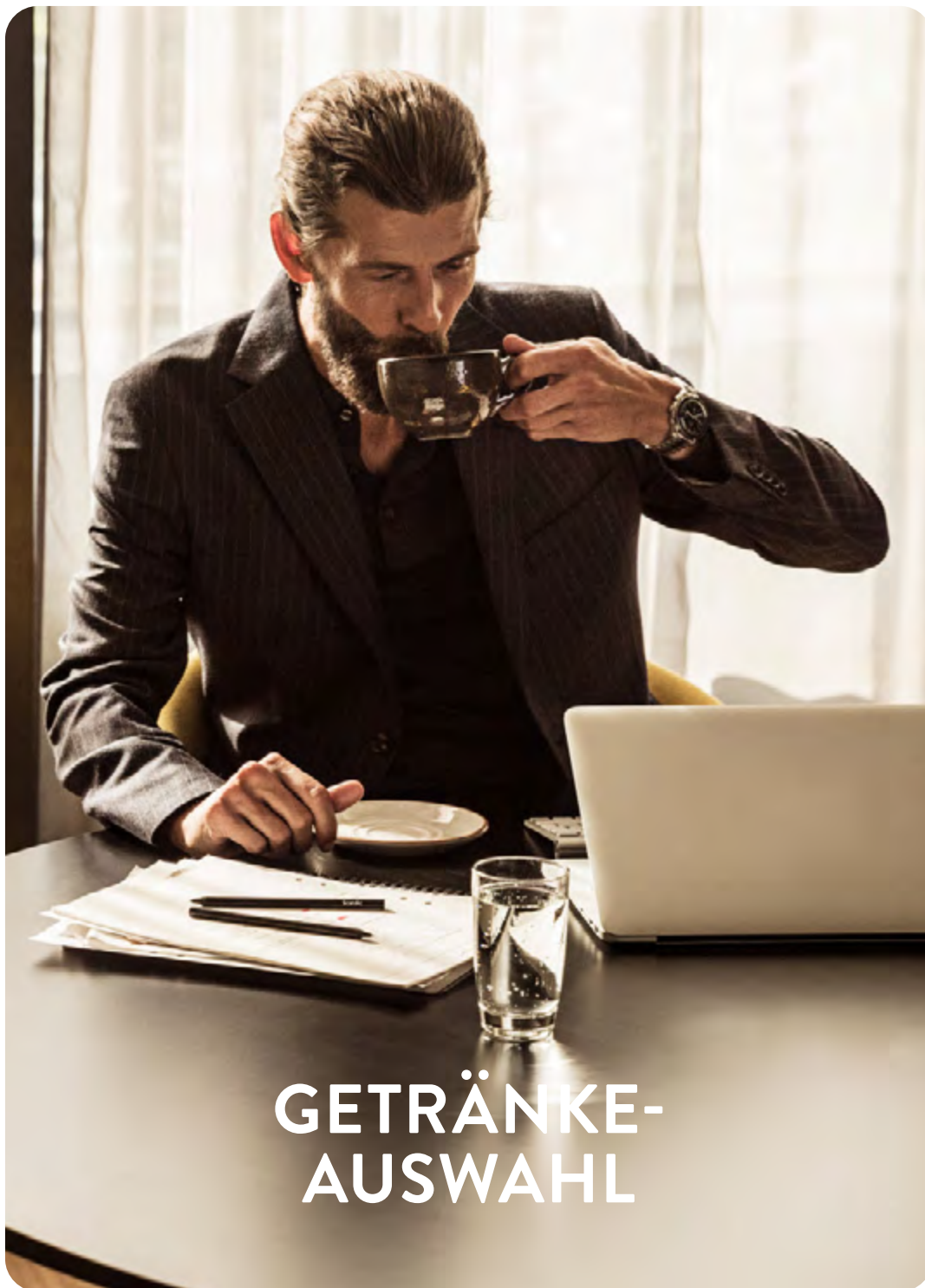


BUFFETVORSCHLÄGE

LUNCHBUFFET

Scandic



Zu einer guten Veranstaltung gehört natürlich auch das passende Getränk! Im Rahmen unserer Tagungspauschale finden Sie beispielsweise eine **abwechslungsreiche Auswahl** für jeden Gast und Geschmack:

Für den Schwung in den Tag

Bio Fair Trade Kaffee, Kaffeespezialitäten sowie Tee in Bio-Qualität

Für Zwischendurch

Scandic Wasser still/sparkling, Granini Fruchtsäfte (Orangensaft & Apfelsaft), Vio Fruchtschorlen und Limonaden (Bio Gurke-Limette, Bio Orange, Bio Zitrone-Limette, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere)



LUNCHBUFFET 1

BUFFET 1

Vorspeise

Rote Beete / Rucola / Walnuss / Balsamico
Lila Karotte / gelbe Karotte / Kräuter / Olivenöl / Meersalz
Kartoffel / Zuckerschote / Erbse / Kresse / Zitronenöl / Rauchfisch

