



MASTER-BUFFETMAPPE



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG



BUFFETS 2026

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

EVENTLOCATION HAMBURG · FULL SERVICE · KEINE SPERRSTUNDE

2026

ZWÖLF BUFFETS, SIEBEN KÜCHEN.



Diese Mappe versammelt unsere zwölf Master-Buffets — sortiert nach Küchenrichtung, mit klarer Empfehlung, ob das Buffet zu Lunch, Dinner oder beidem passt. Jede Karte steht für sich, jede Karte zeigt Komponenten, Diäten und Allergene auf einen Blick.

Wir kochen mit Küche im Haus, arbeiten mit saisonalen Produkten und denken Diät-Vielfalt von Anfang an mit. Halal-Tausch, vegane Hauptgerichte und Allergen-Kennzeichnung sind Standard, nicht Sonderausstattung.

SIEBEN KÜCHEN

International, Mediterran, Italienisch, Iberisch, Hanseatisch, Saisonal, Vegan.

LUNCH ODER DINNER

Empfehlung pro Buffet — viele Karten passen zu beidem.

DIÄT-VIELFALT

Vegan, vegetarisch, halal-tauglich, allergenfreundlich.

PASTA UND REIS BUFFET — SCHNELL UND SAUBER

VORSPEISEN

Caesarsalat Mit Hähnchen, Croutons, Parmesan	HAL A, C, D, G
Antipasti-Variation Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika	VG V HAL GF —
Bruschetta-Gläschen Tomate, Basilikum, Olivenöl	VG V HAL A
Brotkorb mit Butter Weißbrot, Vollkorn, Olivenfocaccia	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Pasta-Topping Käse-Sahnesauce mit Champignons Vegetarisch, leicht und cremig	V HAL A, G
Pasta-Topping Marinara Vegane Tomatensauce	VG V HAL A
Pasta-Topping Putenstreifen in Paprika-Rahm Klassisch, mild gewürzt	HAL A, G, L
Pasta-Topping Rinderstreifen mit Asia-Gemüse In Sojasauce, Sesamöl, Frühlingszwiebeln	HAL A, F, K

BEILAGEN

Zwei Pasta-Sorten zur Auswahl Penne und Tagliatelle, frisch gekocht	V HAL A
Reis (als Glutenfrei-Option) Basmati mit Butter geschwenkt	V HAL GF G

DESSERT

Himbeer-Cheesecake-Creme Im Glas serviert	V HAL A, C, G
Tiramisu im Glas Klassisch, einzeln portioniert	V HAL A, C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

LACHS — RIND — KLASSIK FÜR DEN GESCHÄFTSTAG

VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet Mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings	V HAL GF G
Mini Frühlingsrollen Mit Sweet-Chili-Dip	VG V HAL A, F
Sesam-Rinder-Hackbällchen Mit Soja-Ingwer-Marinade	HAL A, F, K
Dreierlei-Dip-Variation Frischkäse, Tzatziki, pikanter Salsa	V HAL G
Gemischter Brotkorb Weißbrot, Vollkorn, Fladenbrot	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet aus dem Ofen Mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	GF D
Rinderhackbraten auf Bratensauce Klassisch, mit Wurzelgemüse-Sud	HAL A, C, I
Falafel-Bällchen (Halal-Tausch) Mit Tahin-Joghurt, statt Hackbraten	VG V HAL A, K
Kartoffelgratin mit Broccoli Mit Käse überbacken (vegetarische Hauptoption)	V HAL GF G

BEILAGEN

Knoblauch-Drillinge Mit Oregano und Olivenöl aus dem Ofen	VG V HAL GF —
Erbsen und Möhren in Butter Frisch, kurz geschwenkt	V HAL GF G

DESSERT

Karamellcreme mit Salzmandeln Im Glas serviert	V HAL C, G, H
Brownie-Variation Hausgemacht mit Schoko und Walnuss	V HAL A, C, G, H

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

PASTA, HÄHNCHEN UND ANTIPASTI — KOMBINIERBAR FÜR JEDEN ANLASS

VORSPEISEN

Caesar-Salat mit Hähnchen Croutons, Parmesansplitter, Caesar-Dressing	HAL A, C, D, G
Quinoa-Salat mit geröstetem Gemüse Kräuter-Dressing, Pinienkerne	VG V HAL GF H
Antipasti-Variation Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika	VG V HAL GF —
Brotkorb mit Butter Weißbrot, Vollkornbrot, Salzbutter	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Pasta Tagliatelle in Käse-Sahnesauce Mit Champignons und frischem Petersilienöl	V HAL A, C, G
Pasta Penne in Bolognese Mit Rinderhack, Tomate, Parmesan	HAL A, G
Hähnchen Scaloppine Mit Parmaschinken und frischem Salbei	G

