

MEET | EAT | SLEEP

DAS KONFERENZZENTRUM IN KARLSRUHE

Buffet & BBQ

Celebration im Konferenzzentrum Karlsruhe

Zwei kulinarische Angebote für besondere Anlässe. Gerne passen wir die Zusammenstellung Ihren individuellen Wünschen an und beraten Sie persönlich.

Angebot nach individueller Abstimmung

Buffetvorschlag

Für besondere Anlässe bieten wir Ihnen ein hochwertiges Abendbuffet mit einer vielfältigen Auswahl an frischen, saisonalen Speisen und ausgewählten Spezialitäten. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Buffet, das Genuss und Qualität auf besondere Weise vereint.

Vorspeisen

- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen frischen Blatt- und Rohkostsalaten
- Frisches Baguette und ausgewählte Brotspezialitäten von der Familienbäckerei Glutsch aus Neureut

Die Bäckerei steht seit vier Generationen für traditionelles Backhandwerk, höchste Qualität und unverwechselbaren Geschmack.

Hauptgang

Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte aus den folgenden Vorschlägen:

Fleischgerichte

- Gebratene Maispouardenbrust mit Thymianjus und Tagliatelle
- Schwarzwälder Cordon Bleu vom Kraichgauer Landschwein, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse, dazu Rahmsoße und hausgemachte Spätzle
- Rosa gebratener Rindertafelspitz mit Mojo-Rojo-Soße und Röstkartoffeln aus dem Ofen

Vegetarische Gerichte

- Gefüllte Ravioli mit Trüffel-Parmesan-Soße
- Hausgemachte Serviettenknödel mit gebratenen Pilzen und Velouté
- Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumpesto

Zu allen Hauptgerichten servieren wir standardmäßig eine saisonale Gemüsevariation, abgestimmt auf die jeweiligen Speisen.

Dessert

Zum süßen Abschluss erwartet Sie eine abwechslungsreiche Dessertvariation in Buffetform, die von unserer Küche je nach Saison und Angebot frisch zusammengestellt wird. Mit verschiedenen kleinen Dessertkreationen bieten wir einen genussvollen Abschluss, der das hochwertige Abendbuffet stilvoll abrundet.

Unser hochwertiges Abendbuffet verbindet ausgewählte Zutaten, regionale Produkte und kreative Küche zu einem besonderen Genusserlebnis für Ihre Veranstaltung.

45,00 € pro Person inkl. MwSt.

Zzgl. Getränke nach Verbrauch

Gerne passen wir das Buffet Ihren individuellen Wünschen an und beraten Sie persönlich.

Angebot nach individueller Abstimmung

BBQ-Buffer

Ob Sommerfest, Firmenveranstaltung oder geselliger Abend: Unser BBQ-Buffer verbindet entspannten Grillgenuss mit hochwertigen Zutaten und einer abwechslungsreichen Auswahl. Es eignet sich ideal für Veranstaltungen im Freien oder als besonderer Abendabschluss.

Vorspeisen

- Vielfältiges Salatbuffer mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten sowie ausgewählten Vorspeisenklassikern
- Mediterrane Antipasti-Auswahl mit fein marinierten Spezialitäten
- Hausgemachtes Kräuterbaguette

Vom Grill und aus der Pfanne

- Roastbeef am Stück vom Grill, rosa gegart und tranchiert
- 24 Stunden sous-vide gegarter Schweinebauch, knusprig vollendet
- Kräuter-Lammhüfte vom Grill
- Würzige Curry-Putenspieße mit feiner Würzung
- Garnelen aus der Riesenpfanne mit Knoblauch und aromatischen Kräutern
- Strozzapreti aus dem Parmesanlaib mit feiner Parmesancreme

Dazu servieren wir

- BBQ-Soße, französischen Senf und Tzatziki
- Twister Fries
- Mediterranes Bratgemüse

Dessert

Zum süßen Abschluss erwartet Sie eine sommerliche Dessertvariation in Bufferform, die von unserer Küche saisonal zusammengestellt wird. Verschiedene kleine Dessertkreationen, frische Komponenten und abwechslungsreiche Süßspeisen runden den BBQ-Abend genussvoll ab.

65,00 € pro Person inkl. MwSt.

Ab 35 Personen buchbar · zzgl. Getränke nach Verbrauch

Gerne passen wir das BBQ-Buffer Ihren individuellen Wünschen an und beraten Sie persönlich.

Angebot nach individueller Abstimmung