



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

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



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet *„Kupfer“*

Vorspeise

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Hausgemachte Anti Pasti
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Gebratener Lachs auf Wirsinggemüse in einer Pommery-Senf-Sauce
Hähnchenbrust mit Ricotta-Spinat-Füllung in Weißweinsauce

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison
Gemüse-Gnocchi Pfanne
Spätzle, Wildreis-Reis Duo

Dessert

Mousse au Chocolat
Grießpudding mit Kirschen

34,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet *„Palladium“*

Vorspeise

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Hausgemachte Anti Pasti
Geräucherte Lachsplatte mit Honig-Senf-Dillsauce
Vitello Tonnato
Gefüllte Champignonköpfe
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Poulardenbrust auf Zucchini Gemüse und Rotweinjus
Gebratener Lachs auf Wirsing Gemüse in einer Pommery-Senf-Sauce

Beilage

Pasta mit frischem Gemüse und Pesto-Sahne-Sauce
Butterreis, Schupfnudeln, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Frisches Obst nach Saison
Grießpudding mit Kirschen

39,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet *„Gold“*

Vorspeisen

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Hausgemachte Anti Pasti
Räucherfischvariation mit Dips
Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladen-Sauce
Pastete oder Terrine nach Wahl
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbäckchen mit glacierten Karotten
Maishähnchen auf Zucchini Gemüse und Kräuter-Sahne-Sauce
Fischvariation auf Blattspinat Weißwein-Sauce

Beilage

Weißwein Risotto
Kartoffelgratin, Polenta, Bandnudeln

Dessert

Joghurt – Limetten – Creme
Rote Frucht Grütze mit Tonkabohnen – Sauce
Cheesecake

45,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet *„Titan“*

Vorspeise

Räucherfischvariation mit Dips
Parmaschinken mit Honigmelone
Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Hausgemachte Anti Pasti
Bulgursalat mit blauen Kartoffelchip im Gläschen
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgericht

Gebratene Lachsschnitte mit Kirschtomaten & Safranschaum
Geschnetztes „Züricher Art“

Am Buffet tranchiert

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Sauce Hollandaise
und Rotwein-Schalotten-Sauce

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Reis

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème Brûlée
Apple Crumble mit Vanillesauce

55,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Frühling“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Mediterraner Pastasalat
Tomaten – Büffelmozzarella – Salat
Vitello Tonnato
Spargelsalat
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Geflügel Saltimbocca mit Salbeisauce
Mediterrane Nudelpfanne
Schweinefiletmedaillons auf Champignon – Weißwein – Sauce

Beilage

Frischen Spargel mit Sauce Hollandaise (Mai – Juni)
Kartoffelgratin, Röstkartoffeln

Dessert

Erdbeer – Joghurt – Terrine
Himbeer – Schoko – Creme

39,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Sommer“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Italienisches Grillgemüse

Rucola Salat mit Parmesan

Gemüsesalat mit Schafskäse

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Rosa gebratene Rinderlende mit Pfifferlingrahm

Steinbeißerfilet auf Tomatenragout

Bärlauch-Tagliatelle mit Sommergemüse

Beilage

Frisches Marktgemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert

Obstplatte

Panna Cotta mit Erdbeer-Grand Manier-Sauce

42,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Herbst“

Vorspeisen

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Hausgemachte Anti Pasti
Waldorfsalat
Räucherfischvariation mit Dips
Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladen-Sauce
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust auf glacierten Kaiserschoten
Wildschweingulasch mit Rotkraut
Zanderfilet auf Spitzkohl

Beilage

Wildreis, Schupfnudeln, Semmelknödel

Dessert

Crêpe Suzette mit Orangensauce
Baileys-Creme mit Mandelkrokant

45,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Winter“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Crevetten Cocktail mit Dips
Heiße Maronen
Feldsalat mit Walnüssen und Birnen
Geräucherte Entenbrust
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Gänsebrust – und Keule auf Apfelrotkohl
Loup de Mer auf Wirsinggemüse und Weißwein-Sauce
Kürbisgnocchi in Salbeibutter

Beilage

Kartoffelklöße, Butterspätzle, Bandnudeln

Dessert

Bratapfel mit Vanilleschaum
Verschiedene Petit Fours

55,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Grill“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

Cous Cous Salat

Wassermelonsalat

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Bauernsalat

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

-frisch vom Grill-

Bratwurst

Marinierte Steaks von Geflügel, Schwein und Rind

Lachs

Garnelenpfanne

Beilage

Grillgemüse, Röstkartoffeln, Pestonudeln

Dessert

Obstsalat

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

55,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Italienisch“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Hausgemachte Anti Pasti
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum & Oliven
Ziegenkäse Crostini
Meeresfrüchtesalat
*Tortellini Salat **oder** Rucola Salat*
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Osso Bucco
Gebratener Seeteufel auf Thymian-Risotto
Zitronen-Joghurt-Huhn

Beilage

Gemüse-Gnocchi Pfanne
Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Tiramisu
Espressocreme

45,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Spanisch“

Vorspeise

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Pimentos

Tortilla

Spanischer Kartoffelsalat

Überbackene Feigen

Datteln im Speckmantel

Spanische Tapas

(Oliven / Gambas in Knoblauchöl / Ziegenkäse / eingelegte Paprika / Chorizo)

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Kalbsrücken auf Oliven-Tomaten-Gemüse

Paella

Hähnchenbrust auf Spanischem Grillgemüse mit einer Honig-Sherry-Sauce

Spanferkel

Beilage

Kartoffelgratin, Spaghetti

Dessert

Rioja-Creme mit Früchten

Crema Catalana

49,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Burger“

*Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Brotkorb mit Butter & Dips*

*Cheddar Käse / Bacon
Frische und gebratene Zwiebeln
Tomaten -/ Käse -/ BBQ-Sauce
Ketchup / Mayonnaise / Senf / Aioli*

*Grillgemüse
Potato Dippers*

*Rinderpattys / Hähnchenbrustfilet / Falaffel
Weizen / Briochbun*

Cheesecake

28,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Kölsches“

Vorspeise

Halver Hahn

Leberwurst / Blutwurst / Mettwurst

Reibekuchen mit Lachs

Kartoffel-Speck-Salat

Krautsalat

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Erbsensuppe

Himmel und Äd

Döppekuchen

Hemmchen

Beilage

Sauerkraut und Bratkartoffeln

Dessert

Kölschgelee

Apfelringe mit Vanillesauce

35,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Party 1“

Vorspeise

Vesperplatte

Käseplatte

Krautsalat

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Bauernsalat

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Wiener Würstchen

Frikadellen

Party-Schnitzel

Dessert

Brotpudding mit Vanillesauce

19,50 €



HAMMERWERK
KULTUR & EVENTGASTRONOMIE

Buffet „Party 2“

Vorspeise

Lachsrollchen

Tomaten – Mozzarella – Spieße

Tomatensalsa

Cous Cous Salat

Bauernsalat

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladen – Sauce

Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Chili Con Carne

Chicken Wings verschieden mariniert

Teriyaki Spieße mit Erdnusssauce

Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Fruchtsaucen

35,50 €