



LANDMARK
CATERING

Fingerfood zum Sektempfang

* 10 bis 60 Personen *

Feine Canapés

- * Eierscheiben & Bauernsenf (vegetarisch)
- * Dattel-Lauch-Frischkäse (vegetarisch)
- * Mediterraner Tomatenaufstrich (vegan)
 - * Putensalami

Aus dem Ofen

- * Mini-Flammkuchen (vegetarisch)
 - * Pizza-Blätterteig-Taschen (vegan)
- **

Gespießtes

- * Garnelen mit Ananas am Spießchen
- * Tomate-Mozzarella-Spieße (vegetarisch)

Salat im Glas

- * Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill (vegan)
- * Taboulé (vegan)

Süßes

- * Bunte Mundobstspieße (vegan)
- * Pana-Cotta mit Himbeerspiegel im Mini-WeckGlas
- * Mousse au Chocolat im Mini-WeckGlas

8 Fingerfood-Teile pro Gast

28,95 € / Portion



LANDMARK
CATERING

Fingerfood-Mittag oder Abend-Menü

* 10 bis 50 Personen *

Feine Canapés

- * Eierscheiben & Bauernsenf (vegetarisch)
- * Dattel-Lauch-Frischkäse (vegetarisch)
- * Schnittkäse von der Kuh (vegetarisch)
- * Mediterraner Tomatenaufstrich (vegan)
 - * Schinken vom Schwein
 - * Putensalami

Aus dem Ofen

- * Pizza-Blätterteig-Taschen (vegan)
- * Gemüse-Muffins (vegetarisch)
- * Überbackene Champignons (vegetarisch)

Gespießtes

- * Garnelen mit Ananas am Spießchen
- * Gurken-Lachs-Häppchen
- * Tomate-Mozzarella-Spieße (vegetarisch)

Salat im Glas

- * Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill (vegan)
- * Taboulé (vegan)
- * Cremiger Gnocchi-Salat (vegetarisch)

Süßes

- * Bunte Mundobstspieße (vegan)
- * Pana-Cotta mit Himbeerspiegel im Mini-WeckGlas
- * Mousse au Chocolat im Mini-WeckGlas

12 Fingerfood-Teile pro Gast
39,95 € / Portion

Alle Speisen sind biozertifiziert. DE-ÖKO-021



Mediterranes Sommer-Bufferet

- vegetarisch -

* ab 15 Personen *

LANDMARKT
CATERING

Kalte Speisen

- * Antipasti mit Baguettescheiben (vegan)
- * Salat Caprese mit frischem Basilikum
- * Bunte Gemüsequiche

Warme Speisen

- * Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Basilikum (vegan)
- * Überbackene Feta-Zucchini & Champignonköpfe & Grillkäse
- * Zucchini-Bratlinge
- * Mediterranes Ofengemüse mit Kräuterdip

Salate in der Schüssel

- * Blattsalate mit Orangen-Senf-Dressing (vegan)
- * Cremiger Gnocchi-Salat (vegetarisch)

Desserts im Glas

- * Pannacotta mit Himbeerhaube
- * Mousse au Chocolat

29,95 € / Portion

Alle Speisen sind biozertifiziert. DE-ÖKO-021



LANDMARKT
CATERING

Sommer-Bufferet

* ab 20 Personen *

Kalte Vorspeisen

- * Antipasti mit Baguettescheiben (vegan)
- * Salat Caprese mit frischem Basilikum (vegetarisch)

Feine Canapés

- * Schinken vom Schwein
- * Tomate-Mozzarella
- * Tomatenaufstrich (vegan)
- * Lachscreme & Radieschen

Gespießtes

- * Italienische Rinderfrikadelle
- * Tomate-Mozzarella-Spieße
- * Zucchini-Feta-Röllchen

Warme Gerichte

- * Bunttes Gemüsecurry + Basmatireis (vegan)
- * Gemüselasagne (vegetarisch)
- * Putengeschnetzeltes mit Rahmchampignons + Ofenkartoffelspalten + Kräuter-Dip dazu
- * Tomaten-Salat mit Petersilie (vegan)
- * Griechischer Salat (vegetarisch)

Desserts im Glas

- * Mousse au Chocolat
- * Pannacotta mit Mangomousse

39,95 € / Portion



Rustikales Buffet

* 20 bis 60 Personen *

Vorsuppen

- * Kesselgulasch vom Schwein
- * Mediterrane Minestrone (vegan) dazu Baguettescheiben

Kalte Vorspeisen

- * Käseplatte mit Spezialitäten von Kuh, Schaf und Ziege
- * Antipastiplatte mit Grillgemüse & Oliven (vegan)

