

Classics

Lunch & Dinner Buffet 2026

Zu jeder Zeit HERBST | WINTER



Lunch & Dinner Buffet | Herbst & Winter 2026

„Kochstation Chefs Choice“

Aus unseren marktfrischen Tagesgerichten servieren wir ...

Unsere **Küchenchefs wählen für Sie** aus den marktfrischen Produkten des Tages eine saisonal passende und abwechslungsreiche Auswahl.

Speisen werden 5 Werktage vor der Veranstaltung marktfrisch und saisonal ausgewählt.

Gängige Ernährungsformen wie **laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch und vegan** haben wir dabei immer im Blick. **Schweinefleisch ist bei diesem Buffet grundsätzlich nicht vorgesehen.**

Wir kalkulieren einen **ausreichenden Mix und bedarfsgerechte Speisemengen auf Basis unserer langjährigen Erfahrung im Catering**, abgestimmt auf Gästezahl, Veranstaltungsart und Dauer.

2erlei Brot - Vorspeisen Single im Tumbler angerichtet ...

Vegane Bowl mit saisonaler Rohkost, gerösteten Kernen, Sprossen & Früchten
& eine Vorspeise mit Fisch

Zusätzlich eine Vorspeise mit Fleisch + 4,00 € pro Person

Hauptspeisen kein Schwein

1 Fleischgericht & 1 vegetarisches bzw. veganes Gericht

Zusätzlich ein Fischgang + 5,00 € pro Person

Dessert im Glas | saisonales Fruchtkompott | Creme | veganer Crumble

Zusätzliches Dessert + 4,00 € pro Person

Preis

Kochstation Chefs Choice Speisen 30,00 € brutto pro Person

inkl. 7 % gesetzlicher MwSt.

Zzgl. Service | Buffetbetreuung Minstdauer 2 Stunden, inklusive Auf- und Abbau:

45,00 € brutto pro Stunde / Servicekraft inkl. 7 % gesetzlicher MwSt.

Individuelles Business-Bufferet ab 15 Personen**38,00 € brutto pro Person inkl. 7 % gesetzlicher MwSt.**

Sie wählen individuell:

- **1 Vorspeise** – Fleisch/Fisch oder vegetarisch/vegan
- **1 Suppe**
- **2 Hauptgänge** – 1 Fleisch/Fisch + 1 vegetarisch/vegan
- passende Beilagen
- **Apfel-Blaukraut nach Saison**
- **gedünstetes Saisongemüse**
- **1 Dessert**

Weitere Suppe / Dessert**+ 4,00 € pro Person****Weitere Vorspeise / Hauptgericht****+ 5,00 € pro Person****Zzgl. Buffetbetreuung** Mindestdauer 2 Stunden, inklusive Auf- und Abbau:**46,00 € brutto pro Stunde / Servicekraft inkl. 7 % gesetzlicher MwSt.**

Feine Vorspeisen mit Fleisch**► Rosa gebratene Entenbrust**

Feldsalat | Birne | Walnuss | Preiselbeer-Vinaigrette

► Rindfleischscheiben „Mediterran“

geröstete Paprika | Artischocke | Kräuteröl | Kalamon-Oliven

Feine Vorspeisen mit Fisch**► Heißgeräucherter Lachs**

Meerrettichcreme | eingelegte Gurke | Dillöl | knuspriger Roggen

► Ceviche vom Butterfisch

Limette | Fenchel | Granatapfel | Koriander | Süßkartoffelchips

Seafood**► Garnelen-Cocktail „Conti Style“**

Gurke | Grapefruit | Kräuter | leichte Cocktailsauce

Vegetarisch**► Ziegenkäse-Praline**

Feldsalat | Birne | geröstete Haselnüsse | Honig

► Winterlicher Mozzarella

Ofenkürbis | Orange | Basilikum | Olivenöl

Vegan**► Belugalinsen-Salat**

Granatapfel | Karotte | Petersilie | geröstete Kerne

► Sellerie-Carpaccio

Apfel | Kapern | Senfvinaigrette | Walnuss

Suppen

Flying in der Kaffeetasse oder im Glas gereicht

► Kräftige Fleischbouillon

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Sherry

► Kürbis-Steckrübensuppe

Vanille | Kürbiskernöl | geröstete Kerne

vegan

► Maronen-Steinpilz-Suppe

Kräuteröl

vegan

► Rote-Linsen-Suppe

orientalische Gewürze | Koriander

vegan

Hauptgerichte Fleisch**Rind****► Rosa gebratene Rinderhüfte**

Portweinjus | Selleriecreme | glasiertes Wurzelgemüse

► Rinderschulter „Bourguignon“

Rotwein | Perlzwiebeln | Karotten | gebratene Kräuterkartoffeln

Ente**► Klassisch gebratene Entenbrust**

Orangen-Thymian-Jus | karamellisierter Chicorée | Kartoffelgratin

Schwein**► Knusprig gebratener Schweinebauch**

Apfel-Senf-Jus | Spitzkohl | Kartoffelstampf

Geflügel

► Gebratene Hähnchenbrust Supreme

Waldpilzrahm | Petersilienwurzel | Kräuter-Kartoffeln

► Geschmorte Hähnchenkeule

Tomaten-Paprika-Sugo | schwarze Oliven | cremige Polenta

Kalb

► Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Salbeijus | gerösteter Kürbis | Kartoffel-Sellerie-Stampf

