



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffetvorschläge

Ab 30 Personen

Hier finden Sie eine kleine Auswahl und Vorschläge von unseren Buffets. Natürlich können Sie diese auch untereinander kombinieren oder Ihr eigenes Lieblingsrezept einbauen. Gerne beziehen wir auch jahreszeitliche und saisonbedingte Speisen wie z.B.: frische Erdbeeren, Spargel oder Pfifferlinge in unsere Buffets ein.

Essensreste

Unsere angebotenen Speisen sind ausschließlich zum Verzehr vor Ort gedacht. Etwaige Reste von Buffets werden nach der Veranstaltung von uns entsorgt. Aus HACCP Gründen dürfen wir keine Speisereste aufbewahren und ausgeben.

Buffetpreise

Alle Preise verstehen sich inklusive der zum Zeitpunkt der Angebotserstellung gültigen Mehrwertsteuer.

Aufgrund der aktuellen Situation können wir den angegebenen Buffetpreis nur für max. 1 Monat garantieren.

Wir behalten uns eine mögliche Preisanpassung aufgrund von steigenden Lohn, Energie & Warenkosten vor.



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet *„Kupfer“*

Vorspeise

3 verschiedene Vorspeisen nach Wahl (einfach)
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

2 verschiedene Hauptgänge nach Wahl (einfach)

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison
2 verschiedene Sättigungsbeilagen nach Wahl

Dessert

2 verschiedene Desserts nach Wahl

Ab 54,00 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet
„Palladium“

Vorspeise

5 verschiedene Vorspeisen nach Wahl (einfach & mittel)
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

2 verschiedene Hauptgänge nach Wahl (einfach)

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison
3 verschiedene Sättigungsbeilagen nach Wahl

Dessert

2 verschiedene Desserts nach Wahl

Ab 64,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet *„Gold“*

Vorspeise

5 verschiedene Vorspeisen nach Wahl (einfach – gehoben)
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

3 verschiedene Hauptgänge nach Wahl (einfach & mittel)

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison
3 verschiedene Sättigungsbeilagen nach Wahl

Dessert

3 verschiedene Desserts nach Wahl

Ab 76,00 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet *„Titan“*

Vorspeise

5 verschiedene Vorspeisen nach Wahl (einfach – gehoben)
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

3 verschiedene Hauptgänge nach Wahl (einfach – gehoben)

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison
3 verschiedene Sättigungsbeilagen nach Wahl

Dessert

3 verschiedene Desserts nach Wahl

Ab 87,00 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

BBQ Buffet

Vorspeise

Salatbar

Gurken-Sahnesalat, Cole Slaw, Blattsalat, Bauernsalat, Essig/Öl Spezialitäten

Hausgemachte Anti Pasti

Mediterraner Nudelsalat

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

-vom Grill-

Marinierte Hähnchenbrust

Steaks von der Rinderhälfte

Spare Ribs

Garnelen Spieße

BBQ Sauce, Aioli, Tomatensalsa

Beilage

Grillgemüse, Kräuterkartoffel (mit Schale)

Gebackener Fetakäse

Dessert

Limettencreme

Obstsalat mit Vanillesauce

Ab 76,00 €

(+ 120,00 € Grillstation)



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Weitere Speisen zur Auswahl

Hier finden Sie weitere Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts die Sie in die jeweiligen Wunschbuffets einbauen bzw. kombinieren können.

Beachten Sie auch unsere „Live Cooking“ Stationen die jedes Buffet aufwerten.

Zusätzliche Speisen und die „Live Cooking“ Stationen sind mit Zusatzkosten verbunden.

Essensreste

Unsere angebotenen Speisen sind ausschließlich zum Verzehr vor Ort gedacht. Etwaige Reste von Buffets werden nach der Veranstaltung von uns entsorgt. Aus HACCP Gründen dürfen wir keine Speisereste aufbewahren und ausgeben.

Buffetpreise

Alle Preise verstehen sich inklusive der zum Zeitpunkt der Angebotserstellung gültigen Mehrwertsteuer.

Wir behalten uns eine mögliche Preisanpassung aufgrund von steigenden Lohn & Warenkosten vor.