Hauptgerichte

- * Gemüselasagne (vegetarisch)
- * Kartoffel-Paprika-Gulasch (vegan)
- * Kleine Putenschnitzel an Buttererbsen + Kroketten
- * Thüringer Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle oder Mini-Kartoffelklöße

Salate in der Schüssel

- * Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Mayonnaise
- * Gemischter Salat aus Tomaten, Gurken und Mais (vegan)

Desserts im Glas

- * Pannacotta mit Himbeerspiegel
- * Rote Grütze mit Vanillesoße
- * Mousse au Chocolat

48,95 € / Portion

Alle Speisen sind biozertifiziert. DE-ÖKO-021



LANDMARKT
CATERING

Veganes Buffet

* 10 bis 60 Gäste *

Kalte Vorspeisen

- * Antipasti mit Baguettescheiben
 - * Dreierlei Dips mit Brotspezialitäten
- Tomaten-Aufstrich, Hummus und Kürbis-Ingwer-Aufstrich

Fingerfood

- * Pizza-Blätterteig-Taschen
- * Grillgemüse-Spieße mit Kräuter dip

Salate im Glas

- * Taboulé mit Minze
- * Kartoffel-Gurken-Salat
- * Farfalle Pasta mit Rucola-Pesto

Hauptspeisen

- * Mediterraner Nudelauflauf
 - * Chili sin Carne + Basmatireis
 - * Gebackene Spalten aus Kartoffel und Süßkartoffeln + cremiges Tzatziki
 - * Gefüllte Champignons, Auberginen und Paprika vom Grill
- dazu Blattsalate mit Joghurt-Dressing

Desserts im Glas

- * Kokos-Pannacotta mit Mango-Mousse
- * Mousse au Chocolat

36,95 € / Portion

Alle Speisen sind biozertifiziert. DE-ÖKO-021



LANDMARKT
CATERING

Klassisches Hochzeits-Buffer

* 20 bis 60 Personen *

Vorsuppe

*Klassische Hochzeitssuppe

Kalte Vorspeisen

* Dreierlei Dips mit Brotspezialitäten

Tomaten-Aufstrich(vegan) , Dattel-Lauch-Frischkäse und Kürbis-Ingwer-Aufstrich (vegan)

* Salat Caprese mit frischem Basilikum

Hauptgerichte

* Gemüselasagne (vegetarisch)

* Lachssteaks in Dillsoße an Basmatireis

* Rinderbraten in Balsamico-Rotweinsauce an Rosmarin-Ofenkartoffeln

* Geschnetzeltes von der Pute mit Buttergemüse und Kroketten

Salate in der Schüssel

* Sommerliche Blattsalate mit Orangendressing (vegan)

* Gurkensalat mit Dill (vegetarisch)

* Tomatensalat mit frischem Basilikum (vegan)

Desserts im Glas

* Panna Cotta mit Himbeerspiegel

* Mousse au Chocolat

* Rote Grütze mit Vanillesoße

Kinderbuffet

* Mini-Wiener & Nudelsalat

* Spaghetti-Bolognese

49,95 € / Portion

Alle Speisen sind biozertifiziert. DE-ÖKO-021

Informationen und Serviceleistungen

Alle Preise sind Bruttopreise incl. 7 % Mehrwertsteuer

Gültig ab 01.01.2026



Liefergebiete

Liefergebiet: Innerhalb eines Umkreises von 20 km um Erfurt.

Nach Rücksprache liefern wir auch bis 50 km.

Lieferkosten

- * Kosten für Anlieferung und Abholung innerhalb der Stadtgrenzen von Erfurt: 50 €
- * Kosten für Buffetaufbau vor Ort: 30 €
- * Bei eigenem Rücktransport der gelieferten Behälter reduzieren sich diese Kosten um 20 €
- * Kosten für Anlieferung und Abholung außerhalb der Stadtgrenzen von Erfurt kalkulieren wir nach Anfahrtsweg.
- * Eine Abholung der Buffets ist auch möglich.

Hinweis: Zum Anschluss der Elektro-Wärmebehälter wird vor Ort Strom über eine eigene Verteilerdose sowie Wasser benötigt.

Sonstige Leistungen

Getränke auf Kommission, Geschirr und Servicepersonal sind auf Anfrage möglich.

LandMarkt Erfurt eG

Magdeburger Allee 53
99086 Erfurt

Ansprechpartnerin:

Anett Kulka-Panek
Tel. 0163-6910307
catering@landmarkt-erfurt.de

