

Liebe Max & Moritz-Gäste!

Auch in diesem Jahr möchten wir Sie einladen Ihren runden Geburtstag, Ihre Firmenfeier oder Ihren nächsten großen Empfang bei uns im Max und Moritz zu verbringen. Ob im Gastraum, in unserem Wilhelm Busch Saal, oder in unserer neu eröffneten Bel Etage, beim Essen à la carte, Schlachteplatten oder Finger Food Buffet – in unserem gemütlichen Wirtshaus werden Sie von Witwe Bolte verwöhnt...

Zur wohlgefälligen Ansicht und Auswahl finden Sie auf den folgenden Seiten unsere Buffetangebote.

Bitte reservieren Sie Ihre Veranstaltung im Max und Moritz gleich persönlich, oder rufen Sie uns an (Tel./Fax: 030-69 51 59 11).

Per E-mail können Sie unter folgender Adresse mit uns in Kontakt treten: mikuhlmann@gmx.net.

Ihr Max und Moritz Team

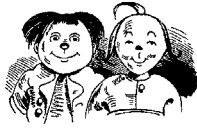
Dear Guests of Max & Moritz!

When it comes to our buffet evenings, hospitality at Max and Moritz has no limits. We challenge anybody to better our buffets and prices. With a top kitchen team and friendly and professional service personnel we would love to show you what we can do. If language is problematic, let it not be! We are more than adequately versed in english and french, and a short conversation with our teamleader should clarify most queries you may have.

Booking and reservation is always possible via e-mail (mikuhlmann@gmx.net) or phone (030-69 51 59 11).

Your Max & Moritz Team





Berliner Buffet

Suppen zur Wahl

Erbensuppe oder Kartoffelsuppe



Warme Hauptgerichte

Schlachteplatte mit Casseler, Eisbein, Rauchwürsten,
Grünkohl und Sauerkraut und Salzkartoffeln
Kutscher Gulasch und Butterspätzle



Salate

Nudelsalat, Kartoffelsalat, hausgemachte, marinierte Salate



Kalte Platten

Bouletten
Hackepeter
Rollmops, Brathering



Käseplatte



Dessert

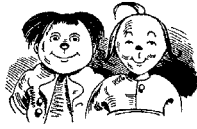
Rote Grütze mit Vanillesoße



Inklusive Brotauswahl, Gemügestifte, Dips und Saucen

Preis pro Person: 19.50 Euro





Mediterranes Buffet

Suppe

Minestrone



Warme Hauptgerichte:

Garnelen, gebraten in Olivenöl auf einem Antipasti-Gemüsebett

Fischfilets nach Yassa-Art (nordafrik. Gericht, scharf)

Lachsfilet auf Weißweinsöße mit Gemüsestiften

Gefüllte Riesenchampignons



Beilagen

Kartoffelgratin, Basmati Reis, Gemüse der Saison



Salat wahlweise mit

Tomate, Oliven, Peperoni, Schafskäse



Kalte Platten

Serrano mit Melone

Lachs, hausgebeizt mit Dill, Basilikum, Senfkernen und Oliven

geräucherte Forellenfilets

Garnelenspieße

Mozarella Caprese



Käseplatte



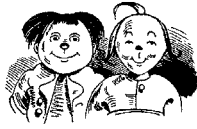
Desserts wahlweise

Obstsalat mit griechischem Joghurt und Nüssen oder Tiramisu



Inklusive Brotauswahl, Gemüsestifte, Dips und Saucen

Preis pro Person: 22.00 Euro



Max und Moritz Buffet

Suppe

Hochzeitssuppe



Warme Hauptgerichte

Schweinebraten im Kräutermantel

Lammkeule auf Lauchbett

Marktfrischer Fisch auf Apfelweinsöße mit glasierten Gemüsestiften



Beilagen

Kartoffelgratin, Basmati Reis, Gemüse der Saison



Salate

nach Wunsch



Kalte Platten

Roastbeef

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße

Räucherfischplatte



Käseplatte Deluxe



Desserts

Mousse au chocolat

Hausbäcker Kuchen

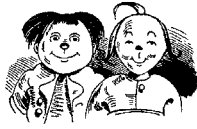
Obstsalat mit Vanille/Mangojoghurt

Grießflammerie



Inklusive Brotauswahl, Gemüsestifte, Dips und Saucen

Preis pro Person: 28.50 Euro



Finger Food Buffet

Hackfleischbällchen



Käsespieße mit Trauben



Drumsticks mit Erdnusssoße



Garnelenspieße



Russische Eier



Schaschlik Spieße



Schinken auf Pumpernickel



Gebackener Käse



Sandwichfinger



Pflaumen im Speckmantel



Hausbäcker Cantuccini



Inklusive Brotauswahl, Gemüestifte, Dips und Saucen

Preis pro Person: 18.50 Euro