



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
- *
- * 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

- * Buntes Salatbuffet mit allerlei saisonalen Blattsalatspitzen, zweierlei Dressings, Gurke, Tomate, geriebenen 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 „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 Kräutern, Gnocchi & kleinen Grillkartoffeln

Kalte Speisen

- * Rucola-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-Chorizosalat 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 „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

*

* Kirschkohl, Kohlrabi á la creme

*

* 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 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

* Antipasti 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 „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 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 Rucola
 - * 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 „Exzellente“

(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
- * Rucola – 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