

*Buffet „?!“*

(ab 20 Personen)

**Warme Speisen**

- \* Cremesuppe von Gartengemüse mit Kürbiskernöl und Croutons
- \*
- \* Live für Sie vom Brett geschnitten: Rindertafelspitz aus dem Ofenrohr mit Wurzelgemüse, jungen Erbsen und Meerrettichjus
- \*
- \* Putenbrust mit Trockenobst gefüllt in grüner Pfefferrahmsauce
- \*
- \* Rotbarschfilet „al arrabbiata“ in einer würzigen Paprika-Tomatensauce
- \*
- \* Kartoffel-Blumenkohlgratin mit Bröselbutter und Petersilie
- \*
- \* Butterknöpfe mit Petersilie und braunen Bröseln, Butterreis mit Mandeln, Petersilienkartoffeln

**Kalte Speisen**

- \* Buntessalatbuffet mit allerlei saisonalen Blattsalatspitzen, zweierlei Dressings, Gurke, Tomate, gerieben Karotten, Nüssen, Kernen, Brotwürfeln geriebenem Käse
- \* Tomate und Kuhmilchmozzarella mit Balsamico, buntem Pfeffer und Basilikum
  - \* Bunter Matjessalat mit Apfel, Paprika und Gewürzgurke
  - \* Linsensalat mit Dijonsenf und geräucherter Forelle
  - \* Eisbeinsalat mit Erbsen und roten Zwiebeln
- \* Schwarzwälder Schinken und Schwarzgeräucherter Kochschinken mit allerlei Saurem
  - \* Kleine Frikadellen mit süßem Senf und Kartoffelsalat im Glas
  - \* Räucherforellen-Panna Cotta mit Gurke und Cashewnuss
  - \* Ofenfrische Baguette und Brotauswahl mit kleinen Brötchen
  - \* Mild gesäuerte Landbutter, Kräuterschmalz und Hüttenkäse

**Dessert**

- \* Weichkäseauswahl mit Trauben, Nüssen und Sellerie
- \* Dunkles Schokoladenmousse mit Haselnusskrokant und Sauerkirschen
  - \* „Birne Helene“ (Vanillecreme, Birnenragout, Schokostreusel)
- \* Marillenknödel in süßen Knusperbröseln mit Vanillesauce (warm)

**49,50 € / Person**

*Buffet „!!!“*

(ab 25 Personen)

**Warme Speisen**

- \* Geflügelcremesuppe mit Mascarpone, Croutons und Trockentomaten
- \*
- \* Mit Salbei und Serranoschinken gespickter Jungschweinrücken vom Brett live aufgeschnitten
- \*
- \* „Coq au vin“ – Kleine Hähnchenkeulen  
mit Rotweinsauce, Perlzwiebeln, Paprika, Champignons und Speck
- \*
- \* Gegrillte Doradenfilets auf Tagliatelle in Zitronen-Buttersauce
- \*
- \* Provenzalische Gemüse mit Oliven, Rosmarin und Knoblauch
- \*
- \* Mascarpone-Cremepolenta mit Kräutern, Gnocchi & kleine Grillkartoffeln

**Kalte Speisen**

- \* Ruccola-Radicchio-Salatbuffet mit hellem und dunklem Balsamicodressing, Parmesan, Croutons, Nüssen, Kernen, Kirschtomaten, Paprikastreifen sowie verschiedene Essige und Öle
  - \* Paprikaterrine mit Feta, Oliven, Pimientos und Pesto
  - \* Zweierlei Miniquiche (Zwiebel und Lauch) mit Frischkäse
- \* Backpflaumen im Speckmantel, Gefüllte Kirschaprika und Champignonköpfe
  - \* Miesmuschel-Chorizzosalat in pikantem Tomatendressing
- \* Nudelsalat von Penne mit Paprika, Zucchini, Mais, Hirtenkäse und schwarzen Oliven
- \* Rosa Tranchen vom Kalbsbraten mit Thunfischcreme, gebackenen Kapern und Sardellen
- \* Carpaccio von Strauchtomaten mit gezupftem Büffelmozzarella, Pesto und Cashewkernen
  - \* Verschiedene Ciabatta und Baguette
- \* Süß-pikanter Paprika-Frischkäse, Thunfischmayonnaise und Tomatensugo