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln Mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz	VG V HAL GF —
Reis (als Pasta-Alternative) Basmati, mit Butter geschwenkt	V HAL GF G

DESSERT

Mousse au Chocolat Zartbitter, mit Sahne	V HAL C, G
Tiramisu Klassisch mit Espresso und Amaretto	V HAL A, C, G
Cheesecake mit Fruchttopping New York Style, mit Beeren	V HAL A, C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

HELLER MITTELMEER-SOUND

VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet Verschiedene Dressings, Blattsalate, Weißkohl	V HAL GF G
Tzatziki Joghurt, Gurke, Knoblauch, frischer Dill	V HAL GF G
Feta und Spanaki Feta-Spinatröllchen im Blätterteig gebacken	V HAL A, G
Antipasti Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons	VG V HAL GF —
Gemischter Brotkorb Pita, Weißbrot, Olivenfocaccia	VG V HAL A

HAUPTGERICHTE

Zitronen-Hähnchen Oberkeule ohne Knochen, im Ofen gebacken	HAL GF —
Geschmortes Kalbsfleisch In Fleischtomaten geschmort mit Zwiebeln	HAL GF I, L
Mediterranes Ofengemüse Aubergine, Zucchini, Paprika, mit Reis	VG V HAL GF —

BEILAGEN

Kartoffelgratin mit Broccoli Gorgonzola-Sahnesauce, im Ofen überbacken	V HAL GF G
Knoblauch-Babykartoffeln Mit Olivenöl und Oregano aus dem Ofen	VG V HAL GF —

DESSERT

Apfel-Zimt-Crumble im Glas Mit Streuseln und Vanillesauce	V HAL A, C, G
Dubai-Art-Dessert Engelshaarfäden, Pistazie, Vanillecreme, Schoko	V HAL A, C, G, H

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

SOMMER UND ITALIANITÀ

VORSPEISEN

Vorspeisenplatten am Tisch	A, G
Hackbällchen, Hähnchen-Spieße, Brot, Dips, Feta, Oliven	
Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern	VG V HAL GF —
Aubergine, Zucchini, Paprika, mit Olivenöl	
Caesar-Salat	V HAL A, C, D, G
Mit Cherrytomaten, Parmesan, Croutons	
Wassermelone-Feta-Salat	V HAL GF G
Mit frischer Minze und Limette	

HAUPTGERICHTE

Hähnchenroulade mit Spinat und Frischkäse	HAL GF G
In Pfeffer-Rahmsauce	
Rinderstreifen in Rosmarin-Balsamicosauce	HAL GF L
Kurz gebraten, mit Sherry-Reduktion	
Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce	A, C, D, G
Mit frischem Dill und Zitronenabrieb	
Gefüllte Tomaten mit Bulgurgemüse	VG V HAL A
Vegetarische Hauptgang-Option	

BEILAGEN

Reis (Basmati oder Tomatenreis)	V HAL GF G
Lockere Körnung, mit Butter geschwenkt	
Rosmarinkartoffeln	VG V HAL GF —
Mit Olivenöl und Meersalz	

DESSERT

Mini-Käsekuchen	V HAL A, C, G
New York Style, einzeln portioniert	
Mascarpone mit frischen Erdbeeren	V HAL GF G
Saisonale Beeren mit Vanille	
Mousse au Chocolat	V HAL C, G
Klassisch französisch	

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

ITALIENISCHE KLASSIK FÜR ALLE GENERATIONEN

VORSPEISEN

Buntes Salatbuffet Mit zweierlei Dressing, Tomate, Gurke, Mozzarella	V HAL GF G
Antipasti-Variation Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika in Olivenöl	VG V HAL GF —
Caesar-Salat mit Hähnchen Croutons, Parmesansplitter, Caesar-Dressing	HAL A, C, D, G
Brotkorb mit Butter Frisch gebackenes Weiß- und Körnerbrot	V HAL A, G

HAUPTGERICHTE

Saltimbocca von der Poulardenbrust Mit Parmaschinken und frischem Salbei	G
Zitronen-Linguine mit Rucola und Cherrytomaten Pasta al dente, mit Olivenöl und Parmesan	V HAL A, G
Pasta Marinara Vegane Tomatensauce, kindergerecht	VG V HAL A
Pasta-Pesto-Sahne mit Pinienkernen Vegetarische Hauptgang-Option	V HAL A, G, H

