

# Buffets

## 2018

(Die genannten Buffetpreise haben nur für das Jahr 2018 Gültigkeit!)

Laut unseren Geschäftsbedingungen ist die Reduzierung/Stornierung von Zusatzleistungen, insbesondere Buffets, Menüs und Pausensnacks, nur bis zu 3 Tagen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei.



**Gustav-Stresemann-Institut e.V.**  
**Langer Grabenweg 68, 53175 Bonn**  
**Tel.: 0228 / 8107-0, Fax: 0228 / 8107-198**

## **Buffet „Grüne Welle, kochen mit Kräutern und Gewürzen“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Kichererbsensalat mit Chili  
Kartoffelsalat mit Kresse  
Pilzsalat mit Rosmarin  
Rindfleisch mit Frankfurter „Grüner Sauce“  
Nudelsalat mit Curry und Früchten  
Blattsalate mit Kräuterdressing

Brotkorb, Butter und Schnittlauchquark

### **Suppe**

Basilikumsuppe

### **Hauptspeisen**

Gnocchis in Wildkräutersauce,  
dazu Tomatengemüse

Schweinenackensteaks mit  
Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin

### **Dessert**

Vanillepudding im Glas  
Joghurtcreme mit Apfel und Zimt  
Salat von frischen Früchten mit Minze

**20,00 EUR**

## **Buffet „Kölsche Lebensart“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

„Halve Hahn“ Röggelchen belegt mit Gouda  
Deftige Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen  
„Frikadellche“ Kleine Frikadellen auf Weißkohlsalat  
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln  
„Hirringschlot“ Heringssalat mit Äpfeln, Kartoffeln und Rote Beete  
Gurkensalat mit Dill  
Blattsalate mit Kartoffel- und Joghurtdressing

Brotkorb, Butter und Schmalz

### **Suppe**

„Bunnezupp“ Kölsche Bohnensuppe

### **Hauptspeisen**

„Rievekoche“ Reibekuchen  
mit Apfelkompott

„Jeschnetzelttes“ Rindergeschnetzelttes  
mit Champignons und Schmand, dazu Spätzle

„Brode“ Hackbraten mit Biersauce,  
dazu dicke Bohnen und Bratkartoffeln

### **Dessert**

Götterspeise im Kölschglas serviert  
Milchreis mit Schattenmorellen  
Salat von frischen Früchten

**22,00 Euro**

**Dazu empfehlen wir Sion Kölsch im 10 l Fass zum selber Zapfen**

## **Buffet „Zu Gast in Bayern“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Käse-Wurstsalat

Paprika-Krautsalat

Brotzeitplatte mit Braten, Schinken, Wurst, Käse und Essiggemüse

Blattsalate mit Joghurtdressing

Brotkorb, Laugengebäck, Schmalz und Obatzda

### **Suppe**

Rinderbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

### **Hauptgang**

Spinat-Semmelknödel mit Schwammerlragout

Scheiben von der Schweinshaxe in Bratensauce,  
dazu geschwenkter Weißkohl und Schupfnudeln

### **Dessert**

Bayerisch Creme mit Mandeln

Salat von frischen Früchten

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker

**22,50 Euro**

## **Kulinarisches Europabuffet**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Spaghettisalat mit Sardellen, Oliven und Kapern *(Italien)*

Gefüllte Weinblätter mit Joghurtsauce *(Griechenland)*

Chicoreesalat mit Äpfeln und Mayonnaise *(Belgien)*

Scharfer Reissalat mit Ajvar (Paprikapaste) und Cevapcici (Rind) *(Kroatien)*

Blattsalate, Brotkorb und Butter

### **Suppe**

Pilzsuppe *(Deutschland)*

### **Hauptgang**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln *(Schweiz)*

Kabeljaufilet mit Dijonsensauce,  
dazu Blattspinat und kleine Kartoffeln *(Frankreich)*

### **Dessert**

Kirsch-Trifle *(England)*

Orangenscheiben mit Mandelkrokant *(Spanien)*

Mini-Germknödel mit Marillenfüllung und Vanillesauce *(Österreich)*

**22,50 Euro**

## **Buffet „Curry, willkommen in Indien“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Grüner Bohnensalat mit Chilifäden und Kokos  
Frittiertes Gemüse im Backteig  
Rindfleischbällchen mit Orangen-Mangochutney  
Gurkensalat mit Joghurt,  
Paprika und Koriander  
Blattsalate mit Joghurt-  
und fruchtigem Currydressing

Brotkorb, Naan-Brot, Butter und Korianderdip

### **Suppe**

Scharfe Hühnersuppe mit Ingwer und Zitronengras

### **Hauptgang**

Linsenbratling mit „Curry Delhi“  
und geschmortem Möhrengemüse

Hähnchenkeule mit „Curry Jaipur“,  
dazu Bohnen und gebackene Kartoffeln

Fischwürfel in Kokossauce  
mit „Curry Madrocas“, dazu Basmatireis

### **Dessert**

Luftiges Mangomousse  
Indischer Safran-Joghurt mit gebratener Ananas  
Salat von frischen Früchten

