



Unsere Buffetangebote für Ihre Veranstaltung

Buffet 1, pro Person: 17,50 €

Vorspeisen

Bunte Salatvariation mit frischem Dressing

Wurst-Käse-Salat mit feinwürziger Vinaigrette

Deftiger Kartoffelsalat mit Gurke, Kräutern und Zwiebel

Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln

Herzhafte Variation von:

gebratenen Hühnerschenkel mit Paprika, mild gewürztem Mett mit Zwiebeln,

Blut- und Leberwurst mit Senf, leckeren Pfefferbeißern und würzigen Hackbällchen

Auswahl an Brot und Brötchen mit Buttervariation

Griebenschmalz

Hauptspeisen

In Schwarzbier geschmorter Schweinebraten

Speckbohnen und gebratene Pellkartoffeln

Dessert

Etagere von frischem Obst

Variation von Weich- und Hartkäsespezialitäten mit Trauben

Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet 2, pro Person: 19,80 €

Vorspeisen

Caprese – Tomaten mit Mozzarella und Basilikum in Balsamicovinaigrette

Französischer Kartoffelsalat „ Bretagne“ mit Gurken- und Schinkenstreifen in Pestocreme

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und Tzaziki

In Sherry-Karamell glasierte Putenbrust mit Pfirsichspalten

Herzhafte Crepes gefüllt mit Kräuter Creme fraiche und Rauchlachs

Variation von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Auswahl an Brot und Brötchen mit Buttervariation

Hauptspeisen

Poulet Riesling – in Rieslingsahne geschmorte Brust der Poularde

Italienische Röllchen vom Schwein mit Salbei

Kartoffel-Zucchini-Gratin, Provençalisches Schmorgemüse

Dessert

Etagere von frischem Obst

Variation von Weich- und Hartkäsespezialitäten mit Trauben

Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Fruchtmark



Buffet 3, pro Person : 22,70 €

Vorspeisen

Bunte Salatvariation mit frischem Dressing

Kartoffelsalat mit sautierten Krabben in Estragonvinaigrette

Herzhafte Crepes gefüllt mit Kräuter Creme fraiche und Rauchlachs

Insalata Prosciuto – Luftgetrockneter Schinken mariniert in altem Aceto Balsamico mit getrockneten Tomaten mit Parmesan

In Sherry-Karamell glasierte Putenbrust mit Pfirsichspalten

Pochierter Lachs auf mariniertem Gemüsebett, dazu eine herzhafte Kräutersauce

Auswahl an Brot und Brötchen mit Buttervariation

Hauptspeisen

Gebratene Hähnchenbrustfilets mit Früchten in Curryhollandaise,

dazu Orientalisches Risotto

>>>>

Schweinefiletmedaillons in Sherrysauce mit Saisongemüse,

dazu Kartoffel-Zucchini-Gratin

Dessert

Etagere von frischem Obst,

Limettencreme mit Cassispüree

Helle und dunkles Mousse au chocolat

Variation von Weich- und Hartkäsespezialitäten mit Trauben



Buffet 4, pro Person: 24,90 €

Vorspeisen

Mini Mozzarella Spießchen mit Cocktailtomate und frischem Basilikum

Mini Quiches, kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse

Filet Scheiben, hauchdünn geschnittene Schweinelende mit frischen Kaiserschoten und Crema di Balsamico

Gebratene Gemüse – Zucchini, Aubergine, Champignons, Frühlingszwiebel, Paprika und Thymian

Lachsrollchen mit Frischkäse und Scampi Spieße

Tropischer Salat mit Palmherzen, Kürbis, Karotten Und Pink Grapefruit in Tequilla-Minze-Dressing

Rucola-Kartoffelsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frisch geriebenem Parmesan

Datteln und Backpflaumen im Speckmantel gegrillt

Brotvariation und Butter

Hauptspeisen

Barolo Schmorbraten, feinste argentinische Rinderhüfte drei Tage zuvor in Rotwein mariniert und mit Bouquet Garni in kräftiger Thymian Jus geschmort

Lachsfilet in Prosecco Schaum auf Blattspinat

Gnocchi im Basilikumrahm

Rosmarin Bratkartöffelchen

Dessert

Fruchtsalat Regenbogen

Mini Ananas mit Mascarponecreme gefüllt

Latte Macchiato Crème

Buffet 5, pro Person: 26,90 €

Vorspeisen

Forelle aus dem Wacholderrauch mit roten Rüben, Walnüssen und Äpfeln
Mediterraner Salat von gegrilltem Gemüse, Hähnchen und Orecchiettenudeln

Gerolltes Roastbeef mit Ziegenfrischkäsefüllung

Salmone al Limone – mild gebackene Lachswürfelchen auf Zitronen Creme fraiche mit Limonen Fleur du Sel und frischen Gartenkräutern bestreut

Rucola-Tomatensalat auf Mortadellastreifen, gehobeltem Pecorino und Balsamicodressing

Radicciosalat mit Birne, Vollkorncroûtons und Joghurt-Soße

Vitello Tonnato – hauchdünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Thunfisch Kapernsauce

Hauptspeisen

Seebarsch Filet mit Oliven-Kräuter-Tapenade

Kräuter Schweinerücken in Rosmarin Sud mit Kräuterkruste gebacken

Tortiglioni Ricotta

Toscanisches Schmorgemüse

Gratinierte Kartoffeln in Aromen Sahne gebacken

Dessert

Tiramisu mit Joghurt verfeinert

Limettencreme mit Cassispüree

Buffet 6, pro Person: 27,90 €

Vorspeisen

Cocktail von Tomate und Mozzarella mit Basilikumöl

Mini Wraps mit Zitronenhühnchen

Garnelen im Backteig auf Seegrassalat

Schweine-Lachsschnitzelchen auf französischem Kräuter-Kartoffelsalat

Partyfrikadelle mit Salsa Dip

Geflügelsticks auf Chiffonade, dazu Aprikosen-Tomaten Chutney

Luftgetrockneter Schinken mit altem Balsamico und Parmesan

Leckere Brot,- Brötchen- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Barolo Schmorfleisch mit provencalischen Kräutern auf mediterranem Gemüse

Rosmarin Putenbraten auf bunten Karotten

Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Zucchini gratin

Dessert

Karamalisierte Portweinkirschen mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Fruchtpüree

Creme Tiramisu mit Biskuits

Herzhafte Käseauswahl mit Trauben



In Verbindung mit einem Buffet zubuchbar:

Gigantic Turkey: 190,00 €

Riesiger gebratener Truthahn mit Honigsoße glasiert, dazu Mango-grüner Pfeffer Dip.

Roastbeef Aromenwunsch, ab 25 Personen, pro Person 6,90 €

Auf dem Kräuterbett im Niedertemperaturverfahren gegartes Roastbeef, für das individuelle Würzen stehen verschiedene Aromensalze bereit

zzgl. Kochpersonal, je h: 15,50 €

Bruschetta, ab 15 Personen, pro Person 5,50 €

Frisch zubereitete Bruschetta mit Tomate und Pesto sowie mit Waldpilzen und Kräutern, je Person 4 Stück, zzgl. Kochpersonal, je h: 15,50 €