

Barcelona vs. Milan

Ab 30 Personen

Warme Speisen

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert

Scaloppini mit Parmaschinken und Salbei

Seehecht mit Muschelsauce und Weißwein

Beilagen

Italienische Pasta, spanische Kartoffeln mit Knoblauch,
mediterranes Gemüse, Kräuterris, Rosmarin-Kartoffeln

Kalte Speisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit
Pinienkernen, Scampisalat,
Salatrolle mit 3 Dressing

Partyfrikadellen mit Dips, Geflügelvariationen mit frischen
Früchten, Käsebrett mit Trauben, Lachsplatte mit Honig-
Dill-Sauce

Dessert

Dessertbuffet ANNO mit Früchten
und verschiedenen Dessertvariationen

pro Person 22,50 €

Buffet 1

Ab 10 Personen

Kartoffel-Lauchcreme

Spießbraten auf Wonnekraut

Geflügelvariationen mit Dips

Partyfrikadellen mit Senf und Ketchup

Salatmolle mit Dressing

Brot, Butter, Partybrötchen

Rote Grütze v-Soße, Schokoladencreme

Pro Person

13,90 €

1001 Nacht Buffet

Lassen Sie sich in die Welt von 1001 Nacht entführen, gehen Sie mit uns eine kulinarische Reise ins Land der aufgehenden Sonne ein. Genießen Sie Köstlichkeiten vom Sultan.

Unser Servicepersonal sowie die von Ihnen gewählte Lokation wird indisch dekoriert

Spargel - Curry - Creme

Kalt

Panierte Garnelen, Teigtaschen mit Shrimps gefüllt
Frühlingsrollen gefüllt
Curry-Quark-Dip, Apfel-Meerrettich-Dip,
Mini Spieße in Honig eingelegt
Mini Sultanspieße mit Paprika und Zwiebeln
Blumenkohl-Brokkoli Salat in Currysoße und
Pinienkernen

Warm

Gebackener Blumenkohl mit Joghurt-Minze-Soße
Putenpfanne süß-sauer mit Gemüse, Cashewnüssen und
Basmatireis

Dessert

Flambierte Bananen mit Vanilleeis
Maracuja-Joghurt-Crème

pro Person 23,90 €

Buffet 2

Ab 10 Personen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Lachsfilet auf Spinatsockel

Beilagen

Kartoffelgratin, Reis
Gemüseauswahl, Salate der Saison

Edelsalamiplatten, Partyfrikadellen

Niedersächsische Rauchfischplatte

Broccoli- Blumenkohlsalat in Joghurt

Frische Salatmolle mit 3 verschiedenen Dressings

Brot, Partybrötchen, Schmalz, Kräuterquark und Butter

Dessertbuffet

Sylter Rote Grütze, Vanillecreme mit Rohrzucker
gratinert

Pro Person 14,50 €

Buffet 3

Ab 20 Personen

Hummercreme mit Krabben

Wildschweinbraten mit Pfifferlingen und
PreiselbeersöÙe

Medaillons von Schwein auf frischen Pilzen

Pochierter Lachs auf Gemüsestreifen

Rotkohl, Rosenkohl, Bohnenbündchen
Reis, Kroketten, Salzkartoffeln

Geflügelvariationen auf Waldorfsalat, Antipasti
Auswahl, Melone mit Schinken, Salatauswahl mit
verschieden Dressing

Fischplatte „Neptuns Reich“

Butter, Brot, Partybrötchen Schmalz

Rustikales Käsebrett

Dessert

Sylter Rote Grütze mit vanillesöÙe

Mousse au chocolat von brauner und weißer Schokolade

pro Person 26,50 €

Burundi Buffet

Ab 20 Personen

Wir entführen Sie in die Welt der Savanne! Genießen Sie die Vielfalt der afrikanischen Küche und den pfiffigen Umgang mit Gewürzen.