Blattsalate / Condiments / Dressings

Lollo Bionda / Radicchio / Rucola / Olivenöl / Balsamicoessig / Frenchdressing
Zwergtomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Geflügelconsommé / getrocknetes Brot / Koriander

Hauptgang

Coq au vin / Pilze / Perlzwiebeln / Rotwein
Bunte Karotten / Muskat
Briocheküchlein / Pistazie
Wolfsbarsch / Ziegenkäse / Bacon
Dinkel / Langkornreis
Artischocken / Gemüsepfanne

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Kokos-Crème-Brûlée

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



LUNCHBUFFET 2

BUFFET 2

Vorspeise

Couscous / grüner Spargel / Radieschen / Rauchlachs (Bowl)
Rote Beete / Kartoffel / Walnuss / Balsamico / Kräuter / Bauchspeckstreifen (Bowl)
Tomate / Rote Zwiebeln / Basilikum / bunter Pfeffer / Olivenöl

Blattsalate / Condiments / Dressings

Lollo Rosso / Eichblattsalat / Frisée / Olivenöl / Balsamicoessig / Joghurtdressing
Zwergetomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Rinderconsommé / Wurzelgemüse / Petersilie

Hauptgang

Rinderstreifen / Pilze / Zwiebeln / Gurke
Bunte Bohnen / Bohnenkraut
Schupfnudeln / Butter / Muskat
Seelachs / Olive / Pikant
Avocado / Getreiderisotto
Veganes Gemüse-Chili / Gemüsechips

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Bienenstich im Glas

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



LUNCHBUFFET 3

BUFFET 3

Vorspeise

Reisbandnudeln / Paprika / Schalotten / Koriander / Chili
Bulgur / Sakura Kresse / Avocado / Limette
Salatherzen / Käse geraspelt / Ei / Zwergetomate / Kapernfrüchte

Blattsalate / Condiments / Dressings

Roter Eichblattsalat / Feldsalat / Rucola / Olivenöl / Balsamicoessig / Italian Dressing
Zwergetomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflöckchen / vegane Aufstriche

Suppe

Tomatenconsommé / Concassé / Basilikum

Hauptgang

Lammragout / Olive / Rosmarin
Aubergine / Paprika / Zucchini
Dampfkartoffel / Petersilie
Fischauswahl / Eismeergarnele / Dill / Rahm
Quinoa / Langkornreis / Sakura Kresse
Vegane Gemüse-Paella

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Vanillemousse / Aprikose

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



LUNCHBUFFET 4

BUFFET 4

Vorspeise

Reisbandnudeln / Tofu / Erdnuss / Sprossen / Koriander (Bowl)
Bunter Quinoa / Grillgemüse / Kopfsalat / Hähnchen (Bowl)
Gurke / Kugelrettich / Zitrone / Dill

Blattsalate / Condiments / Dressings

Lollo Bionda & Rosso / Radicchio / Rucola / Olivenöl / Balsamicoessig / Sylter Dressing
Zwergetomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Zwiebelsuppe / Thymian / Pernod / Estragon

Hauptgang

Geflügelbällchen / Senfgurke / Röstzwiebeln
Buntes Gemüse
Gebackene Drillinge / rote Zwiebeln / Olivenöl
Buntbarsch / Senf-Topping
Langkorneis / Wildreis
Grünes Gemüsecurry

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Zitronenmousse / Mango / Kokoscrumble

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



LUNCHBUFFET 5

BUFFET 5

Vorspeise

Staudensellerie / Radieschen / Limone / Honig / Nuss
Nudeln / Rucola / getrocknete Tomate / geröstete Kerne
Grüne Bohnen / rote Bohnen / weiße Bohnen / Kreuzkümmel / Apfelessig

Blattsalate / Condiments / Dressings

Lollo Rosso / Eichblattsalat / Frisée / Olivenöl / Balsamicoessig / Himbeerdressing
Zwergtomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Waldpilzessenz / junger Lauch / Rauchfleisch

Hauptgang

Hackbällchen / Kapern / Rahm
Leipziger Allerlei
Kartoffelstampf / viele Kräuter
Buntbarsch / Elsässer Art
Couscous / Rote Beete / Mandeln
Linsen / Gemüse / Bolognese

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Tiramisu im Glas

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



BUFFET 6

Vorspeise

Rote Beete / Rucola / Walnuss / Balsamico
Lila Karotte / gelbe Karotte / Kräuter / Olivenöl / Meersalz
Kartoffel / Zuckerschote / Erbse / Kresse / Zitronenöl / Rauchfisch

Blattsalate / Condiments / Dressings

Lollo Bionda / Radicchio / Rucola / Olivenöl / Balsamicoessig / Frenchdressing
Zwergtomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Fischbouillon / Lachs / Garnele / Dill