**23,00 Euro**

Warenkunde Curry:

- „Curry Delhi“ grob, würzig-fruchtig, angenehme Schärfe
- „Curry Jaipur“ kräftig rot, würzig-frisch, angenehme Schärfe und feine Säure
- „Curry Madrocas“ pikant, aromatisch, fruchtig, ausgewogen

## **Buffet „Pasta von ihrer besten Seite“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Tomaten-Mozzarella mit Pesto  
Nudelsalat mit Artischocken  
Champignonköpfe in Olivenöl gebraten  
Salat von weißen Bohnen und Thunfisch  
Paprikasalat mit Oliven und Basilikum  
Blattsalate mit Balsamicodressing

Brotkorb, Ciabatta und Butter

### **Suppe**

Tomatensuppe mit Ricottakäse

### **Hauptspeisen**

Tortellini mit Gemüsefüllung in Frischkäsesauce,  
dazu gedämpfter Brokkoli

Lachslasagne mit Blattspinat und Zitronensauce

Bunte Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen,  
Zucchini, Oliven und Mini-Tomaten

### **Dessert**

Cappuccinomousse in der Tasse serviert  
Vanillecreme mit Orangen in Campari  
Salat von frischen Früchten

**23,50 Euro**

**Dazu empfehlen wir Bardolino aus Italien**

## **Buffet „Spanien, Tapas und leckere Klassiker“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Pflaumen im Speckmantel  
Gebratene Zucchinischeiben  
Zwiebeln in Sherryessig eingelegt  
Marinierte grüne und schwarze Oliven  
Honigmelone mit Schinken  
Blattsalate mit Dressing

Brotkorb, Fladenbrot, Butter und Aioli

### **Suppe**

Pikante Mandelsuppe

### **Hauptgang**

„Tortilla“ Kartoffel-Omlett  
mit Zwiebeln, Lauch, Knoblauch und Olivenöl

„Paella“ Reispfanne mit  
Fisch, Meeresfrüchten und Hähnchen

„Albondigas“ Fleischbällchen in Tomatensauce,  
dazu Paprika und „Patatas bravas“ knusprige Kartoffelwürfel

### **Dessert**

„Crema catalana“ Karamelcreme  
Sangria-Gelee aus Rotwein, Traubensaft und Obst  
Salat von frischen Früchten

**23,50 Euro**



## Buffet „Pflanzen-Power“ vegan und lecker

(ab 20 Personen)

### **Vorspeisen**

Gemüse-Antipastiplatte  
Orientalischer Möhrensalat  
Couscous-Salat mit Gemüse  
Kichererbsenbällchen mit Mangochutney  
Marinierter grüner Spargel  
Blattsalate mit Kräuterdressing

Baguette-Auswahl, Margarine und Karottenaufstrich

### **Suppe**

Pilz-Minestrone

### **Hauptspeisen**

Blumenkohlcurry mit getrockneten Tomaten,  
dazu Basmatireis

Ofenkartoffel mit Guacamole

Spaghetti mit Gemüsebolognese

### **Dessert**

Bananenkuchen mit Apfel und Zimt  
Waldbeeren-Smoothie  
Salat von frischen Früchten  
Kokos-Milchreis mit Mango

**24,00 EUR**

## **Buffet „Leicht und bewusst genießen“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Tomaten-Gurkensalat mit Zitruschale  
Bunter Paprikasalat mit Thunfisch  
Tofuscheiben in asiatischem Sud  
Sprossensalat mit gebratener Ananas  
Tafelspitzcarpaccio mit Kräutermarinade  
Blattsalate mit Joghurtdressing

Brotkorb, Vollkornbrot und Korianderdip

### **Suppe**

Chinesische Rinderbrühe mit Mu-Err-Pilzen

### **Hauptspeisen**

Tomaten gefüllt mit  
Risotto und Körnern

Gebratenes Seelachsfilet mit Curryschaum,  
dazu Fenchelgemüse und Pellkartoffeln

Gegrillte Hähnchenbrust  
auf einem mediterranen Gemüsebett

### **Dessert**

Buttermilch-Himbeershake  
Quarkcreme mit Mango  
Salat von frischen Früchten

**24,00 Euro**

## **Buffet „Sommerabend“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Mediterraner Kartoffelsalat

Bauernsalat mit Hirtenkäse

Krautsalat „süß-sauer“

Gebratene Auberginenscheiben

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brotkorb, Fladenbrot, Kräuterbutter und Butter

