

# Unsere Lieblingsbuffets für Ihre Feier.

ALS CATERER AUS LEIDENSCHAFT  
FREUEN WIR UNS SEHR ÜBER EUER & IHR INTERESSE.

NACHFOLGEND HABEN WIR, ZUR ERSTEN ORIENTIERUNG,  
EINE AUSWAHL BELIEBTER BUFFETS ZUSAMMENGESTELLT.

WENN NICHT ANDERS BESCHRIEBEN, SIND DIE  
ANGEGEBENEN BUFFETS UND PREISE  
AB 20 GÄSTEN GERECHNET.

VIEL FREUDE BEIM LESEN.

GERNE SIND WIR JEDERZEIT FÜR SIE ERREICHBAR.  
[AMAZING@BORUTTA.COM](mailto:AMAZING@BORUTTA.COM)

**BORUTTA**<sup>™</sup>  
CATERING



# Mediterranes Buffet

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI-PLATTE

AUBERGINE | PAPRIKA | ZWIEBEL  
ZUCCHINI | BALSAMICO & OLIVENÖL

### POLLO TONNATO

THUNFISCH - CRÈME | KAPERN | ZITRONE | IM GLAS

### TOSKANISCHER BROTSALAT

TOMATE | ZWIEBEL | RÖSTBROT | STAUDENSELLERIE | IM GLAS

### LACHS-SPINAT-SALAT

ROTE BETE | IM GLAS

### BROT & CIABATTA

KRÄUTERBUTTER | PESTO VERDE

€ 39.50  
NETTO  
PRO PERSON  
STAND 2025

## HAUPTSPEISEN

### BRASATO DI MANZO

RINDERSCHMORBRATEN | ROTWEINSAUCE

### LACHS

WEISSWEINSAUCE | THYMIAN | JUNGER SPINAT

### PASTA SALSICCIA

FENCHEL | DATTEL TOMATE | RADICCHIO | MINI-MOZZARELLA

### ROSMARINKARTOFFELN

& CAPONATA | FLEUR DE SEL

## DESSERT

### TIRAMISU

LÖFFELBISKUIT | MASCARPONE  
KAKAO | IM GLAS

BCRUTTA™  
CATERING

# Vegetarisches Buffet

## Vorspeisen

ERDBEER-WASSERMELONEN

GAZPACHO

CHILI | SELLERIE | VEGAN | IM GLAS

COUS-COUS-SALAT

WALNUSS | TOMATE | GURKE

GRANATAPFELKERNE | FETA | IM GLAS

SUPA SALAD

MANGO | AVOCADO | HEIDELBEERE

QUINOA | BABY-SPINAT | VEGAN | IM GLAS

TOMATEN-BROT-SALAT

BUNTE TOMATEN | KAPERN | BASILIKUM

ROTE ZWIEBEL | IM GLAS

## Hauptspeisen

DUNKLES & HELLES BAGUETTE

SALZ & PFEFFER

HUMMUS | OLIVENTAPENADE | VEGAN

GEBACKENER BLUMENKOHL

ERBSPUERREE | 5 SPICES | DILL | VEGAN

THAI-CURRY

INGWER | BROCCOLI | KOKOSMILCH

EDAMAME | CASHEWS | SOJA | TOFU | VEGAN

ORECCHIETTE EATALY

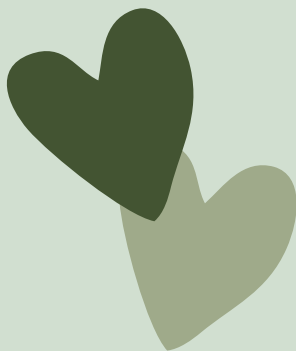
DÖRRTOMATE | PINIENKERNE | BASILIKUM | VEGAN

