

Buffet Mappe

2026



Ricky's Genusswelt

Fingerfood Classic

(Mindestabnahme ab 20 Personen)

Mini-Frikadellen mit hausgemachtem BBQ-Dip

– 4,50 € P.P. (2 Stück)

Blätterteig-Schnecken (Spinat/Feta oder Schinken/Käse)

– 4,50 € P.P. (2 - 3 Stück)

Bruschetta mit Tomate & Basilikum

– 4,90 € P.P. (2 Stück)

Wrap-Röllchen mit Frischkäse & Lachs oder mediterranem Gemüse

– 5,90 € P.P. (2 - 3 Stück)

Dattel im Speckmantel

– 5,50 € P.P. (3 Stück)

Mini-Quiche (Lauch, Gemüse oder Speck)

– 5,50 € P.P. (2 Stück)

Antipasti-Spieße mit Mozzarella, Tomate & Olive

– 5,90 € P.P. (2 Stück)

Falafel-Bällchen mit Sesam-Dip

– 5,50 € P.P. (3 Stück)

Zucchini-Röllchen mit Frischkäse & Kräutern

– 5,90 € P.P. (2 - 3 Stück)

Fingerfood Premium

(Mindestabnahme ab 20 Personen)

Mini-Burger vom Rind mit Cheddar

– 8,50 € P.P. (2 Stück)

Pulled-Pork-Slider

– 8,90 € P.P. (2 Stück)

Lachs-Tatar auf Blini

– 9,50 € P.P. (2 Stück)

Rinder-Carpaccio-Röllchen

– 9,90 € P.P. (2 Stück)

Scampi im Knuspermantel mit Limetten-Aioli

– 9,90 € P.P. (3 Stück)

Garnelenspieße mit Knoblauchdip

– 8,90 € P.P. (2 Stück)

Gebackener Brie mit Preiselbeeren

– 7,90 € P.P. (2 Stück)

Mini-Caprese-Spieße mit Basilikum-Pesto

– 6,90 € P.P. (3 Stück)

Gefüllte Champignons mit Chorizo

– 7,50 € P.P. (3 Stück)

Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnussdip

– 7,90 € P.P. (2 Stück)

Vorspeisen & Flying Buffet

(Mindestabnahme ab 20 Personen)

Burrata mit gegrilltem Pfirsich & Prosciutto

– 9,90 € P.P.

Tatar vom Rind mit Kapern & Eigelb-Creme

– 12,50 € P.P.

Parmaschinken mit Honigmelone

– 7,90 € P.P.

Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpuée

– 13,90 € P.P.

Auberginen-Röllchen mit Ricotta

– 6,90 € P.P.

Gefüllte Paprika mit Feta & Pinienkernen

– 6,90 € P.P.

Kürbis-Creme-Suppe mit Trüffelöl (im Glas)

– 5,90 € P.P.

Gazpacho-Shot mit Garnele

– 6,90 € P.P.

Ceviche vom Zander mit Mango

– 11,90 € P.P.

Mediterrane Antipasti-Auswahl

– 8,90 € P.P.

Spezialität auf Anfrage:

**Gegrillter Oktopus mit
Paprika & Olivenöl**

– Tagespreis

Austern

Kaviar

Trüffel

Hauptgänge

- 01 Hausgemachtes Hühnerfrikassee in feiner Rahmsauce mit zartem Gemüse & ausgewählten Kräutern
- 02 Herzhaft geschmortes Rindergulasch nach traditioneller Art in kräftiger Jus
- 03 Knuspriges Schnitzel vom Huhn oder Schwein, goldbraun ausgebacken
- 04 Zartes Kalbsschnitzel, klassisch paniert & fein ausgebacken
- 05 Elsässer Flammkuchen, knusprig gebacken und frisch belegt
- 06 Rosa gebratene Rinderhüfte mit aromatischer Jus
- 07 Rosa gebratenes Roastbeef vom Rind, fein aufgeschnitten & saftig gegart
- 08 Rosa gebratenes Roastbeef vom Rind mit Portwein-Jus, Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse
- 09 Zartes Rinderfilet, auf den Punkt gegart – ein Premium-Klassiker für besondere Anlässe
- 10 Geschmorte Rinderbäckchen in kräftigem Rotweinjus mit Trüffel-Kartoffelpüree

Hauptgänge

- 11 Kalbsrücken sous-vide gegart mit Rosmarinjus, Anna-Kartoffeln & Babykarotten
- 12 Maishähnchenbrust Supreme auf cremigem Risotto mit mediterranem Gemüse
- 13 Rinderfiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelterrinen & grünem Spargel
- 14 Pulled Beef aus dem Smoker mit BBQ-Jus, Rosmarinkartoffeln & Coleslaw Deluxe
- 15 Geschmorte Ochsenbäckchen auf Selleriepüree mit Schalottenjus
- 16 Gebratener Seeteufel auf Safran-Fregola mit mediterranem Gemüse
- 17 Lachsfilet in Zitronenbutter mit Kräuterreis & jungem Gemüse
- 18 Perlhuhnbrust auf Pilzrahm mit Kartoffelgratin & Marktgemüse
- 19 Trüffel-Gnocchi mit Waldpilzen, Parmesan & Babyspinat
- 20 Gefüllte Aubergine mediterraner Art mit Couscous, Feta & Kräutern