BEILAGEN

Kräutergnocchi mit Salbeibutter Hausgemacht, mit braunem Butter und Salbei	V HAL A, C, G
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen Mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz	VG V HAL GF —

DESSERT

Tiramisu im Glas Auf Wunsch alkoholfrei (kindergerecht)	V HAL A, C, G
Mascarpone mit frischen Erdbeeren Saisonale Beeren, Vanille, Sahne	V HAL GF G
Cheesecake mit Fruchttopping New York Style, mit Beeren-Coulis	V HAL A, C, G

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

HAMBURG AUF DEM TELLER

VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelsuppe	A, G, I
Mit Speckwürfeln und frischem Baguette (Halal-Tausch ohne Speck)	
Buntes Salatbuffet	V HAL GF G
Mit Hamburger Aalbeer-Dressing und Joghurt-Variante	
Krabbenscocktail Hamburger Art	A, B, C, G
Mit Nordsee-Krabben, Cocktail-Sauce, Toast	
Brotkorb mit Butter	V HAL A, G
Bauernbrot, Körnerbrot, Salzbutter	

HAUPTGERICHTE

Rinderhackbraten mit Bratensauce	HAL A, C, I
Klassisch, mit Wurzelgemüse	
Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen	HAL A, G
Klassisch deutsch, mit Reis	
Pannfisch mit Senfsauce	A, D, G, J
Hamburger Klassiker, mit Bratkartoffeln	
Linsen-Eintopf mit Wurzelgemüse	VG V HAL GF I, L
Vegetarische Hauptgang-Option, deftig	

BEILAGEN

Kartoffelgratin	V HAL GF G
Mit Sahne und Muskat überbacken	
Buttermöhren-Erbsen-Gemüse	V HAL GF G
Frisch, in Butter geschwenkt	
Petersilienkartoffeln	V HAL GF G
Mit frischer Petersilie und Butter	

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce	V HAL GF G
Norddeutscher Klassiker	
Apfel-Zimt-Crumble im Glas	V HAL A, C, G
Mit Streuseln und Vanillesauce	

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

VOLLSTÄNDIG PFLANZLICH — NIEMAND VERMISST ETWAS

VORSPEISEN

Bulgur-Salat mit Granatapfel Mit Petersilie, Minze, Zitronendressing	VG V HAL A
Hummus-Variation Klassisch, Rote Bete, Avocado-Limette	VG V HAL K
Spitzkohlsalat mit Granatapfel Mit Dill und Apfel-Essig-Dressing	VG V HAL GF L
Couscous-Salat Mit Petersilie, Paprika, roten Zwiebeln	VG V HAL A
Brotkorb mit Olivenöl und Balsamico Verschiedene Sorten, kein Butter	VG V HAL A, L

HAUPTGERICHTE

Gemüse-Kebabs mit Salatmix Mit Hummus und Tahin-Sauce	VG V HAL K
Kichererbsen-Curry mit Spinat Mit Kokosmilch und milder Schärfe	VG V HAL GF —
Gefüllte Tomaten mit Bulgurgemüse Mit Petersilie und Pinienkernen	VG V HAL A, H
Cauliflower Wings mit Tahin-Dip Knusprig paniert, mit Joghurt-Tahin	VG V HAL A, K

BEILAGEN

Basmatireis Lockere Körnung, mit Kardamom	VG V HAL GF —
Ofengemüse mediterran Aubergine, Zucchini, Paprika, Olivenöl	VG V HAL GF —

DESSERT

Vegane Zitronencreme Auf Cashew-Basis, mit Zitronenabrieb	VG V HAL GF H
Schokoladen-Avocado-Mousse Auf Avocado-Basis, mit Kakao und Agavendicksaft	VG V HAL GF —
Frischer Obstsalat Saisonale Auswahl, mit Minze	VG V HAL GF —

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

WILD UND KÜRBIS — DER HERBST AUF DEM TELLER

VORSPEISEN

Bunter Kürbissalat Aubergine, Paprika, Zucchini, frischer Koriander	VG V HAL GF —
Frischsalatmischung Fitness Eisbergsalat, gelbe und rote Paprika, Frisée, Joghurt-Dressing	V HAL GF G
Selleriecremesuppe mit Trüffel Sellerie und Kartoffel, mit Trüffelöl verfeinert	V HAL G, I
Lachs-Rückenfilet geräuchert Natur, mit Meerrettich-Crème und Pumpernickel	GF D, G
Bauernbrot, Körnerbrot, Walnussbrot Frisch vom Bäcker, dazu Salzbutter und Kräuterbutter	V HAL A, G, H

