

Sehr geehrte Damen und Herren,

*im Folgenden finden Sie unser umfangreiches Buffetangebot für Gruppen und
Feierlichkeiten ab 30 Personen.*

*Gerne können Sie unsere Vorschläge nach Ihrem Geschmack ergänzen oder ein
völlig neues Buffet entwerfen.*

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Büffet I
Italienisches Büffet

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb

*

Gemischter Vorspeisenteller

(wird serviert)

*

Gebratene Garnelen in mariniertem Knoblauch-Olivenöl

*

Vitello Tonnato

*

Mariniertes Antipasti Gemüse mit altem Balsamico

*

Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum

*

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmegiano

Buffet

Saltimbocca alla Romana

*Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
mit Thymiankartoffeln und Gemüse der Saison*

*

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasoße

*

*Edelfischragout mit Safransauce
und Basmatireis*

*

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch

Dessert

(wird serviert)

*

Hausgemachtes Tiramisu

*

Panna Cotta mit frischen Früchten

*

Kirschgrütze mit Sahnekirscheis

*Mögliche Ergänzung: kleine italienische Käseauswahl
Tomatensuppe mit geschlagenem Rahm*

Büffet II
Italienisches Büffet

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb

*

Rucolasalat

mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten

*

Shrimps mit frischen Kräutern

*

Artischockensalat

mit getrockneten Tomaten und Oliven

*

Parmaschinken mit Melonenscheiben

*

Tomaten Mozzarella Salat

*

Vitello Tonato

Buffet

*Maispoularde an Tomaten-Zucchini Gemüse
und Tagliatelle*

*

Gebratenes Schweinefilet

mit Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

*

Dorade Filet

mit Rahmspinat und Gnocchi

*

Penne Arrabiata mit Rucola

Dessert

Obstsalat

*

Tiramisu

Büffet III
Barbecue Büffet
Vorspeisen

Gemischter Brotkorb

*

*Griechischer Bauernsalat
mit Schafkäse, Peperoni und Oliven*

*

Nudelsalat

*

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

*

Weißkrautsalat mit Speckwürfel

*

Hausgemachter Kartoffelsalat

*

Gurkensalat mit Schmand und Dill

*

*Mozzarella mit Tomaten garniert,
Basilikum und Olivenöl/Balsamico-Dressing*

*

Mariniertes Gemüse vom Grill

*

Mariniertes Karotten Salat

Grill

Gegrilltes Rindersteak

*

Schweinesteak

*

Hähnchenbrustfilet würzig gegrillt

*

Spareribs mit pikanten Dips

*

Rostbratwürstchen

Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Kräutern

*

Kartoffelecken mit pikantem Dip

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

*

Obstsalat

Büffet IV
Hessisches Büffet

Vorspeisen

Blattsalate mit einer Auswahl an Dressings

*

Hausgemachtes Schweinemet mit Zwiebeln und Schnittlauch

*

Feine Partyfrikadellen

*

Vesperplatte mit Radieschen und Cornichons

*

Hausgemachten Kartoffelsalat mit Essig/Öl

*

Handkäse mit Musik

*

Hausgemachter Spunde Käse

*

Nudelsalat

*

Hessischer Wurstsalat

*

Rustikaler Brotkorb

Butter

Hauptgang

Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce

*

Kassler

*

Hausgemachter Fleischkäse

*

*Salzkartoffeln, Gemüse der Saison,
Sauerkraut und Kartoffelpüree*

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

*

Frisch gebackener Apfelkuchen mit Sahne

Büffet V
Bayrisches Büffet

Suppe

Brühe vom Rindertafelspitz
(wird serviert)

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb

*

Saisonales Salatbüffet

*

Tomatensalat

*

Ofenfrische Brezeln

*

Obatzter mit Schnittlauch

*

Hausgemachter Kartoffelsalat

*

Weißkrautsalat mit geröstetem Speck

*

Gurkensalat in Dillsahne

*

Bayrischer Wurstsalat mit Gurken

Hauptgang

Hausgemachter Leberkäse

*

Originale Münchner Weißwurst mit süßem Senf

*

Grillhaxe vom Schwein

*

Rindergulasch

*

Sauerkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Marktgemüse

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel

*

Bayrisch Creme mit Früchten

Büffet VI
Deftiges Büffet

Suppe

Frankfurter Kartoffelsuppe mit Würstchen
(wird serviert)

Vorspeisen

Blattsalate der Saison
mit zweierlei Dressings
*

Hausmacher Wurstplatte
*

Waldorfsalat
mit Granny Smith Apfel, Sellerie und Nüsse
*

Räucherlachs
mit Meerrettich Apfeloße
*

Kleine Frikadellen
auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Hauptgang

Rinderfiletspitzen "Stroganoff Art"
mit Gurken und Champignons
*

Spießbraten mit Zwiebelsauce
*

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlinsengemüse
*

Spätzle, Bratkartoffeln und Gemüse

Dessert

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
*

Kaiserschmarrn

Büffet VII
Frühlingsbüffet

Suppe

Schaumsuppe von Sieben Kräuter
mit Buttercroutons
(wird serviert)