PARMESAN A PART

GEBACKENE UR-MOEHREN

AHORNSIRUP | SESAM

THYMIAN | VEGAN



# Vegetarisches Buffet

## Dessert

ANANAS-MINZ-SALAT

LIMETTE | IM GLAS | VEGAN

BAILEYS-TOBLERONE-MOUSSE

PINK ! EDITION | HIMBEERE | IM GLAS

€ 38.50  
NETTO  
PRO PERSON  
STAND 2025

## Round Midnight

CHILI-SIN-CARNE

LINSE | MAIS | KIDNEY-BEANS | PAPRIKA  
CHILI | VEGAN

€ 8.50  
NETTO  
PRO PERSON  
STAND 2025



# BCRUTTA™ Signature



## Empfang

### SUMMERROLLS

RINDFLEISCH | SPROSSEN | KAROTTE

### SUMMERROLLS

PILZE | PONZU | EDAMAME

### SUMMERROLLS

GARNELE | ROHKOST | SESAM

€ 8.50  
NETTO  
PRO PERSON  
STAND 2025

WIR KALKULIEREN 3 TEILE PRO PERSON

BCRUTTA™  
CATERING

# BCRUTTA™ Signature

## Vorspeisen

### RINDFLEISCH & GLASNUDELN

CHILI | ERDNUSS | SOYA | ZUCCHINI  
IM GOLDDECKELGLAS

### LACHS & LILA COLESLAW

ROTE PAPRIKAMARMELADE  
IM GOLDDECKELGLAS

### ROTE BETE CARPACCIO

HONIG | NÜSSE | SCHAFSKÄSE  
IM GOLDDECKELGLAS

### MINI-BRÖTCHEN & BAGUETTE

KRÄUTERBUTTER | CURRY-DATTEL-DIP

## Hauptspeisen

### LACHS-TRANCHEN

AMALFI-ZITRONEN-SAUCE | JUNGER SPINAT

### OCHSENBACKE

24 STD. GESCHMORT  
BESTE JUS

### KARTOFFELGRATIN

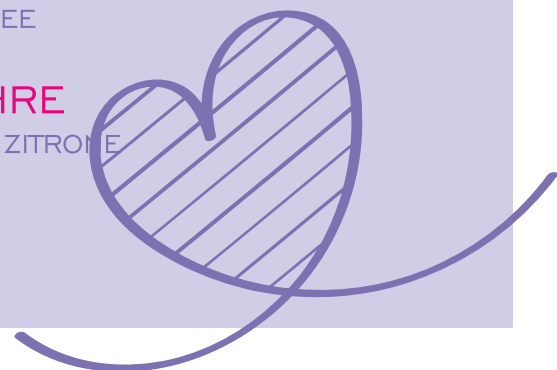
BECHAMEL | MUSKATNUSS

### GEBACKENER BLUMENKOHL

5 SPICES | DILL | ERBSENPÜREE

### GEBACKENE OFENMÖHRE

SESAM | AHOHRNSIRUP | THYMIAN | ZITRONE



# BCRUTTA™ Signature

## Dessert

### SPAGHETTI-EIS 2.0

ERDBEEREN | VANILLE | MASCARPONE  
WEISSE SCHOKOLADE | IM GLAS

### BAILEYS & TOBLERONE

MOUSSE | BLAUBEERE | IM GLAS

€ 42.50  
NETTO  
PRO PERSON  
STAND 2025

## Round Midnight

### RUHRPOTTGRILLER

DAS ORIGINAL ! | BESTE CURRYSAUCE

€ 4.50  
NETTO  
PRO PORTION  
STAND 2025



# Live! Cooking & Buffet

## Empfang

### MINI-REIBEKUCHEN

LACHS & LIMETTEN-CRÈME FRAÎCHE

### MINI BEEFBALL

TOMATENSALSA

### ORANGEN-TANDOORI-SUPPE

LAUWARM IN DER PLOPPFLASCHE

€ 10.50  
NETTO  
PRO PERSON  
STAND 2025



WIR KALKULIEREN 2.5 TEILE PRO PERSON

**BCRUTTA™**  
CATERING

AB 70 PERSONEN

# Live! Cooking & Buffet

## Vorspeisen

### COUS-COUS-SALAT

PAPRIKA | FRÜHLINGSZWIEBEL | GRANATAPFEL  
IM GOLDDECKELGLAS

### CAESAR SALAD

BBQ-CHICKEN | ROMANA | PARMESAN | CROÛTONS  
IM GOLDDECKELGLAS

### BROKKOLI-BOWL

ZUCCHINI | FETA | MANDEL | CRANBERRYS  
IM GOLDDECKELGLAS

## Hauptgerichte

### ROASTBEEF

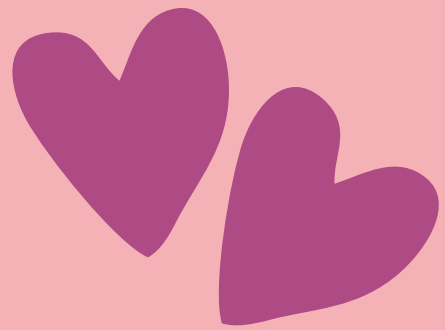
LIVE! TRANCHIERT | HONIG-WHISKEY-JUS  
ZITRONEN-HOLLANDAISE

### GEMÜSE-MADRAS-CURRY

PAPRIKA | SÜSSKARTOFFEL | KOKOS | PAK CHOI | CASHEW  
GEGRILLTES HÄHNCHEN A PART

### LACHS-TRANCHEN

THYMIAN | WEISSWEIN-SAUCE | JUNGER SPINAT



# Live! Cooking & Buffet

AB 70 PERSONEN

## Beilagen

ROSMARINKARTOFFELN

FLEUR DE SEL

GRILLGEMÜSE

ZUCCHINI | AUBERGINE | PAPRIKA

BASMATI-REIS

JASMIN-DUFT

BROT & CO.

KLEINE BRÖTCHEN & STEINOFEN-BAGUETTE  
KRÄUTERBUTTER & SALZBUTTER

## Dessert

NEW YORK CHEESECAKE

ZITRONE & OREO-CRUNCH  
IM GOLDDECKELGLAS

GEGRILLTE ANANAS

MASCARPONE-CRÈME | PISTAZIENCRUMBLE  
IM GOLDDECKELGLAS

€ 49.50  
NETTO  
PRO PERSON  
STAND 2025