Hauptgerichte Fisch

► Gebratener Papageifisch

Zitronen-Kräuterbutter | Fenchel | geschmorte Kirschtomaten

► Gebratenes Saiblings Filet

braune Butter | Petersilienwurzel | Apfel-Lauch-Gemüse

► Knusprig gebratenes Zanderfilet

Senf-Dill-Sauce | Rahmwirsing | Kartoffel-Rösttaler

Hauptgerichte vegetarisch & vegan

► Gebratene Polenta-Schnitte

Waldpilze | geschmorte Zwiebeln | Petersilien Öl

vegan

► Ravioli von der Roten Bete

Apfel | Walnuss | Salbeiöl

vegan

► Ofengerösteter Hokkaido-Kürbis

Belugalinsen | Granatapfel | Kräuteröl

vegan

► Gefüllte Aubergine aus dem Ofen

Bulgur | Tomate | Kräuter | Tahini

vegan

► Gnocchi aus dem Ofen

Wirsing | Birne | Walnuss | Bergkäse

vegetarisch

Alle Buffets sind inklusive **passender Beilagen und Gemüse garnituren**. Zu den ausgewählten Hauptgerichten servieren wir **passende Kartoffel-, Reis-, Pasta- oder Getreidebeilagen**.

Ergänzend dazu reichen wir saisonal abgestimmt **Apfel-Blaukraut** sowie **gedünstetes Saisongemüse**.

Die Beilagen und Gemüse garnituren werden von unseren Küchenchefs passend zu den ausgewählten Hauptgerichten zusammengestellt.

Dessert

► **Spekulatius-Tiramisu**

Mascarpone | Kaffee | Kakao

► **Birnen-Crumble im Glas**

Zimt | Vanille | Hafer-Granola

► **100% ZORAO Schokoladenmousse**

Cranberry | Crumble

► **Mandarinen-Cheesecake**

Zitrusfrüchte | Vanille

► **Mohn-Panna-Cotta**

Zwetschgenröster

Essen. Trinken. Leidenschaft.

**Conti Catering steht für ideenreiche Produktküche und perfekten Service
– individuell und auf höchstem Niveau abgestimmt auf Ihr Event.**

Bei uns wird Frisch gekocht, handwerklich ambitioniert und mit besten Zutaten.

Wir arbeiten mit saisonalen Produkten, am liebsten aus der Region.

Wir beraten Sie gerne bei speziellen Wünschen wie Allergien und Unverträglichkeiten.

Vegetarische und vegane Speisen haben einen festen Platz in unserem Angebot.

Die Speisenmengen und Portionsgrößen kalkulieren wir auf Grundlage unserer langjährigen Erfahrung im Catering sowie unter Berücksichtigung von Gästezahl, Veranstaltungsart und Veranstaltungsdauer.

Eine Übersicht der in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung. Bitte sprechen Sie hierzu unser Serviceteam an.

Alle Speisen werden ausschließlich für den Verzehr im Veranstaltungsraum und für einen Zeitraum von 90 Minuten ab Buffeteröffnung bereitgestellt.

Alle Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlich geltenden Umsatzsteuer.

Catering

Snackfood Vorschläge

Herbst / Winter 2026



Snack Food ab 10 Personen für Jederzeit | Herbst / Winter 2026

Sollten Sie weniger als 10 Personen sein, treffen wir für Sie tagesfrisch eine Snackauswahl à la Chef.

HERZHAFT

- ▶ **Goat**
Lonzetta di Fico – Feige mit Ziegenkäse
- ▶ **Röllchen (1 x wählen)**
... Aubergine, Kichererbse, Koriander
... Roastbeef, Glasnudel, Limette
... Parmaschinken, Melone
- ▶ **3erlei Mini Mürbteig Quiche (gemischt)**
... Kürbis, Speck
... Spinat, Feta
...Tomate, Schalotte
- ▶ **Tramezzinitörtchen (1 x wählen)**
... Vitello tonnato mit Kapern
... Lachsrilette, Wasabi & Dill
... Avocado, Pastrami
- ▶ **Bunte Mini Panini al Forno (gemischt)**
... Broccoli | ... Hawaii | ... Chorizo & Olive
- ▶ **Wraps /gerollte Weizenpfannkuchen (1 x wählen)**
... Graved Lachs, Apfel-Sellerie
... Chicken, Romana, Sardellen & Parmesan
- ▶ **Mini Brioche Burger (1 x wählen)**
... 100% Beef Pattie mit Spitzpaprika & Gurke
... Falafel – Minz Dip
- ▶ **Gefüllte Mini Pita (1 x wählen)**
... Honig-Senf-Hähnchen & Salat Chiffonade
... vegie Döner Deluxe mit Feta, Olive, Gurke, Tomate, Petersilie, Limette
... Lachsrilette, grüner Apfel & Dill
- ▶ **Tartelettes deluxe (1 x wählen)**
... Eismeershrimps & Kürbis süß - sauer
... Tatar vom Rind & körniger Senf
... Kürbis, Marone & Räuchertofu

► **Spießchen (1x wählen)**

- ... Kirschtomaten, Mozzarella & Basilikum
- ... gegrilltes Gemüse & Melone
- ... Bavaria Blue, getrocknete Pflaume & roher Schinken

CLASSICS ...