### **Suppe**

Gekühlte Gurkensuppe

### **Hauptspeisen**

Bunte Gemüsespieße mit

Zucchini, Zwiebeln und Champignons

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Aioli

Pikant eingelegte Schweinenackensteaks,  
dazu Barbequesauce

Gegrillte Bratwurst, dazu Senf

Marinierte Rinderhüftsteaks

### **Dessert**

Geschichtete Vanille- und Schokoladencreme

Götterspeise mit flüssiger Sahne

Salat von frischen Früchten

**25,00 Euro**

**Dazu empfehlen wir Sion Kölsch und Jever Pils vom Fass**

## **Buffet „Beethovens kulinarische Biographie“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Rohkostsalat mit Walnüssen  
Bohnensalat mit Speck und Kräutern  
Rustikale Platte mit Sülze, Blut- und Leberwurst  
Gekochter Selleriesalat in Rahm  
Halbierte Eier mit Sauerampfersauce  
Blattsalate mit Kartoffel- und Kräuterdressing  
  
Brotkorb, Roggenbrötchen, Butter und Schmalz

### **Suppe**

Bonner Linsensuppe mit Wurzelgemüse

### **Hauptspeisen**

Geschmälzte Maultaschen mit Gemüsefüllung

Gebratenes Salmfilet mit Rieslingsauce,  
dazu Brokkoli und gemischter Reis

Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Petersilienkartoffeln

### **Käse**

Käseauswahl aus deutschen Landen

### **Dessert**

Topfenmousse mit Brombeeren  
Apfelstrudel mit Schmand  
Vanille-Mohncreme  
Salat von frischen Früchten

**27,00 Euro**

**Dazu empfehlen wir Spätburgunder von der Ahr  
trocken oder halbtrocken**

## **Buffet „Buenos dias Mexiko“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Tacos mit Hähnchenfleisch  
„Escabeche Victoiosa“ Gemüse mit Tintenfischringen  
Fleischbällchen auf süß-scharfer Sauce  
Gebratene marinierte Rindfleischstreifen  
„Ensalada Sombrero“ Bunter Paprika-Bohnen-Maissalat  
Hähnchensalat mit Chili und Avocado  
Tomatensalat mit Ziegenkäse  
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brotkorb, Mini-Brötchen, Butter und Chilidip

### **Suppe**

„Sopa de Calabacita“  
Mexikanische Zucchini-suppe

### **Hauptspeisen**

„Jalapeno Poppers“  
Gebackene Chilischoten mit Käsefüllung

Hähnchenkeule überbacken  
mit scharfer Nuss-Sauce, dazu Maisgratin

Chili con Carne vom Rind mit Reis

### **Dessert**

Kokoscreme mit Mangowürfeln  
Zitronencreme  
Tequilla-Mousse  
Salat von frischen Früchten

**28,50 Euro**

## **Buffet „New York“ bittet zu Tisch**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

„Three Bean Salad“ dreierlei Bohnensalat  
Bagels mit Tomate, Mozzarella und Pesto  
Maissalat mit roter Paprika und Avocado  
„Waldorfsalat“ mit Sellerie, Apfel, Mayonnaise und Nüssen  
Garnelen im Teigmantel mit Chili-Schote und Frischkäse  
Blattsalate mit Ceasar- oder Balsamicodressing,  
dazu Parmesan, Croutons und Sardellen

Brotkorb, Butter und Frischkäse

### **Hauptspeisen**

„Mac & Cheese“  
Makkaroni in Käsesauce mit Semmelbröseln gratiniert

„Pulled Porc“  
Gezupfter Schweinebraten,  
dazu Zwiebelringe und Sauerrahm

„Garlic Chicken“  
Knuspriges Knoblauch-Hähnchen  
mit Barbecuesauce, dazu Röstgemüse und Wedges

### **Dessert**

Mini-Donuts  
Cheesecake-Creme  
Dunkler Schokoladenpudding mit Marshmallow  
Salat von frischen Früchten

**28,50 EUR**

## **Buffet „Weinreise in die Emilia Romagna“**

*(ab 20 Personen)*

### **Vorspeisen**

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Oliven  
Bandnudeln in Kräutermarinade mit Räucherlachs  
Meeresfrüchtesalat mit Balsamicoessig  
Zucchini-Champignonsalat  
Gnocchis mit Ruccolapesto und Parmesan  
Blattsalate mit Balsamico- und Joghurtdressing

Brotkorb, Ciabatta, Minibrötchen und Butter

### **Suppe**

Peperonatacremesuppe  
mit geröstetem Weißbrot

### **Hauptspeisen**

Canelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in einer Chardonnaysauce

Piccata von der Pute auf Tomatenspaghetti, dazu Basilikumsahnesauce

Osso Buco vom Kalb in Rotwein (Sangiovese) geschmort,  
dazu Romanesco und Rosmarin-Kartoffeln

### **Käse**

Italienische Käseauswahl mit eingekochten Zwiebeln

### **Dessert**

Tiramisu mit Mascarpone  
Orangen-Camparicreme  
Weincreme mit Marsala  
Salat von frischen Früchten

**32,00 Euro**

**Dazu empfehlen wir Chardonnay und Cabernet Sauvignon  
aus der Emilia Romagna**