Unser Servicepersonal sowie die von Ihnen gewählte Lokation wird afrikanisch dekoriert

Kalt

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomaten-Gurkensalat, Sprossensalat, Bohnensalat,
Hirsensalat und Reissalat

Marinierte Rinderbrust mit feuriger Vinaigrette
Mariniert Hähnchenflügel, Hackfleischspieß mit
Tomaten-Paprika

Marinierte Hähnchenflügel, Eisgekühlte
Melonenschiffchen

Dörrpflaumen im Speckmantel

Warm

Buschbohnenuppe
Geschmorte Lammhaxe an Erdnussbuttersauce
mit Kräuterbohnen und Kartoffelecken
Steaks vom Straußenfilet mit eingelegten
Schattenmorellen,
Brokoli und Kartoffelgratin
Gegrilltes Redsnapperfilet auf tomatisierten Cuscus
und Zuckerschoten

Backpflaumenkompott
Halbe Melone mit frischem Obstsalat

Pro Person 21,50 €

ANNO'S Festbuffet

Ab 30 Personen

Geräucherte Putenbrust mit frischen Früchten garniert

FrISChe Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Große Steinhuder Rauchfischplatte mit Lachs,
Makrelen, Forellen und Aal

Kross gebratene Hähnchenkeulen mit Essiggemüse
Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel mit
Preiselbeeren

Niedersächsische Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen,
Spargel, Eierstich und frischen Kräutern

Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert an
frischem Weinkraut und gebackenen Kartoffeln mit
Sour-Creme

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Dazu reichen wir einen großen Brotkorb mit verschiedenen
Bauernbrotsorten Butter und Griebenschmalz

pro Person 17,50 €

Buffet „ANNO Klassisch“

Ab 15 Personen

Kartoffel-Lauchcreme

Putengeschnetzeltes mit tomatisierten Spätzlen
Spießbraten auf Wonnekraut

Kalt

Geflügelvariationen, Partyfrikadellen

Salatmolle mit Dressing

Fischplatte Neptuns Reich, Melone-Schinken

Brot, Butter, Partybrötchen

Rote Grütze Vanille-Soße

Pro Person 14,90 €

Buffet „Blau Weiß“

Ab 15 Personen

Kaum eine Bevölkerung in unserem Land pflegt Spezialitäten eigene Kultur und die Lebensart so wie es die Bayern tun.

Deftige frische Küche und Hausmacher Spezialitäten sind dort Grundlagen, die auch unsere Produkte prägen

Kalt

Wurst-Käse Salat ,Krautsalat
Salate der Saison mit zweierlei Dressing
Hausmacher-Sülze mit Mixe pickles
Rustikales Käse-Brett, Handkäs mit Musik

Warm

Krustenbraten mit Altbiersoße
Weißwurst im eigenen Sud
Original Bayrischer Leberkäs
Specksauerkraut
Gebackene Knoblauch - Rosmarien Kartoffeln
Ofenfrische Brezeln
Partybrötchen und Brotvariation

Vanillemousse mit Früchten aus dem Rumtopf
Gezupfter Pfannkuchen mit Rosinen und Vanillesoße

Pro Person 15,50 €

Buffet International

Ab 20 Personen

gefülltes Schweinefilet mit Broccoli auf Pilz-Lauchragout
Gemüse der Saison und Kroketten

Hähnchenfilet in Tomatenschaum
Broccoliroschen und Pesto-Spätzle

Geflügel-Spezialitäten auf Waldorfsalat

Variation von der Edelsalami, Fischplatte „Neptuns Reich“

hausgebeiztem Wildlachs, geräucherter Bachforelle
Anti Pastì

Käsevariation auf dem Holzbrett

Rote Grütze mit Vanillesoße, Salat von frischen Früchten

Mandel-Amarettocreme

Pro Person 17,50 €

Internationales Cross Over Buffet

Ab 25 Personen

Spanien

Spanische Albondigas in Tomaten-Knoblauch,
Gebackene Kronsardinen
gebackene Kartoffeln mit Knoblauch, Hausgemachte
Alli Olli

Italien

Tagliatelle mit Sc. Bolognese und Gorgonzolasoße
Scaloppina mit Parma, Salbei und Käse gratiniert

Brotvariation

Panna Cotta mit Himbeermark, Tiramisu

Preis pro Person 15,90 €

Italienisches Cross-Over Buffet

Ab 20 Personen

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit Pesto
Italienischer Landschinken mit Melonenschiffchen

Spagletti con frutti de Mare

Italienische Käseauswahl mit Trauben
Ciabatta und Brotauswahl, Butter und
Kräuterfrischkäse

Warme Speisen

Minestrone" italienische Gemüsesuppe
Putenragout mit schwarzen Oliven und Salbei
Italienischer Kräuter-Käse-Schweinebraten mit
Rosmarin und Parmesan