- **Hausbrot Canapé Schnittchen** verschieden, auch vegan, belegt
- **Flammkuchen** mit Feta & Peperoni oder Emmentaler & Speck
- **Fleischpflanzerl** mit Kartoffel-Radieserl-Senf
- **Kürbis Falafel** mit körnigem veganen Kräuterdip

SÜßE VERFÜHRUNGEN ...

- **Trifle** Eierlikörcreme | Cantucchini | Mandarine
- **100 % ZORAO CACAO** Mousse & eingelegte Cassis Feige
- **Früchtetartelettes** Quitte – Papaya – Trauben auf einer Karamellcreme
- **Spekulatiusmousse** mit Zimtbirne
- Lebkuchen **Crème Brûlée**
- Mini **Quarkkrapfen** mit Zimt, Preiselbeer Creme
- **Bunte Lollys Deluxe** mit Schoko, Johannisbeere & Kirsch Füllung

4 verschiedene Snacks pro Person – 17 €
 6 verschiedene Snacks pro Person – 24 €
 8 verschiedene Snacks pro Person – 29.5 €

Wir kalkulieren mit einem Teil à Person
 Alle Preise brutto inkl. 7 % MwSt.

Die Snack Speisen werden auf Platten gereicht.

SANDWICH ... wählen Sie das Brot, immer ab 5 Portionen

- ▶ **Pagnotta** à 4.5 €
italienisches Weißbrot – zum Sattessen
- ▶ **Wurzelbrot Rustico** à 5 €
mit Sesam & Saaten – zum Sattessen
- ▶ **Hausbrot Canapés** à 3.7 €
kleine Scheiben Kastenbrot

...& INKLUSIVE DAZU DER BELAG ...

mit Salat fein garniert, immer ab diesen 5 Stück

- ▶ **Avocado, Humus & Curry**
- ▶ **Aufschnitt Käse wählen wir** aus Gouda, Edamer, Brie... Chutney & Frucht
- ▶ **Italienischer Schinken** mit Rucola
- ▶ **Graved Lachs** mit Feigensenf
- ▶ Italienische **Fenchelsalami**

FEINKOST BOWL im Whiskey Tumbler à 6 €

- ▶ **Vegano** mit eingelegtem Gemüse, Äpfeln, Kichererbsen & Blattsalat
- ▶ **Grüner** Geflügel Cocktail mit Spargel, Brokkoli, Zuckerschoten & Selleriestaude
- ▶ **Taboulé** mit buntem Cous Cous, gegrilltem Gemüse, frischer Minze & Oliven
- ▶ **Asia Style** Glasnudeln & Wok Gemüsestreifen mit Koriander - Shrimps
- ▶ **Latin Bowl** Ceviche von der Kochbanane, Avocado, Süßkartoffel & Limette
- ▶ **Greek Style** Gurke, Tomate, 3erlei Paprika, Tomaten, Grillzwiebeln & Feta
- ▶ **Italo** bunte Tomaten, Mini-Mozzarella, Rucola & Zucca“

Dazu empfehlen wir **zusätzlich** (nicht als Einzelbestellung):

KLEINE WARME SNACKS

à 6 €

Würziges aus Pfanne, Topf & Ofen

- ▶ **vegane Ravioli** mit Salbei, Parmesan & Kirschtomaten
- ▶ **Mashed Potatoes** geröstete Ofenkartoffel mit Rohkosttatziki
- ▶ **Nürnberger Würstl** mit Riesling Kraut & Senf
- ▶ **Kleine Schnitzel Wiener Art** vom Geflügel mit Zitrone & Preiselbeeren
- ▶ **Gebackene Garnelen** Dip von rosa Beeren & Koriander
- ▶ **Kleine Geflügelspießchen**

AUßER HAUS SPEZIAL

Frühstück & Feinkost aus unserem Conti Treff

- ▶ verschiedene belegte Laugenstangen à 4 €
- ▶ Laugenstangen mit Butter und/oder Frischkäse à 2,7 €
- ▶ Butterbrezn à 2,9 €
- ▶ UNSERE Sandwich-Auswahl aus der Vitrine TP.
- ▶ Obstsalat im Glas à 4,3 €
- ▶ Joghurt mit Müsli im Glas à 4,3 €
- ▶ Obst mit Joghurt im Glas à 4,3 €
- ▶ versch. süßes Mini Frucht Plundergebäck à 2,5 €
- ▶ Mini Pain au Chocolat à 2,5 €
- ▶ Mini Croissant natur à 2,4 €

Alle Preise BRUTTO inklusive 7 % MwSt.