

Buffet „Unvergleichbar“

(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
- *
- * Gepökelter Putenbraten mit Trockenfrüchten in Pfeffer-Honigsauce
- *
- * Rotbarschfilet „al arrabbiata“ in einer würzigen Paprika-Tomatensauce
- *
- * Kartoffel-Blumenkohlgratin mit Bröselbutter und Petersilie
- *
- * Käseknöpfe mit Schnittlauch, Butterreis mit Mandeln, Petersilienkartoffeln

Kalte Speisen

- * Bunt Salatbuffet mit allerlei saisonalen Blattsalatspitzen, zweierlei Dressings, Gurke, Tomate, Karotten, Nüssen, Kernen, Brotwürfeln geriebenem Käse
- * Tomate und Kuhmilchmozzarella mit Balsamico, buntem Pfeffer und Basilikum
 - * Bunter Matjessalat mit Apfel, Paprika und Gewürzgurke
 - * Garnelensalat mit dreierlei Linsen
 - * Schweinskopfsülze mit Tatarensauce und Honiggurken
- * 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 Erdbeercoulis und Balsamico
 - * „Birne Helene“ (Vanillecreme, Birnenragout, Schokostreusel)
- * Marillenknödel in süßen Knusperbröseln mit Vanillesauce (warm)

49,50 € / Person

Buffet „Phänomenal“

(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 Parmesan, Butter-Gnocchi & kleine Grillkartoffeln

Kalte Speisen

- * Rucola-Radicchio-Salatbuffet mit hellem und dunklem Balsamicodressing,
Parmesan, Croutons, Nüssen, Kernen, Kirschtomaten, Paprikastreifen
- * Verschiedene Miniquiche mit Frischkäse
- * Backpflaumen im Speckmantel, Gefüllte Kirschaprika und Champignonköpfe
- * Pulpo-Chorizzosalat mit weißen Bohnen und halbtrockneten Tomaten
- * Bunter Nudelsalat von Penne mit Frühlingslauch, 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
- * Himbeertrifle mit Sherry
- * Terrine von weißer und dunkler Schokolade
- * Mandel-Pancakes (live am Buffet zubereitet) mit Schokoladentopping und zweierlei Fruchtpürees

53,00 € / Person

Buffet „Grandios“

(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, Prinzessbohnen mit Speck
- *
- * Prager Serviettenknödel, Langkorn-Wildreis, Penne in Petersilienbutter

Kalte Speisen

- * Saisonale Blattsalatauswahl mit Joghurtdressing,
Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Mais, Kräutercroutons und geriebenem Gouda
- * Räucherlachswrap mit Frischkäse und Dill
- * Cous-Cous Salat mit Minze, Kichererbse und Zucchini
- * Roten Beete – Apfelsalat mit Meerrettichespuma
- * Fruchtiger Staudensellerie Salat in Joghurtsauce mit Apfel, Mandarine, Ananas & Mandeln
- * Putenbrustsalat in Mandarinsauce mit Porree und sonnengetrockneten Tomaten
- * Antipasti mit Honig-Ziegenfrischkäse im Glas
- * Luftgetrockneter Landschinken und Mailänder Salami mit Cantaloupmelone und Grissinistangen
- * Ofenfrisches Zwirbelbaguette, Brötchenrad und rustikales Landbrot
- * Petersilienbutter, Olivenfrischkäse und Bruschettatomaten

Dessert

- * Pochierte Vanillemilch mit Pflaumen und Butterstreusel
- * Kleine Käsekuchen mit Himbeerpüree
- * Weißes Schokoladenmousse mit Marille
- * Live – Crêpesstation mit Schoko-, Vanille- und Beerensauce

59,50 € / Person

Buffet „Elegant“

(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 Bulgur, 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 mit Portwein-Birne
 - * Gefüllte Miniwraps
- * Flusskrebsscocktail in fruchtig-würziger Amaretto-Joghurtmarinade
- * Kartoffelsalat „Dijon“ in einer cremigen Senfmarinade mit Bündnerfleisch im Glas
 - * Garnelen-Hähnchensalat mit Chili, Gurke und Frühlingslauch
- * Thailändischer Rindfleischsalat mit Paprika, Zuckerschoten und Sojabohnen
 - * Steinofenbaguette und Laugenkonfekt
- * Obazda, Café de Paris Butter und Kräuterfrischkäse

Dessert

- * „Tête de Moine“ Mönchskopfkäse am Buffet gehobelt mit zweierlei Fruchtsenf, Früchtebrot und Salzcracker
 - * Schertorte im Glas
 - * Kokosmousse mit Limettengelee
 - * Kleine Browniewürfel
- * Blaubeer Panna Cotta mit Vanillecrumble

63,50 € / Person

Buffet „Exzellent“

(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 im Glas mit Apfelrelish
- * Kichererbsen-Karottensalat mit Frühlingslauch in einer lieblichen Vinaigrette
 - * Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und Petersilie
- * Geräucherte Lachsforelle im Ganzen mit Sahnemeerrettich und Gurkenrelish
 - * Geflügelsülze im Glas mit Preiselbeere
- * Bretonischer Flusskrebssalat mit grünem Spargel und Staudensellerie
 - * Roastbeeftranchen im Glas mit sahnigem Krautsalat
- * Buffetbrot Deluxe und Zwirbelbaguette
- * Rucola – Frischkäse, Petersilienbutter und Feta-Joghurtdipp

Dessert

- * Internationale Käseauswahl mit Grappatrauben, Grissini und Birnensenf
 - * Kaffeecreme mit Karamellwürfeln
 - * Petit Fours
 - * Erdbeer-Tiramisu
- * 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