Beilagen

Toskanisches Bohnengemüse, gedünstete Paprika und
Zucchini, Rosmarinkartoffeln, frische Penne, Wildreis

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark
Marinierte Früchte,
Amaretto-Quarkcreme

pro Person 19,50 €

Italienisches Buffet

Ab 20 Personen

Essen ist eine Leidenschaft der Italiener und eine Feier mit italienischen Spezialitäten und guten Wein kann auch Sie zu einem unvergesslichem Erlebnis werden

Variationen von Anti Pastí

Lachsmedallions mit Mediterranen Gemüse und Olivenöl pochiert Gemüse-Pilzrisotto

Maishähnchenbrust mit Mozzarella gefüllt in Tomaten-Pestorahm und frischer Pasta

Ciabatta, Partybrötchen, Butter und Kräuterquark

Tiramisu,
Amarettocreame mit Ameritinis

pro Person 16,90 €

Bauer Heini's „leichtes Buffet

Ab 30 Personen

Klare Erbsenconsommè mit frischen Kräutern
Melonenschiffchen mit Niedersächsischem Landschinken
Tomaten Mozzarella-Platte mit Basilikum
verschiedene frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
angemachte Salate wie frisches Gartengemüse in Essig und Öl,
Große Fischplatte mit leicht geräucherten Fischfilets
und Lachs

Warm

Im ganzen gebratene Putenbrust mit Rosmarinjus,
frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Kleine Käseauswahl

Dessert

frische Obstplatte, Rote Grütze mit Vanillesauce
Limonen-Joghurt-Creme
Dazu reichen wir einen Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
Butter und Griebenschmalz

pro Person 14,50 €

Pasta Buffet

Ab 20 Personen

Genießen Sie frische italienische Pasta mit passenden Soßen

Weißer Tagliatelle

Ravioli „Rosso“ gefüllt mit Tomate und Ricotta

Ravioli „Erbe“ gefüllt mit mediterranen Kräutern und

Frischkäse

Soßen

Frutti di Mare mit Basilikum, Pesto alla Panna,

Aglío e Olío, Sc. Bolognese

Salatbar mit verschiedenen Dressing und Parmesan

Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeermark,

Italienische Käseauswahl

Pro Person 14,90 €

Rustikales Scheunenfest

Ab 50 Personen

Kalt

Gebratene Mettbällchen mit grobem Senf, Salzgurken
aus dem Fass

Kleine Matjespartyroller, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Warm

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck

Krustenbraten aus dem Ofen mit Altbierjus und
Sauerkraut

gebackene Kartoffelecken mit Knoblauch und Rosmarin
dazu Kräuterquark

Dessert

vanillemousse mit eingelegten Rumfrüchten

Dazu reichen wir einen großen Brotkorb mit verschiedenen
Bauernbrotsorten, Butter und Griebenschmalz

pro Person 12,00 €

Weihnachtsbuffet Exklusiv

Ab 40 Personen

Suppen aus dem Kessel

Rinderkraftbrühe „Santa Claus“ & Cremesüppchen von der Gans mit krossen Speckstreifen

Warme Spezialitäten

krosse Gänseteile aus dem Rohr an Beifußsoße und
Preiselbeerapfel

Wildbraten an Pfifferlingsrahm und Rotweibirne
Schweinefilet auf Pilz-Lauch-Soße

Pangasiusfilet auf getrüffeltem Blattspinat und Dillschaum

Beilagen

Wildreis, Röstlinchen, Kartoffelklöße,

Petersilienkartoffeln,

Gemüse des Marktes, Apfelrotkraut, Salate der

Saison, Blattspinat,

Kalte Spezialitäten

Steinhuder Rauchfischplatte mit Meerrettich

Variationen von Edelsalami und Schinken

Anti Pastí, französische Käseauswahl mit Trauben

Dessert „Potpourri“

Panna Cotta mit Eierlikör, Duett von weißer und
brauner Schokolade

Wackelpeter mit Waldmeister

pro Person 27,90 €

Rustikales Weihnachtsbuffet

Ab 20 Personen

vom Buffet

Warme Speisen

Hochzeitsuppe mit Einlage

Kleine Schnitzelchen mit zerlei Soßen und
Kartoffelkroketten dazu Gemüse der Saison
Spanferkelbraten mit Rosmarinkartoffeln und
Specksauerkraut