**Dessert**

- \* Südeuropäische Käseauswahl mit blauen Trauben, Salzgebäck und Feigensenf
  - \* Mascarpone mousse auf Himbeergelee mit Amarettin crunch
  - \* Panna Cotta „Suzette“ mit Orangen-Karamellsauce
- \* Mandel-Pancakes (live am Buffet zubereitet) mit Schokoladen-Honigsauce

**53,00 € / Person**

*Buffet „???”*

(ab 30 Personen)

**Warme Speisen**

\* Tomatensuppe mit feinen Kräutern und Olivenöl

\*

\* Kalbsrahmbraten (36 h Sous Vide) in seiner Rahmsauce mit Kapern

(Alternativ saisonal von August –März :

Hirschsauerbraten in typischer Sauce mit Rosinen und Mandeln - 2,50€ Aufpreis pro Person)

\*

\* „Bacon“ – Hähnchen auf Paprika-Tomatenjus

\*

\* Zanderfilet auf Senf - Rahmkartoffeln

\*

\* Kräutercannelloni mit Tomate und Mozzarella gratiniert in Pestorahm

\*

\* Kirschrotkohl, Kohlrabi á la creme

\*

\* Prager Serviettenknödel, Langkorn-Wildreis, Penne in Petersilienbutter

**Kalte Speisen**

\* Saisonal Blattsalatauswahl mit Joghurtdressing,  
Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Mais, Kräutercroutons und geriebenem Gouda

\* Räucherlachswrap mit Frischkäse und Dill

\* Cous-Cous Salat mit Aprikose, Mandel und körnigem Frischkäse

\* Roten Beete – Apfelsalat mit Meerrettichespuma

\* Fruchtiger Staudensellerie Salat in Joghurtsauce mit Apfel, Mandarine, Ananas & Mandeln

\* „Surf & Turf“ Rindfleischsalat mit knackigen Garnelen in Bernaisesauce

\* Anti Pasti mit Honig-Ziegenfrischkäse im Glas

\* Luftgetrockneter Landschinken und Mailänder Salami mit Cantaloupmelone und Grissinistangen

\* Ofenfrisches Zwirbelbaguette, Brötchenrad und rustikales Landbrot

\* Petersilienbutter, Räucherfrischkäse mit rosa Pfefferbeeren und Bruschettatomaten

**Dessert**

\* Karamellisierte Kondensmilch mit Pflaume und Walnuß

\* Käsekuchen im Glas

\* „Pfirsich Melba“ (Vanillecreme, Pfirsichragout, Himbeercoulis)

\* Live – Crêpesstation mit Schoko-, Vanille- und Beerensauce

**59,50 € / Person**

*Buffet „\*\*\*“*

(ab 40 Personen)

**Warme Speisen**

- \* Prosecco-Tomatensuppe mit Nordseekrabben und Croutons
- \*
- \* Ochsenbäckchen mit geröstetem Wurzelwerk in Portweinjus
- \*
- \* Maishähnchenbrust auf zweierlei Karotten mit Sauce Hollandaise
- \*
- \* Meeresfrüchte – Langkornreispfanne mit Gelbwurz, Artischockenherzen, Paprika, Aubergine und Erbsen
- \*
- \* Gefüllte Paprika mit Blugur, Zucchini, Hirtenkäse und Erdnüssen
- \*
- \* Kleine Kartoffelklöße, Züricher Rösti, Schupfnudeln