Vorspeisen (einfach)

Salatbar 🍃

Gurken-Sahnesalat, Cole Slaw, Blattsalat, Bauernsalat, Essig/Öl Spezialitäten

Anti Pasti (gebratenes und eingelegtes Gemüse mit Kräutern) 🍃

Cocktailtomaten und Mini-Mozzarellakugeln mit Pesto marinieren 🍃

Bulgursalat 🍃🍃

Cous Cous Salat 🍃🍃

Mediterraner Nudelsalat 🍃

Rucola-Spaghetti-Salat mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Aceto Balsamico 🍃

Wassermelonen-Feta-Salat 🍃

Vorspeisen (mittel)

Gratinierter Ziegenkäse mit buntem Pfeffer, Honig und Blüten auf Rucola 🍃

Mit Frischkäse gefüllte Champignons 🍃

Schwarzwälder Schinken mit Netz & Honigmelone

Lachs-Spinat-Röllchen

Feigen mit Frischkäse und Honig überbacken 🍃

Vorspeisen (gehoben)

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Balsamico

Parmaschinken mit Honigmelone

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland und Orangenspalten

Vitello Tonnato

(Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern)

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senf-Dillsauce

Variation von Räucherfischen Hammerwerk Style

(Makrele in Pfeffer und Zwiebel, Forelle aus dem Buchenrauch, und Norwegischer Lachs)

🍃 Vegetarisch

🌿 Vegan



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Hauptgerichte (einfach)

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Cognac-Pfeffersauce
Hähnchenbrust gefüllt mit Kräutern und Frischkäse
Züricher Schweinegeschnetzeltes
Krustenbraten in Malzbiersauce
Rinderschmorbraten in Rotwein-Thymiansauce
Boeuf Bourguignon
(Rindergulasch mit Speck, Champignons und Schalotten)*

Hauptgerichte (mittel)

*Gebratene Maispouardenbrust an Honig-Sherry Jus
Kalbsrahmragout mit Champignons in Weißwein-Sahnesauce
Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten, Safransauce, gebackene Cocktailtomaten
Zander auf der Haut gebraten in Weißwein-Dillsauce
Hähnchenbrust in Limetten-Joghurtmarinade
Kalbsmedaillons mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken in Marsalasaucе
Steaks von der Rinderhüfte mit Café de Paris Sauce*

Hauptgerichte (gehoben)

*Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse in Dijonsensauce
Rinderlende rosa gebraten (nur an der Tranchierstation)
Roastbeef rosa gebraten (nur an der Tranchierstation)
Perlhuhnbrust in Portweinjus
Rosa gebratene Entenbrust in Cassissauce
Rinderrouladen In Speck-Zwiebelsauce
Seeteufelmedaillons mit Kräuterbutter, Weißwein, Rosmarin und Kirschtomaten*

Hauptgerichte Vegetarisch 🍃

*Waldpilzrisotto
Gemüselasagne
Gemüsepfanne mit Bratlingen 🍃
Spinat-Cannelloni in Kräutersahnesauce mit Käse überbacken
Gebratene Champignons in Salbei Nussbutter mit Kirschtomaten und Kartoffelgnocchi
Gefüllte Portobello Pilze
Süßkartoffelstrudel mit Parmesansauce*



Beilagen

Gemüseauswahl mit Hollandaise
Pfannengemüse in Olivenöl gebraten 
Mediterranes Gemüse in Tomaten-Basilikumsauce 
Weißwein-Kräuter Risotto
Schwarz-Weißer Reis 
Butterreis
Bandnudeln
Gnocchi
Butter Spätzle
Gebratene Schupfnudeln
Semmelknödel
Mini-Kartoffelklöße
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln 
Herzoginkartoffeln
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel
Gebratene Polentaschnitten 

Dessert

Baileys Creme
Bayrisch Creme
Amaretto Creme
Crème Brûlée
Mascarponecreme mit marinierten Beeren (Mai-Sept.)
Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren (Mai-Juli)
Joghurt-Limetten-Creme
Rotwein Mousse
Mousse au Chocolate Blanc
Mousse au Chocolate
Panna Cotta
Tiramisu
Obstsalat 
Aufgeschnittenes Obst 
Panna Cotta
Apple Crumble mit Vanillesauce (Aug.-Dez.)
Kirsch-Schokoladen Crumble mit Vanillesauce (Juni-Juli)
Aprikosen Crumble mit Vanillesauce (Juni-Juli)
Beeren Crumble mit Vanillesauce (Mai-Sept.)
Warmer Schokoladenkuchen
Crêpes mit Cointreau und Orangefilets



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

*„Live Cooking“ Stationen
(jeweils 120,00 € Aufschlag)*

Pasta-Station

*Pasta ihrer Wahl im Parmesanlaib zubereitet
z. B. Spaghetti, Fettucini, Penne
mit krossen Speckwürfel*

Tranchier-Station

*Rinderlende rosa gebraten
Rinderhüfte rosa gebraten
Roastbeef rosa gebraten*

mit Rotwein-Schalotten Jus und Sauce Bearnaise oder Hollandaise

*Grill-Station
(nur draußen)*

Siehe BBQ Grillbuffet