

Buffets

2019

(Die genannten Buffetpreise haben nur für das Jahr 2019 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

22,00 EUR

Buffet „Burger und Co“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Krautsalat mit Paprika
Gurkenscheiben in Rahm
Tomatensalat mit Peperoni
Kartoffelsalat mit Ei
Kichererbsenbällchen mit Dip
Blattsalate mit Joghurtdressing

Brotkorb mit Butter

Hauptspeisen

Bratwurstscheiben in pikanter Currysauce

Pommes frites, Röstiecken und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Burger-Station zum selbst belegen mit:
Burger-Brötchen, Rindfleisch-Burger, Gemüsebratling (vegetarisch),
Rote Zwiebeln, Speckscheiben, Essiggurken, Jalapenos, Eisbergsalat,
Ketschup, Mayonnaise, Burgersauce, Senf und Guacamole

Dessert

Vanillepudding
Schokoladenpudding
Salat von frischen Früchten
Rote Grütze

23,00 EUR

Buffet „Kölsche Lebensart“

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

„Halve Hahn“ Röttgelchen 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

24,00 Euro

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

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)*

24,50 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

25,00 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

25,00 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

25,00 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

26,00 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

26,00 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

27,00 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

29,00 Euro

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

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

30,00 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

33,00 Euro

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