**Kalte Speisen**

- \* Ziegenkäseterrine mit Rispen Tomaten und Balsamicosirup
  - \* Entenfleischsülze mit Apfel-Senfemulsion
  - \* Matjeshappen mit Bohne, Birne und Speck
    - \* Geflügelleber – Crème Brûlée
    - \* Gefüllte Miniwraps
- \* Flusskrebsscocktail in fruchtig-würziger Amaretto-Joghurtmarinade
- \* Kartoffelsalat „Dijon“ in einer cremigen Senfmarinade mit Bündnerfleisch im Glas
  - \* Avocado-Spitzkohlsalat mit Trockentomate und Garnele
- \* Rindfleischsalat mit Trüffelvinaigrette, halbgetrockneten Tomaten und Ruccola
  - \* Steinofenbaguette und Laugenkonfekt
- \* Obazda, Zitronen-Pfefferbutter und Curry-Mangofrischkäse

**Dessert**

- \* „Tête de Moine“ Mönchskopfkäse am Buffet gehobelt mit zweierlei Fruchtsenf, Früchtebrot und Salzcracker
- \* „Sweet & Sour“ Schokoladenpraline im Glas mit roten Johannisbeeren
- \* „Pina Colada“ Kokosmilch mit Ananas und Schokobisquit
  - \* Gateau Petit Fours – Kleine Kuchenstücke
  - \* Blaubeer Panna Cotta mit Vanillecrumble

**63,50 € / Person**

*Buffet „ ~ ~ ~ “*

(ab 50 Personen)

**Warme Speisen**

- \* Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteigfleuron
- \*
- \* Entrecôte vom Kalb und Schweinefilet im Kräuter-Schinkenmantel vom Brett live geschnitten
- \*
- \* Lachswürfel auf Zitronenspaghetti mit Fenchel, Paprika und jungen Spinatblättern
- \*
- \* Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Birne, Walnuss, Preiselbeeren und Radicchio
- \*
- \* Kurze Pasta mit Salbeibutter, getrockneten Tomaten, Zucchini und Parmesan
- \*
- \* Nussbutter-Kartoffeln und Petersilienspätzle mit braunen Bröseln

**Kalte Speisen**

- \* Lachsterrine mit Algenkaviar-Dillspiegel und Garnelen
- \* Putenstücke in Joghurtmarinade aus der Babyananas mit Schluppen und Walnuss
  - \* Ziegenkäse – Crème Brûlée im Glas mit Apfelrelish
- \* Kichererbsen-Karottensalat mit Frühlingslauch in einer lieblichen Vinaigrette
  - \* Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und Petersilie
  - \* Truthahn im Ganzen geräuchert (kalt) am Buffet tranchiert mit allerlei pikanten Fruchtchutneys und sahnigem Krautsalat
    - \* Eisbeinpraline in Senfgelée
  - \* Thunfischmousse im Glas mit Kalbsbraten
- \* Bretonischer Flusskrebssalat mit grünem Spargel und Staudensellerie
  - \* Buffetbrot Deluxe und Zwirbelbaguette
- \* Ruccola – Frischkäse, Petersilienbutter und Feta-Joghurtdipp

**Dessert**

- \* Internationale Käseauswahl mit Grappatrauben, Grissini und Birnensenf
  - \* Ricotta mit Hagebutte
  - \* Tarte Petit Fours
  - \* Kürbis-Brombeerschnitte
- \* Nougat Crème Brûlée mit schwarzen Johannisbeeren

**69,50 € / Person**

*Kinderbuffet „Bambini“*

Hähnchennuggets mit Ketchup oder Mayo  
Kleine Minischnitzel vom Schwein  
Wiener Würstchenkraken  
Spirelli mit Tomatensoße  
Minibuletten  
Pommes-frites  
Mini-Pizzen  
Hausgemachter Milchreis mit Zimt und Zucker

\*\*\*

Mini-Dickmanns  
Quarkspeise  
Smarties & Haribo

20,00 € / Kind