

Übersicht über unsere Buffets

Wir liefern Ihr Buffet im Großraum Leipzig / Halle warm inklusive Chafing Dish bzw. kalt auf Platten. Selbstverständlich holen wir auch alles wieder ab. Gerne gehen wir auch individuell auf Ihre Bedürfnisse oder Änderungswünsche ein, rufen Sie uns einfach an 0151/24123719 oder schreiben Sie uns info@meet-beef.de.



Buffet Leipzig

Vorspeise

Tomate Mozzarella Spieße, Roastbeef mit Meerrettich, Spargelröllchen, Melonenspalten, kleine Hackbällchen

Kalte Platten

Schinken-/ Bratenplatte mit verschieden Braten und Schinkensorten
Käseplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten

Hauptspeise

Mutzbraten mit Sauce mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
Hähnchenbrustfilet in Championrahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Salate

Tomatensalat und Hirtensalat mit Schafskäse

Dessert im Glas

Waldbeerengrütze mit Vanille Sauce
Mousse au Chocolate

Preis pro Person 15.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Buffet Mockau

Vorspeise

Tomate Mozzarella Spieße, Melonenspieße mit Serrano, Spargelröllchen

Vorspeisenplatte

Zartes Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

Kalte Platten

Schinken-/ Bratenplatte mit verschieden Braten und Schinkensorten
Käseplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten

Hauptspeise

Zartes Schweinelendchen auf Rahmchampions mit Kroketten
Hähnchenbrustfilet in Kräutersahne mit Gemüsereis

Salate

Cous Cous Salat und roter Linsensalat

Dessert im Glas

Mousse au Choco und Mousse au Vanille
kandierte Kirschen auf Mousse au Stracciatella

Preis pro Person 19.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen



Buffet Völkerschlacht

Vorsuppe

Soljanka oder Gulaschsuppe

Kalte Platten

Schlachteplatte
Herzhafte Brotzeitplatte mit Knackern, Sülze, Blutwurst etc

Käseplatte mit herzhaften Käsesorten

Hauptspeise

Rinderroulade mit Rotkohl und Klöße
Krustenbraten mit Sauce
Petersilienkartoffeln mit Buttergemüse
Dessert im Glas
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Erdbeerpüree und Minze

Preis pro Person 17.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Buffet Holzhausen

Vorspeise

Roastbeefröllchen mit Meerrettich, Pflaume mit Bresaola
zartes Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

kalte Platten

Schinken-/Bratenplatte mit verschieden Braten und Schinkensorten
Käseplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten

Fingerfoodgläser

Tranchen vom Rinderfilet auf mediterranen Gemüsetatar
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischcreme mit Kapern)
Lachspraline auf Meerrettichmousse mit Lemone

Hauptgang

Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Klößen und Bohnen
(auch mit anderen Beilagen möglich)
Hähnchenmedaillons in Championsahnesauce mit Gemüsereis

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
gebackenen Banane mit Honig auf Mousse au Stracciatella

Salat im Fingerfoodglas

Tomate-Mozzarella auf Basilikummousse
Cous Cous Salat

Preis pro Person 19.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen



Buffet Mediterran

Vorspeise

Zartes Rindercarpaccio
Antipastiplatte

Fingerfoodgläser

Tomate Morzarella auf Basilikumousse
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischcreme mit Kapern)

Kalte Platten

Käseplatte
Verschiedene Ital. Käsesorten

frischer Salat

mediterraner Salat mit gegrillten Zucchini, Paprika, Oliven und Feta
Ruccola mit Parmesan und Garnelen mit leichtem Knoblauchdressing

Hauptgang

Saltim bocca auf Bandnudeln mit Sahnesauce
Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzola überbacken
dazu mediteranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert im Glas

Tiramisu mit Kirschen
Mascorpone Creme mit Erdbeerpüree
Preis pro Person 24.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Buffet Kulkwitzer See

Vorspeise

Lachshappen
Blätterteigschiffchen mit Frischkäse Lachs und Kaviar

Fingerfoodgläser

Lachspraline auf Meerrettichmousse mit Lemone
Lachs Shrimpstatar auf Gurke Dill Frischkäse

Kalte Platten

Fischplatte
Mit Räucherlachs, Matjes, Stremellachs, ger. Makrelen

Schinken-/Bratenplatte

Verschieden Schinken und Bratensorten

Käseplatte

Auswahl an verschiedenen Käsesorten

Hauptgang

Zartes Seelachsfilet in Dillsauce
Mit Bandnudeln
Kalbsrücken in Salbei Sahne Sauce
mit Rosmarinkartoffeln und med. Gemüse

Dessert im Glas

Waldbeeren Grütze mit Vanille Sauce
kandierte Kirschen auf Mousse au Stracciatella
Preis pro Person 27.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 15 Personen

