

# 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 / Zwergtomate / Kapernfrüchte

#### Blattsalate / Condiments / Dressings

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

#### Brotstation

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



## LUNCHBUFFET 6

---

## 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  
Zwergetomate / 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  
Zwergtomate / 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  
Zwergtomate / 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](mailto:convention.potsdamerplatz@scandichotels.com)

SCANDIC FRANKFURT MUSEUMSUFER

[convention.museumsufer@scandichotels.com](mailto:convention.museumsufer@scandichotels.com)

SCANDIC BERLIN KURFÜRSTENDAMM

[convention.kurfurstendamm@scandichotels.com](mailto:convention.kurfurstendamm@scandichotels.com)

SCANDIC HAMBURG EMPORIO

[convention.emporio@scandichotels.com](mailto:convention.emporio@scandichotels.com)

**Scandic**