Vorspeisen

Frühlingssalat
mit verschiedenen Dressings
*

Rucolasalat
mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
*

Spargelsalat mit Schnittlauch,
jungen Erbsen und Tomaten
*

Hausgemachter gebeizter Lachs,
Kartoffelgurkensalat mit Honigsenfsoße
*

Tomatensalat mit Roten Zwiebeln und Rucola
*

Couscous Salat
mit frischem Gemüse und Kräutern

Hauptgang

Schweinelende mit Kräuterpilzen,
Gemüse und Rosmarinkartoffeln
*

Poulardenbrust auf Spargelgemüse und Gnocchis
*

Pochierter schottischer Wildlachs
mit Duftreis auf Rahmblumenkohlgemüse

Dessert

(wird serviert)

Vanilleeis mit Mariniertes Erdbeere

Büffet VIII
Frühjahrsbüffet/Sommerbüffet

Vorspeisen

Spargelsuppe mit Spargelspitzen

(wird serviert)

*

Griechischer Salat

mit Schafskäse, Oliven, Gurken und Peperoni

*

Rucolasalat

mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

*

Vitello Tonnato

*

Melone mit Serranoschinken

*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

*

Mediterranes Gemüse

Hauptgang

Dorade mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Gnocchis

*

Saltimbocca a la Romana

*Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
mit Thymiankartoffeln und Gemüse der Saison*

*

Bandnudeln mit Ratatouille Gemüse

*

*Putengeschnetzeltes mit Champignons,
Tagliatelle und Gemüse der Saison*

Dessert

(wird serviert)

Crème Brûlée

Büffet IX
Herbst/ Winterliches Büffet (Wintersaison)

Vorspeise

Maronencremesuppe
(wird serviert)

*

Blattsalat der Saison
mit Walnüssen, Sellerie und Apfel

*

Waldpilz Salat

*

Bohnen Salat

*

Rote Bete Salat

*

Feldsalat mit Cranberry und Walnüssen

*

Hausgebeizter Lachs mit Limonen cremefraiche

*

Rosa gebraten Kalbs Tafelspitz mit Geriebenen Meerrettich

Hauptgang

Hirschragout mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

*

Rosa gebraten Entenbrust auf Rahmwirsing und Spätzle

*

Fogottini mit Jungen Lauch und Parmesan

*

Zanderfilet auf Spitzkohlgemüse

Dessert

(wird serviert)

Mandel Pannacotta
mit Johannisbeer-Soße

*

Creme Brulee mit Früchten

*

Mousse Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten

Büffet X
Winterliches Buffet

Suppe

Schaumsuppe von Hokkaido-Kürbis
(wird serviert)

Vorspeise

Feldsalat mit Speck-Butter,
Croutons und Kartoffeldressing
*

Mozzarella mit Tomaten garniert,
Basilikum und Olivenöl/Balsamico-Dressing
*

Geflügelsalat
*

Rote Beete Salat
*

Variation von Räucherfisch mit Meerrettichcreme
*

Apfel-Sellerie Salat
*

Rustikaler Brotkorb

Hauptgang

Edelgoulasch vom Wildschwein
*

Maispouladenbrust mit Sherrysoße
*

Gebratene Entenbrust auf Sauerkirschsoße
*

Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeren

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott
*

Gebratener Apfel
mit Marzipan und Vanillesauce

Büffet XI
Winterliches Buffet

Suppe

Rinderconsomme mit Markklößchen

(wird serviert)

Vorspeise

Feldsalat mit marinierten Kürbis

an Balsamicodressing

*

Vitello Tonnato

*

Salat von Staudentomaten und Mozzarella

Mit Basilikum und altem Balsamico

*

Rote Bete Salat

*

*Hausgemachter gebeizter Lachs
mit Kartoffelgurkensalat und Meerrettich*

*

Geflügelsalat und Rote Beete Salat

*

Rustikaler Brotkorb

Hauptgang

Hirschbraten mit Rotkohl und Klößen

*

Maispoularde mit Tomaten-Zucchini Gemüse

*

Kabeljau an Kartoffel-Gurkengemüse

*

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotakäse

Dessert

Schokoladenpudding mit Sauerkirschen

*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Büffet XII
Winterliches Buffet

Suppe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Brotcroupons

(wird serviert)

Vorspeise

Feldsalat mit Speck und Croutons

*

Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum

*

Karotten- Kichererbsen-Salat

*

Roastbeef mit Remouladensoße

*

Geräucherte Forelle mit Preiselbeerensahnesoße

*

Rustikaler Brotkorb

Hauptgang

Gebratene Gänsekäule

mit Apfelrotkohl und Kroketten

*

Tafelspitz an Meerrettichsauce

mit Wirsinggemüse und Butterkartoffeln

*

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat

*

Steinpilzrisotto an jungem Lauch

Dessert

(Wird serviert)

Lebkuchenmousse

*

Mandel Panna Cotta mit Pflaumenkompott