Buffet Fingerfood

Vorspeise

Variation aus Fingerfood
Spargelröllchen, Melonenspalten mit Serrano,
Kirschpaprika, Roastbeefröllchen

Variation aus Spießen

TomateMorzarella Spieße, Obstspieße, Käseobstspieße

Fingerfoodlöffel

z.Bsp. Löffel mit Frischkäse, Lachs und Kaviar

Hauptgang

Fleischplatte
Hackbällchen mit 2 untersch. Saucen (Honigsenf & Barbecue)
Minischnitzel, kl. Hähnchenschenkel
gefüllte Paprika und gef. Champions
Schweinefiletmedaillons mit Frischkäse gefüllt

Dessert im Glas

Waldbeergrütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate

Preis pro Person 21.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Sommerliches Buffet

Vorspeisenplatte

Tomaten-Morzarella Platte
mit frischem Basilikum und Olivenöl

Salate im Fingerfoodglas

Cous Cous Salat, Linsensalat

Snacks

Honigmelone mit Serranoschinken, Pflaume mit Bresaola
kleine Obstspieße, Käse/Obstspieße

Hauptgang

Schweinefilet mit Spargelkruste in Sahnesauce
dazu Sommergemüse und Reis
Hähnchenbrustfilet in mediterraner Tomatensauce
mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

frischer Salat

Tomatensalat, Gurke Dill Salat,
Hirtensalat, Cole Slaw

Dessert

Waldbeergrütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Lemonenöl und Zimt
Preis pro Person 17.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Buffet Lindenau

Vorspeisenplatte

Ententerrine mit Waldpilzen
zartes Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

Snacks

Pflaumenfilet mit Bresaola
Tomate Morzarella Spieße mit Basilikum
Melonenspieße mit Serranoschinken

kalte Platten

Schinken-/Bratenplatte mit verschieden Braten und Schinkensorten
Käseplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten

Hauptgang

zartes Entenbrustfilet in Rotweinsauce mit Rotkohl und Klößen
Rosmarin Lendchen in Sahnesauce mit Spätzle und med. Gemüse

Fingerfoodgläschen

Zitruslachs mit Himbeermark auf Frischkäse
Curry Hähnchen auf Erdnussmousse mit Ananas
Tranchen vom Schweinefilet auf Avocadomousse

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeerpüree
kandierte Kirschen auf Mousse au Stracciatella
Preis pro Person 27.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 15 Personen

Kinderbuffet

Vorspeise

Tomatenpilze –Morzarella
Gurkenschlange mit Tomatenkäfern

Kalte Platten

Obstplatte

Mit frischem Obst und kleine Spießen

Hauptspeise

Fingernascherei
Mit Chicken Nuggets, Kabbelkäferfrikadellen,
Minischnitzel vom Hühnchen

Oder

Nudeln mit Tomatensauce/ Bolognese

Dessert im Glas

Rote Grütze oder Schokomousse

Als Bonus pro Kind 1 Überraschungsei.

Preis pro Person 8.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Buffet Wahren

Vorspeisen

Rindercarpaccio vom deutschen Weiderinderfilet

Snacks

Tomate-Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum
Honigmelonenspalten mit Serranoschinken
Pflaumenfilet mit Bresaola Rinderschinken

kalte Platten

Schinken-/ Bratenplatte mit verschieden Braten und Schinkensorten
(z. Bsp. Wacholderschinken, Lachsschinken, Serranoschinken usw.)
Käseplatte mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten

Hauptgang

zartes Schweinelendchen auf Rahmchampions mit Spätzle
Hähnchenbrustfilet in Käse-Salbei Sahnesauce überbacken

mit Mozzarella, Tomaten und Parmesan
dazu mediteranes Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

warme Fleischplatte

mit Minischnitzeln, kleinen Frikadellenspießen,
kleinen Hähnchenschenkeln gefüllte Champions und gefüllte Paprika

Dessert

Mousse au Chocolad mit Mousse au Vanille
Waldbeerengrütze mit Vanille Sauce und Minze
Kandierte Kirschen au Mousse au Stracciatella
dazu frisches Obst

Preis pro Person 19.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Grill Buffet

Grillbuffet Leipzig

Schweinenackensteaks, Putensteaks (150g pro Stück)
Rip Eye Steak vom Weiderind (200g pro Stück)
Original Thüringer Bratwürste
Gemüsespieße (Champions, Paprika, Zucchini, Zwiebeln)
Kartoffelsalat (150g pro Person)
Tomatensalat (150g pro Person)
Gurkensalat (150g pro Person)
Kräuterbutterbaguette

Preis pro Person 14.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Grillbuffet Schkeuditz

