Erdbeeren und Ananas oder exotische Früchte (je nach Saison)  
mit Mascarpone-Amarettocrème

Chai-Pannacotta  
mit Aprikosenkompott

dazu Stangenweissbrot und Ciabatta  
Oliventapenade und Salzbutten

Lieferpreis netto €

31,80

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Event

## Buffet "Europa"

### Vorspeisen

Gebratene Artischocken in würziger Vinaigrette

Marinierte Zucchini mit getrockneten Tomaten

Rucolasalat mit Balsamico, Pinienkernen und frischem Parmesan

Salat von Chorizzo, spanischen Oliven und bunter Paprika

Rösti mit Räucherlachstatar und Kräuter-Crème Fraîche

Carpaccio Bavaroise – Rindercarpaccio mit Serviettenknödelscheiben

Variation vom holländischen Matjes  
mit Preiselbeeren, Hausfrauensauce und Curry

Rosa gebratener Lammrücken mit Apfel- Minzchutney

### Suppe

Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe  
oder  
Minestrone, italienische Gemüsesuppe

### Hauptgericht

Coq au Vin  
mit Speck, Champignons, Gemüse und Kartoffelpüree

### Dessert

Amaretto-Mascarponecrème mit Früchten

Zweierlei Mousse au Chocolat

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Lieferpreis netto €

34,80

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Event

## **Buffet "Italia"**

### **Vorspeisen**

Gebratene Artischocken in würziger Vinaigrette

Bohnen mit Speck und Petersilie

Marinierte Zucchini mit getrockneten Tomaten

Pestosalat mit Shrimps und Calamaretti

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Lammcarpaccio mit gehobeltem Ziegenkäse und Piniekernen

Rucolasalat mit Tomaten-Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan

### **Hauptgerichte**

Lasagne mit Lachs, St. Pierre und Blattspinat  
und

Gratinierte Canneloni mit Kalbfleisch und Ricotta gefüllt  
auf Rahmspinat und geschmolzenen Tomaten

### **Dessert und Käse**

Mascarponecrème mit Früchten oder Tiramisu- Törtchen

Diplomatica, Schokoladendessert mit Rum und Espresso

Panna Cotta

Italienische Käseplatte mit Trauben und Oliven

Ciabatta und Salzbutter

Lieferpreis netto

€ 34,80

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Event

## Antipastibuffet

Parmaschinken mit Honigmelone

Fruchtpflaumen im Speckmantel

Vitello Tonnato  
(Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)

Marinierte Austernpilze mit rosa Pfeffer

Bunte Paprika süß sauer

Gebratene Zucchinischeiben

Fenchel und Orangen mit Grappa mariniert

Auberginenröllchen mit getrockneter Tomate und Mozzarella gefüllt

Karotten mit Honig und Ingwer

Rucolasalat mit Tomaten- Basilikumvinaigrette und gehobeltem Parmesan

Ciabatta und Olivenpaste

Lieferpreis netto

€16,80

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Event

## Buffet "Barcelona"

### Vorspeisen

Karotten mit Limone, Knoblauch und Minze

Schalotten in Rotwein

Boquerrones en vinagre – eingelegte Sardellen

Gebackene Stockfischbällchen

Kartoffeltortilla

Serranoschinken mit Melone

Salat von Chorizo, Oliven und Paprika

### Suppe

Traubensuppe mit Sherry und Chilli  
oder  
Gazpacho

### Hauptgerichte

Paella  
oder

Kalbfleisch La Mancha  
(mit Gemüse geschmorte kleine Kalbsschnitzel)  
dazu Safranreis

### Dessert und Käse

Crema Catalana

Früchteplatte

Mandeltorte

Spanische Käse mit Trauben und Oliven

Brotkorb und Salzbutter

Lieferpreis netto €

37,-

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

## Event

### Buffet "Fernost"

#### Vorspeisen

Satéspeie von der Poularde und frischer Ananas mit Erdnussauce

Glasnudelsalat mit Shrimps

Kim Chi (pikant eingelegter Kohl)

Seafoodcakes mit Koriandercreme

Sojaprossensalat mit Rindfleisch

Sashimi von Lachs und Thunfisch  
mit Wasabi- Crème Fraîche und eingelegtem Ingwer

#### Suppen

Thailändische Kokossuppe

oder

Asiatischer Fischeintopf

#### Hauptgerichte

Bratnudeln mit Huhn, Shi i Take und Gemüsen  
oder

In Kokosmilch geschmortes Rindfleisch

#### Dessert

Kombuchagelée und Zitronengrascrème

Exotische Früchte mit Kokosmousse

Lieferpreis netto €

31,80

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Event

## **Buffet "Hanseatic"**

### **Vorspeisen**

Große Räucherfischplatte mit  
Forelle, Lachs, und Pfeffermakrele, dazu Sahnemeerrettich