HAUPTGERICHTE

Wildschweinragout aus der Keule 3 Stunden geschmort, mit Champignons und Preiselbeeren	GF I, L
Putenmedaillons in Kürbis-Honigsauce Zart geschmort, milder Hauch Ingwer	HAL GF G, L
Mediterranes Lammsugo Tomate, Paprika, Kräuter der Provence	HAL GF I, L
Kürbis-Linsen-Curry Rote Linsen, Romanesco, milde Curry-Sauce	VG V HAL GF I

BEILAGEN

Hausgemachte Semmelknödel Rund abgedreht, klassisch	V HAL A, C, G
Graupenrisotto mit Tomatensud und Portwein Paprika, kräftiger Sud	VG V HAL I, L
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln Mit frischer Muskatnuss	GF G

DESSERT

Kürbis-Aprikosen-Crème brûlée Mit Amaretto, karamellisierte Kruste	V HAL GF C, G, H
Schoko-Cookie-Mousse auf Rotweinbirne Birne in Rotwein gegart, dazu Mousse	V A, C, G, L

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

ENTE — LEBKUCHEN — TRADITION

VORSPEISEN

Röstbrot mit vier Dips des Hauses Hummus, Kräuter-Frischkäse, Olivenpaste, Tomate	V HAL A, G
Bruschetta-Gläschen Mit Fetasplitter und Balsamico	V HAL A, G, L
Caesar-Salat Mit Parmesan und Hähnchenbrust	HAL A, C, D, G
Buntes Salatbuffet Verschiedene Blattsalate, Wintersalate	V HAL GF G

HAUPTGERICHTE

Entenkeule mit Orangensauce Klassisch, mit Rotkohl und Kartoffelklößen	GF —
Putenkeule (Halal-Tausch) Statt Ente, mit Apfel-Cranberry-Sauce	HAL GF —
Gemüselasagne mediterran Tomatensauce, mediterranes Gemüse, Mozzarella	V HAL A, C, G

BEILAGEN

Kartoffelklöße Hausgemacht, klassische Bayern-Art	V HAL GF C, G
Rotkohl mit Cranberry Mit Apfel, Rotwein und Gewürzen geschmort	VG V HAL GF L
Kartoffelgratin mit Broccoliröschen Mit Käse überbacken	V HAL GF G

DESSERT

Lebkuchen-Tiramisu mit Kirschen Weihnachtliche Variante, mit Mascarpone	V HAL A, C, G
Brownie-Duo Schokoglasur und Walnüsse, hausgemacht	V HAL A, C, G, H

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei
ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L
Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere



EXTRAS — DIE LETZTE SEITE FÜR LANGE NÄCHTE

MITTERNACHTSSNACKS

Currywurst hausgemacht Brötchen oder Brot, fruchtige Tomatensauce	A, G
Currywurst Geflügel (Halal) Halal-tauglich, ohne Schwein	HAL A
Pulled-Beef-Slider Brioche, Coleslaw, BBQ-Sauce	HAL A, C, G, K
Gulaschsuppe mit Brot Kontinental-Klassik im Becher	HAL A, I, L
Käsespätzle aus der Pfanne Mit Röstzwiebeln, Bergkäse	V HAL A, C, G

FINGER FOOD UND SPIESSE

Italienische Antipasti-Spieße Mozzarella, Tomato, Olive, Salami	G
Tomaten-Mozzarella-Spieße Mit frischem Basilikum und Balsamico	V HAL GF G, L
Rinderhackbällchen mit Pesto-Dip Mit grünem Basilikum-Pesto	HAL A, C, G, H
Vitello-Tonnato-Röllchen Kalbsrücken, Thunfisch-Kapern-Sauce	GF C, D, G
Scampi-Spieße Mit pikanter Ingwer-Marinade	HAL GF B
Mini-Pizzen — Salami, Schinken, Spinat Drei Sorten zur Auswahl	A, G
Bruschetta-Gläschen Tomate, Basilikum, Olivenöl	VG V HAL A

DIÄT VG vegan · V vegetarisch · HAL halal-tauglich · GF glutenfrei · LF laktosefrei · SF schweinefrei

ALLERGENE A Weizen · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere



REST 2 RENT
EVENTLOCATION HAMBURG

EVENTLOCATION HAMBURG

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

LOCATION

rest2rent Event GmbH
Stresemannstraße 375, Haus 9
22761 Hamburg

DIREKT ERREICHBAR

Telefon +49 40 767 573 47
info@rest2rent.de
www.rest2rent.de