Schweinekamm für Pulled Pork (200g pro Person)
vorgegart zum aufwärmen auf dem Grill und selber "reißen"
Burgerbrötchen (pro Person 2 Stück)
hausgemachter Cole Slaw (pro Person 150g)
frischer Eisbergsalat und Tomaten (für die Burger)
Barbecuesauce

Preis pro Person 19.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Buffet Amerika

Vorspeise

Cesar Salad(original Rezept)
Delived Eggs(gefüllte Eier)
Tomato Surprise(gefüllte Tomaten)

Warme Speise

Chicken Wings (leicht pikant)
Corndogs (Würstchen im Maisteig)
Barbecue Ribs
Pulled Porc Burger mit Cole Slaw Salad

Dessert

Schokomuffin

Preis pro Person 18.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen

Buffet Italien

Vorspeise

Vitello Tonnato
zartes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern
Antipastiplatte

Snack

Auswahl an Bruschetta

kalte Platten

Käseplatte mit einer Auswahl an ital. Käsesorten
Schinkenplatte
mit Bresaola, Parmaschinken, Rosmarinschinken

Warme Speise

Kalbsroulade mit Parmaschinken, Parmesan und Rucicola
dazu mediteranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person 18.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 10 Personen



Buffet Gohlis

Vorsuppe

Brokkoli Creme Suppe mit Croutons

Vorspeisenplatte

zartes Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

Snacks

Lachshappen in Blätterteig, Roastbeefröllchen mit Meerrettich, Melonespalten mit Serrano, Tomate-Morzzarella-Spieße mit Basilikum

kalte Platten

Käseplatte mit erlesenen Käsesorten aus Europa

Schinken-/ Bratenplatte mit erlesenen Schinken und Braten

Hauptgang

zartes Schweinefilet in Championrahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce überbacken mit Tomate-Morzzarella und frischem Basilikum

Beilagen

Spätzle, Rosmarinkartoffeln
Ratatouille, Brokkoli-Blumenkohl mit Sauce Bernaise

Salate

Rindfleischsalat
Geflügelsalat

Dessert

Bayrisch Creme
Mousse au Chocolat mit Mousse au Vanille

Dazu

Brotkorb und Butterplatte
Obstplatte mit Früchten der Saison

Preis pro Person 29.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 30 Personen

Buffet Lindenthal

Vorsuppe

Championrahm Suppe

Vorspeisenplatte

zartes Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan

Snacks

Lachshappen in Blätterteig, Roastbeefröllchen mit Meerrettich, Tomate-Morzzarella-Spieße mit Basilikum

Fingerfood im Glas

Zitruslachs mit Himbeermark auf Frischkäse

Curry-Hähnchen auf Erdussmousse

kalte Platten

Käseplatte mit erlesenen Käsesorten aus Europa
Schinken-/ Bratenplatte mit erlesenen Schinken und Braten

Hauptgang

Kalbsroulade mit Parmaschinken, Parmesan und Ruccola
Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce überbacken mit Gorgonzola

Beilagen

Paprika-Gemüserais, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln mit Salbei
Ratatouille, Brokkoli-Blumenkohl mit Sauce Bernaise

Salate

Rindfleischsalat
Geflügelsalat

Dessert

Bayrisch Creme, Tiramisu
Mousse au Chocolat mit Mousse au Vanille

Dazu

Brotkorb und Butterplatte
Obstplatte mit Früchten der Saison

Preis pro Person 35.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 30 Personen

Fingerfood Buffet "Schleußig"

Fingerfoodlöffel

Tranchen vom Schweinefilet auf Avocadomousse
Wasabifrischkäse mit Schottischen Räucherlachs
Rindercarpaccio mit Parmesan und Ruccola

Kleine Spießchen

Erdbeeren, Physalis, Weintrauben, Melone mit Limonadenöl und Zimt
Tomate-Morzzarella mit Basilikum
Serranoschinken mit Honigmelone
Oliven, Fetakäse und getrockneten Tomaten

Leckereien auf Vollkorn

liebevoll belegt mit zartem Lachs, Entenbrustfilet Tranchen, edler Parmaschinken, original Mailänder Salami, edler Tete de moine, Bresaola Rinderschinken, herzhafter le Rustique,

Charmante Gläschen

Zitruslachs mit Himbeermark auf Frischkäse
Vitello Tonnato (zartes Kalbfleisch mit Thunfisch und Kapern)
mediterranes Gemüse-tatar auf frischem Ruccola
Tomate-Morzzarella auf Basilikumfrischkäse

Dessert

Kandierte Kirschen auf Mousse au Stracciatella,
gebackene Banane auf Mousse au Citron,
Original Bayrisch Creme mit Erdbeermousse

Preis pro Person 24.90€ inkl. MwSt.
Mindestbestellmenge 20 Personen

