

Sehr verehrter Gast.
Auf den nächsten Seiten haben wir für Sie einige Buffet
zusammen gestellt. Selbstverständlich können die einzelnen Gerichte
untereinander ausgetauscht werden. Die Buffets sind ab 25 Pers. berechnet.
Preise auf Anfrage.

Stand 01.03.2017

Partybuffet

- Kalt -

Antipasti mit Oliven, Peperoni,
Gebackene Aubergine- Paprika, Tomate und
Zucchini, eingelegter Schafskäse,
Fladenbrot mit Tsatsiki, Bauernsalat,
Blattsalatmix, Partyfrikadellen

- Warm –

Ungarischer Rindergulasch mit Nudeln,
Schweinenackensteak mit geschmorten
Zwiebeln und Tomaten, Nudelpfanne mit
Huhn, Schinken, Ananas, Lauch und Käse
überbacken, als Beilage Country Potatoes
und Broccoli- Blumenkohl Gratin

- Dessert -

Herrencreme mit Rum und Schokostreusel
Amarena- Kirschcreme
Käseauswahl mit Partybrötchen

Sommerliches Grillbuffet

- Schmeckt auch im Winter -

- Kalt -

Eingelegter Schafskäse, Tomate- Mozzarella,
Bauersalat, Apfel-Lauchsalat, Fladenbrot
mit Tsatsiki, Peperoni und Oliven, Blattsalatmix

- Warm –

Putenspieße mit Gemüse, Rostbratwurst
marinierte Spare Rips, Holzfällersteak,
marinierter Bauchspeck, Folienkartoffel
mit Kräuterquark, Country Potatoes,

- Dessert -

Käseauswahl, Panna Cotta mit Fruchtmark
Sommerlicher Fruchtcocktail

Buffet „Vegetarisch“

- Kalt -

Bauernsalat mit Tomate, Paprika, Gurke und Zwiebel
Apfel- Lauchsalat, Tomate Mozzarella,
Bunter Blattsalatmix, Antipasti mit
eingelegtem Schafskäse und Oliven

- Warm –

Gemüseauflauf mit Kartoffelkruste,
Asiatische Nudel- Gemüsepfanne,
Tortelloni gefüllt mit Spinat
und Ricottakäse, Spanische Tortilla

- Dessert -

Pfirsich-Maracujacreme,
Fruchtcocktail mit Limetten-Joghurt

Buffet „Mediterrane“

- Kalt -

Melone mit Serranoschinken,
Lammrückenscheiben auf Antipastatürmchen mit Schafskäse,
Riesengarnelen mit Aiolidip, Datteln im Speckmantel,
Tomate mit Mozzarella

- Warm –

Lachsmedaillon mit Limettensauce auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin,
Lammsteak auf Tomaten-Bohnen dazu Rosmarinkartoffeln,
Hähnchenbrustfilet Pionbino, mit gebratenen Zucchini und Kirschtomaten
in Ricottapesto- Sahne, dazu Gnocchi

- Dessert -

Tirami Su, Mousse au chocolat, Fruchtcocktail
Käseauswahl mit Partybrötchen

Buffet „Weltreise“ (ab 35 Personen)

- Kalt -

Skandinavische Räucherfischplatte
mit Lachs und Makrelenfilets, Vitello Tonnato,
Roastbeef englisch gebraten,
Spanische Tapas mit Melone,
Kirschtomaten- Mozzarella Salat

- Warm –

Entenbrust Asiatisch auf Nudel-Gemüsebett,
Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Spätzle und Broccoli,
Lammsteak Griechisch auf Gemüse- Dattelreis,
Hähnchenbrustfilet Roma, mit Gemüse und Pasta Penne Rigate
in Tomaten- Kräutersauce

- Dessert -

Mascarpone mousse mit Früchten,
Karibische Kokoscreme mit Raffaello,
Deutsche Weinschaumcreme
Französische Käseauswahl

Rheinisches Buffet

- Kalt -

Vorgebirgs- Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen,
Rheinischer Kartoffelsalat mit Frikadellchen,
Rheinischer Heringssalat,

- Warm –

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce,
Kartoffelklöße und Apfelrotkohl,
„Himmel un Äd“ mit Blutwurst und Zwiebeln,
Hämmchenfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

- Dessert –

Kleine Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce
Herrencreme mit Rum und Schokostreusel

Buffet „Klassisch“ (ab 35 Personen)

- Kalt -

Melone mit Serranoschinken,
Räucherlachs, Forellenfilet, Makrelenfilets in 3 Geschmacksrichtungen
Vitello Tonnato, Tomate Mozzarella,
Roastbeef Medium gebraten, Blattsalatmix

- Warm –

Schweinefilet im ganzen gebraten
mit Pfeffer- und Pfifferlingssauce,
Putengeschnetzeltes mit Früchten in Currysauce,
Rinderbraten in Spätburgundersauce
Lachsmedaillons in Limettensauce auf Blattspinat,
Basmati Reis, Rahmkartoffeln
Kartoffelkroketten, Marktgemüse

- Dessert -

Panna Cotta mit Fruchtmark und Mousse au chocolat, frischer Fruchtsalat
Kirsch- Bananencreme, Käseauswahl mit Partybrötchen

Bayerisches Buffet

- Kalt -

Braten- Schinkenplatte mit Kren,
Rettichsalat, Bayerischer Kartoffelsalat,
Wurst-Käsesalat, Ofenfrische Laugenbrezel

- Warm –

Leberkäse, Münchner Weißwurst mit süßem Senf,
Schweinshaxenfleisch, Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut,
als Beilage Blaukraut, Bratkartoffeln und Semmelknödel

- Dessert –

Amaretto Punschcreme
Bayerisch Creme mit Fruchtsauce
Bayerische Käseauswahl mit Obatzda, Körnerbrötchen