Hauptgang

Rindertafelspitz / Meerrettich / Perlzwiebeln
Vichy Karotten / Petersilie
Langkornreis / Wurzelgemüse
Zanderfilet / Finkenwerder Art / Dill
Getreiderisotto / Linsen / Kerbel
Kartoffel / Gemüse / Paprika

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Apfelcrumble

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



LUNCHBUFFET 7

BUFFET 7

Vorspeise

Couscous / grüner Spargel / Radieschen / Rauchlachs (Bowl)
Rote Beete / Kartoffel / Walnuss / Balsamico / Kräuter / Bauchspeckstreifen (Bowl)
Tomate / rote Zwiebeln / Basilikum / bunter Pfeffer / Olivenöl

Blattsalate / Condiments / Dressings

Lollo Rosso / Eichblattsalat / Frisée / Olivenöl / Balsamicoessig / Joghurtdressing
Zwergtomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Kalbsconsommé / kleine Ravioli / Kräuter

Hauptgang

Kalbsbraten / Schalotten / kräftige Sauce
Grillgemüse / Rosmarin / Fleur de Sel
Reis / Tomate / junger Lauch
Rotbarsch / Kräuterkruste
Dinkelpfanne / Sonnenblumenkerne / Soja
Vegane Tortellini / Basilikum / Margarine

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Vanillecreme / Brombeere / Minze

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



LUNCHBUFFET 8

BUFFET 8

Vorspeise

Reisbandnudeln / Paprika / Schalotten / Koriander / Chili
Bulgur / Sakura Kresse / Avocado / Limette
Salatherzen / Käse geraspelt / Ei / Zwergetomate / Kapernfrüchte

Blattsalate / Condiments / Dressings

Roter Eichblattsalat / Feldsalat / Rucola / Olivenöl / Balsamicoessig / Italian Dressing
Zwergetomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Geflügelconsommé / getrocknetes Brot / Koriander

Hauptgang

Hähnchenbrust / Zitronengras / Kokos
Weißkohl / Paprika / Mais / Karotte
Süßkartoffel / Gemüse / Tomate / Kokos
Kabeljau / Bananenblatt
Basmatireis / Kardamom
Veganes Auberginencurry

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Biskuit / Maracuja / Kokos

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



LUNCHBUFFET 9

BUFFET 9

Vorspeise

Reisbandnudeln / Tofu / Erdnuss / Sprossen / Koriander (Bowl)
Bunter Quinoa / Grillgemüse / Kopfsalat / Hähnchen (Bowl)
Gurke / Kugelrettich / Zitrone / Dill

Blattsalate / Condiments / Dressings

Lollo Bionda & Rosso / Radicchio / Rucola / Olivenöl / Balsamicoessig / Sylter Dressing
Zwergetomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Rinderconsommé / Wurzelgemüse / Petersilie

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacke / Wurzelgemüse / Portwein
Zucchini / Tomate / Basilikum
Kartoffelscheiben / Rahm / Käse
Lachsfilet / Limette / Rohrzucker
Tagliatelle / Kirschtomate / Blattspinat
Couscous / Aubergine / Karotte

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Schokomousse / gekochte Kirschen / Minze

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen



LUNCHBUFFET 10

BUFFET 10

Vorspeise

Staudensellerie / Radieschen / Limone / Honig / Nuss
Nudeln / Rucola / getrocknete Tomate / geröstete Kerne
Grüne Bohnen / rote Bohnen / weiße Bohnen / Kreuzkümmel / Apfelessig

Blattsalate / Condiments / Dressings

Lollo Rosso / Eichblattsalat / Frisée / Olivenöl / Balsamicoessig / Himbeerdressing
Zwergetomate / Salatgurke / getrocknetes Brot / Kresse / Ölsaaten

Brotstation

Brötchen / Knäckebrot / Bio Landbrot / Bio Kornbrot
Geschlagene Butter / Kräuterquark / Salzflocken / vegane Aufstriche

Suppe

Tomatenconsommé / Concassé / Basilikum

Hauptgang

Kalbsroulade / Steinpilze / Pesto / Pfefferrahm
Steckrübe / Karotte / Sesam
Cremige Polenta / Thymian
Buntbarsch / Kartoffelhaube
Kartoffel-Spinat-Lasagne
Süßkartoffel / Gemüsepfanne

Dessert

Fruchtauswahl mit saisonaler Komponente
Limettenmousse / Mandelcrumble

Ohne Tagungspauschale 29,50 EUR pro Person.

Inklusiv in der
Tagungspauschale!
Buchbar ab
20 Personen

BETTER FOOD – BETTER MEETINGS BY SCANDIC DEUTSCHLAND

KONTAKT

SCANDIC BERLIN POTSDAMER PLATZ

convention.potsdamerplatz@scandichotels.com

SCANDIC FRANKFURT MUSEUMSUFER

convention.museumsufer@scandichotels.com

SCANDIC BERLIN KURFÜRSTENDAMM

convention.kurfurstendamm@scandichotels.com

SCANDIC HAMBURG EMPORIO

convention.emporio@scandichotels.com

Scandic