Hauptgänge

- 21 **Cremige Trüffel-Pasta aus dem Parmesanlaib mit konfierten Tomaten & Rucola (ideal für Live Cooking)**
- 22 **Duftender Basmati-Reis**
- 23 **Pasta-Variationen nach Wahl**
- 24 **Hausgemachte Butterspätzle**
- 25 **Pariser Schwenkkartoffeln in Butter geschwenkt**
- 26 **Cremiges Kartoffelgratin**
- 27 **Hausgemachtes Kartoffelpüree**
- 28 **Traditionelle Semmelknödel**
- 29 **Kartoffelklöße nach klassischer Art**
- 30 **Goldbraun geschwenkte Schupfnudeln**
- 31 **Saisonale Gemüsevariationen, unter anderem:
Blumenkohl, Brokkoli, Kaisergemüse, junge Möhrchen, Rotkohl,
Buttergemüse, Lauch und Kohlrabi**

Desserts

Der perfekte Abschluss für ein gelungenes Event – stilvoll präsentiert und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

- 01 **Feine Vanille- oder Schokoladenmousse, veredelt mit Tonkabohne**
- 02 **Klassische Crème Brûlée mit karamellisierter Kruste**
- 03 **Hausgemachte Rote Grütze mit feiner Vanillesoße**
- 04 **Cremige Panna Cotta auf italienische Art**
- 05 **Frischer Obstsalat mit Vanillesoße**
- 06 **Luftige Stracciatella-Creme**
- 07 **Klassisches Tiramisu nach italienischem Vorbild**
- 08 **Cremige Quarkspeise mit frischen Früchten**

Kuchen & Süßes

Frisch gebacken, hausgemacht und ideal für Geburtstage, Firmenveranstaltungen oder den süßen Abschluss eines Events.

- 01 **Klassischer Marmorkuchen**
- 02 **Saftiger Zitronenkuchen**
- 03 **Hausgemachter Streuselkuchen**
- 04 **Muffins mit feinen Schokoladenstückchen**
- 05 **Traditioneller Butterkuchen**
- 06 **Aromatischer Nusskuchen**
- 07 **Cremiger Käsekuchen**
- 08 **Klassische Linzer Torte**

*Gerne realisieren wir auch individuelle Kuchenwünsche
passend zu Ihrem Anlass.*

Salate

Frisch, ausgewogen und perfekt als Ergänzung zu Buffets, BBQs oder Flying Buffets.

- 01 **Klassischer Nudelsalat**
- 02 **Hausgemachter Kartoffelsalat**
- 03 **Frischer Krautsalat**
- 04 **Feiner Mörchensalat**
- 05 **Mediterraner Reissalat**
- 06 **Blatt- und Wildkräutersalat mit verschiedenen Dressings**
- 07 **Griechischer Bauernsalat mit mediterranen Aromen**

Dips & Saucen

Unsere hausgemachten Dips sorgen für geschmackliche Vielfalt und runden jedes Buffet perfekt ab.

- 01 **Frisches Zaziki**
- 02 **Aromatisches Chimichurri**
- 03 **Hausgemachte BBQ-Sauce**
- 04 **Cremige Aioli**
- 05 **Avocado-Dip**
- 06 **Dattel-Curry-Dip**

Besondere Highlights & Live-Erlebnisse

Für unvergessliche Genussmomente und kulinarische Erlebnisse mit Showcharakter.

Caveman Style

Fleisch direkt auf der Glut gegart und frisch vor den Gästen live aufgeschnitten

Marshmallows & Stockbrot

das besondere Erlebnis für Familienfeiern, Firmenevents und Sommerfeste

Schokobrunnen mit frischen Früchten

ein stilvoller Dessert-Mittelpunkt für besondere Anlässe

Buffetpreise

Für Gruppen ab 20, 50, 100, 200 oder 500 Personen können die Preise nochmals angepasst werden.

Stornobedingungen

Bei Stornierung der Veranstaltung durch den Auftraggeber fallen folgende Kosten an:

Stornierung 28 bis 15 Tage vor dem Veranstaltungstermin:

25 % vom Nettopreis

Stornierung 14 bis 4 Tage vor dem Veranstaltungstermin:

50 % vom Nettopreis

Stornierung ab 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin:

80 % vom Nettopreis

Ich freue mich auf Deine/Ihre Rückmeldung und stehe für Rückfragen jederzeit zur Verfügung.