Büsumer Krabbencocktail im Chiccoreeblatt

Matjesvariationen:  
nach Hausfrauenart, mit Curry, mit Preiselbeersahne

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Gefüllte Frikadellen mit Schafskäse

Geflügelsalat mit Äpfeln

Gurkensalat mit Dill und saurer Sahne

Reichhaltige Käseplatte mit Trauben und Oliven garniert

### **Hauptgericht**

Gebrautes Zanderfilet auf geschmortem Spitzkohl  
mit Kümmelbutter und jungen Kartoffeln

### **Dessert**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Sauerteigbrot, Vollkornbrot, kleine Brötchen  
Salzbutter und Kräuterquark

Lieferpreis netto €

29,80

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

## Event

*Für die kleine Zwischenmahlzeit:*

### **Bayrische Vesper**

Bayrischer Wurstsalat

Weißwürste mit süßem Senf

Bayrischer Krautsalat

Kartoffel-Specksalat

Obatzda

Laugenbrezeln

Radispiralen, Radieschen

Lieferpreis netto €

13,80

### **Buffet "Wie bei Muttern"**

**kalt**

Kartoffelsalat mit Speck

Gurkensalat mit Dilljoghurt

Frikadellen von Kalb und Rind mit Mixed Pickles

Geräucherte Putenbrust

Roastbeef kalt, mit hausgemachter Remouladensauce

Holsteinische Schinkenplatte mit Mixed Pickles

Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs, Pfeffermakrele und Sahnemeerrettich

### **Suppe**

Kartoffel- Lauchsuppe mit Croûtons

### **Dessert und Käse**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käsebrett mit Trauben und Radieschen

Brotkorb mit Sauerteigbrot, Vollkornbrot und Stangenweißbrot  
Salzbutter

Lieferpreis netto

Kaltes Buffet: 19,80

Suppe 3,70

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e



CATERING

Event

## Gabel- Buffets

---

*Kleine Vorspeisen und Fingerfoodteile, Sie benötigen lediglich Gabel und Teller. Ideal als Zwischenmahlzeit oder leichtes Lunch.. Wenn das Buffet eine komplette Mahlzeit abdecken soll empfehlen wir die Vorschläge durch weitere, eventuell auch warme Komponenten zu ergänzen.*

### **Gabel-Bufferet I, Hamburg trifft Mittelmeer**

*pro Person 12 Teile*

Kleine Hackbällchen von Rind und Kalb mit Schafskäse gefüllt

Kartoffelrösti mit Räucherlachstatar und Kräuter-Creme fraiche

Tomate- Mozzarella- Spieße mit Basilikum und buntem Pfeffer

Stücke vom frischen Parmesan mit Orangen- und Feigensenf

Pflaumen im Speckmantel mit Feta gefüllt

Büsumer Krabben mit Radieschen und Apfel auf Gurke

Auberginenröllchen mit ofengetrockneten Tomaten und Kräutern

Vitello Tonnato- Röllchen im Chicoréeblatt

Ciabatta und Olivenpaste

Preis pro Person 18,90

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

www.mess.de



CATERING

Event

## **Gabelbuffet II, Crossover**

*pro Person 12 Teile*

Flusskrebsscocktail mit Orangenfilets und Chili im kleinen Glas serviert

Tandoori-Hähnchenspieß mit Joghurtdip

Crêperöllchen mit Graved Lachs, Birne und Honig-Senfsauce

Vitello Tonnato-Röllchen

Asiatisch gewürzte Hackbällchen mit Chili und Koriander

Orangen-Fenchelsalat mit Ziegenfrischkäse und rosa Beeren

Spanischer Tapasspieß mit pikanter Chorizo, bunter Paprika und Olive

Papaya im Bündnerfleischmantel mit Zitronenmelisse

Ciabatta und Olivenpaste

Preis pro Person 19,90

## **Gabelbuffet III, Mediterran trifft Asia**

*pro Person 12 Teile*

Scampi-Spiess mit kandiertem Ingwer und pikanter Zitronengras-Mayonaise

Satéspieße von Poularde und Ananas mit Erdnussauce

Asiatischer Mango-Karottensalat mit Shrimps

Thunfischtartar mit Limonen-Olivenöl im Chiccoréeblatt

Oliventartelette mit Tomaten-Gemüsetartar und Büffelmozzarella

Tandoori-Rinderfiletschnecke mit Koriander-Joghurtdip

Balsamico-Champignons, Honig-Ingwerkarotten

Zucchini mit getrockneten Tomaten

Ciabatta und Olivenpaste

Preis pro Person 21,90

Dieses Angebot ist gültig für Events ab 30 Personen.  
Gerne kochen wir auch für kleinere Gesellschaften. Bitte lassen Sie sich individuell beraten.

w w w . m e s s . d e