

Barcelona vs. Milan

Ab 30 Personen

Warme Speisen

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert

Scaloppini mit Parmaschinken und Salbei

Seehecht mit Muschelsoße und Weißwein

Beilagen

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

Kalte Speisen

Vitello Tonato vom Kalb, Carpaccio vom Rinderfilet mit
Pinienkernen, Scampisalat, Salatmolle mit 3 Dressing,
Partyfrikadellen mit Dips, Geflügelvariationen mit frischen
Früchten, Käsebrett mit Trauben, Lachsplatte mit Honig-
Dill-Soße

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-Minz-Soße

Putenpfanne süß-sauer mit Gemüse, Cashewnüssen und
Basmatireis

Dessert

Flambierte Bananen mit Vanilleeis
Maracuja-Joghurt-Creme

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

mit

Sylter Rote Grütze, Vanillecreme mit Rohzucker
gratiniert

Pro Person 14,50 €

Buffet 3

Ab 20 Personen

Hummercreme mit Krabben

*Wildschweinbraten mit Pfifferlingen und
Preiselbeersöße*

*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 Vanillesöße

*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

Dörripflaumen im Speckmantel

Warm

Buschbohnsensuppe

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
Salatmole 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
Broccoliröschen und Pesto-Spätzle

Geflügel-Spezialitäten auf Waldorfsalat
Variation von der Edelsalami, Fischplatte „Neptuns
Reich“
hausgebeiztem Wildlachs, geräucherter Bachforelle
Anti Pasti

Käsevariation auf dem Holzbrett

Rote Grütze mit Vanillensoße, 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
"Tacchino Tomato" Putenbrust in Thunfischsoße
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 Pasti

Thunfischsalat mit schwarzen Oliven,

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Vitello Tonato an Thunfischsauce, Tomate mit
Mozzarella

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,

Amarettocreme 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, Aglio e
Olio,

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 Rotweinbirne
Schweinefilet auf Pilz-Lauch-Soße

Pangasiusfilet auf getrüffeltem Blattspinat und
Dillschaum

Beilagen

Wildreis, Röstinchen, Kartoffelklöße,
Petersilienkartoffeln,
Gemüse des Marktes, Apfelrotkraut, Salate der
Saison, Blattspinat,

Kalte Spezialitäten

Steinhuder Rauchfischplatte mit Meerrettich
Variationen von Edelsalami und Schinken
Anti Pasti, 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 2erlei Soßen und
Kartoffelkroketten dazu Gemüse der Saison

Spanferkelbraten mit Rosmarinkartoffeln und
Specksauerkraut

Kalte Speisen

Aufschnittvariationen, Fischplatte „Neptuns Reich“,
Käsebrett mit Trauben, Partyfrikadellen 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 Beifußsoße und
Preiselbeerapfel

Schweinefilet auf Pilz-Lauch-Soße

Beilagen

Röstinchen, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln,
Gemüse des Marktes, Apfelrotkraut,

Kalte Spezialitäten

Lachsplatte mit Meerrettich, Variationen von
Edelsalami und Schinken

Anti Pasti, 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

Maissuppe mit Mexican Salsa und Kraftbrühe mit Einlage

Vom Holzkohlegrill

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

Beilagen

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

Kalte Speisen

"Fischauswahl „Deep Blue Sea“, Geflügelteile mit diversen Dip´ s,
Käsebrett mit Trauben,

Anti Pasti Variationen

Dessertbuffet

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

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, Vitello Tonato, 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 €