Kalte Speisen

Aufschnittvariationen, Fischplatte „Neptuns Reich“,
Käsebrett mit Trauben, Partyfrükadellen mit grobem Senf,
Krausalat im Rahm, Salatmolle mit 3 Dressings, Eisbergsalat
mit Orangendressing
Variationen vom Brot, Partybrötchen, Schmalz, Butter,
Kräuterquark

Dessert

Orangencreme, Schokoladenpudding mit Vanillesoße,
Eisbombe mit warmer Schokoladensoße und heißen Kirschen

pro Person 16,90 €

Weihnachtsbuffet

Ab 20 Personen

Suppe aus dem Kessel

Rinderkraftbrühe „Santa Claus“

Warme Spezialitäten

krosse Gänseteile aus dem Rohr an Beifußsobe und
Preiselbeerapfel

Schweinefilet auf Pilz-Lauch-Sobe

Beilagen

Röstlinchen, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln,
Gemüse des Marktes, Apfelrotkraut,

Kalte Spezialitäten

Lachsplatte mit Meerrettich, Variationen von
Edelsalami und Schinken

Antipasti, französische Käseauswahl mit Trauben

Dessert „Potpourri“

Panna Cotta mit Eierlikör, Duett von weißer und
brauner Schokolade

pro Person 21,50 €

Grill Buffet Australia

Ab 30 Personen

Vom Holzkohle Grill

Springbock, Straußenfilet, Krokodilschwanzfilet
und Hähnchenbrust in Mango, Bratwurst vom Wildschwein

Beilagen

Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, Zucchini-Tomaten-Gemüse,
Süßkartoffel-Kürbispüree, Ofenkartoffel mit
Kräuterschmand, Cous Cous mit Habanero Chilli, Salatbar
mit Dressing

Kalte Speisen

Blumenkohlsalat in Minz-Joghurt, Hirsesalat mit Garnelen,
Rinderbrust mariniert

internationales Käsebrett mit Trauben, Partyfrikadellen mit
Dips, feurige Hähnchenteile mit Chilli

Dessert

Ananas gebacken mit vanilleschaum, Obstsalat mit Mandeln,
Mousse von dunkler Schokolade

Pro Person 29,50 €

ANNO'S American Buffet

Ab 20 Personen

Warme Speisen

Maïssuppe mit Mexican Salsa und Kraftbrühe mit Einlage

Vom Holzkohlegrill

Huft-Steaks, Hähnchenbrust mariniert, Chickendrums, Spare Ribs, Maïskolben mit Butter, Ofenkartoffeln, Grilltomate, Schaschlikspieße, Grillzwiebeln, Chilisobe rot und grün scharf

Beilagen

Kartoffel-wedges, Kartoffelkroketten, Salatbuffet zum zusammenstellen, Gemüseplatte der Saison, Speckstreifen, gebackene Bohnen in Tomatensobe, Bratkartoffeln, Baguette, Party Frikadellen

Kalte Speisen

"Fischauswahl „Deep Blue Sea“, Geflügelteile mit diversen Dips, Käsebrett mit Trauben, Anti Pastí Variationen

Dessertbuffet

mit Mousse au Chcolat, "Eisbombe „Del Torro“, Orangencreme" ersetzt durch Rote Grütze mit vanillesobe

Preis pro Person 23,90 €

Grillbuffet ANNO

Ab 20 Personen

Vom Holzkohlegrill

Nackensteaks würzig mariniert, Schweinefilet in der Folie

Bratwurst vom Landschlachter, Schinkenwurst

Huftsteak vom argentinischen Rind, Norwegischer Lach im
Kräutersud, Scampispieße

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Maiskolben in Butter
Baguette, Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch

Mediterranes Gemüse aus der Wok-Pfanne

3 verschiedene Dips, Senf, Ketchup, Kräuterbutter,
Grillbutter

große Salatbar mit Dressings

internationales Käsebrett, Partyfrikadellen mit Dips, Anti
Pasti, Carpaccio vom Rinderfilet

Dessert

Mousse au chocolat hell und dunkel, Weincreme mit Trauben,
Panna Cotta mit Himbeeren

preis pro Person 19,50

Grillbuffet Standard

Ab 25 Personen

Vom Grill

Nackensteaks würzig mariniert,
Bratwurst vom Landschlachter, Schinkenwurst
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Toast, Baguette

3 verschiedene Dips, Senf, Ketchup

Kartoffelsalat mit Ei, Nudelsalat mit Mais

Preis pro Person 10,50 €