

# ***Buffetvorschläge***

*ab 20 Personen*

*Alle Buffetvorschläge sind variierbar und können nach Ihren Wünschen verändert werden. Die angegebenen Preise unterliegen saisonalen Preisschwankungen und können sich dementsprechend verändern.*

# **Buffetvorschlag**

## **Vorspeisen**

*Salatvariation mit verschiedenen Dressings*

*Variation von Antipasti*

## **Hauptspeisen**

*Saltimbocca, Basilikum- Tomatensauce*

*Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsauce*

*Seeteufel Medaillons auf Gemüsebett*

## **Beilagen**

*Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Gemüse der Saison*

## **Nachspeisen**

*Panna cotta mit Fruchtpuree*

*Eisbombe mit Tischfeuerwerk*

*Obstsalat*

*49,00 € pro Person*

# **Grillbuffet**

## **kalte Vorspeisen**

*Tomate Mozzarella*

*Honigmelone mit Parmaschinken,*

*Variation von Antipasti*

*Blattsalate mit Rohkost (Joghurt-, Essig-Öl-, Cocktaildressing )*

*Baguette-Variation, Kräuterbutter, Allioli, BBQ-Sauce*

*Nudel- und Kartoffelsalat mediterran*

## **Grillfleisch**

*Hähnchenbrust eingelegt in Curry und Joghurt*

*Hüftsteak eingelegt*

*Schweinenacken und Lummer eingelegt*

*Garnelenspieß*

## **Grillbeilagen**

*Gemüsespieß, Rosmarinkartoffeln*

## **Nachspeisen**

*Tiramisu*

*Joghurt-Zitronen-Panna Cotta*

*54,00 € pro Person*

### **Vorspeisen**

*Verschiedene Salate der Saison mit*

*Joghurt und Balsamicodressing*

*Vitello Tonnato vom Kalbsrücken*

*Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade*

*Variation von Räucherfischen*

*Im Ganzen pochierter Lachs mit Meerrettich*

*Variation von Antipasti*

*Pastrami vom Rinder Entrecôte*

### **Hauptspeisen Fleisch**

*Saltimbocca, Basilikum-Tomatensauce*

*Schweinefilet aus der Eifel am Stück gegart,*

*Schalottenjus*

*Roastbeef am Stück gegart am Buffet tranchiert,*

*Cognac- Pfeffersauce*

*Kalbsroulade, Rotweinjus*

*Rinderfilet am Stück gegart*

*am Buffet tranchiert, Madeirajus*

*Putensteaks , Frucht- Currysauce*

*Ossobucco ( Kalbsbeinscheibe geschmort)*

*Ochsenbacken*

*Krustenbraten, Schwarzbiersauce*

*Hähnchenbrust, Curry-Cocos, Früchte*

### **Hauptspeisen Fisch**

*Steinbutt , Weißweinsauce*

*Meerbarbe, Ratatouille*

*Seeteufelmedaillons Kräutersauce*

*Wels mediterran überbacken,*

*gebratenes Gemüse*

*Lachssteak*

*Kabeljau, Meerrettich-Senfsauce*

### **Vegetarisch**

*Maultaschen mit Gemüsefüllung,*

*Käsesauce*

*Börek*

*Reispfanne ( Reis, Gemüse, Früchte,*

*Ingwer, Cocos, Curry, Chili)*

*Champignons überbacken*

*( Spinat, Gorgonzola)*

*Gemüselasagne*

*Polenta mediterran überbacken*

### **Beilagen**

*Gemüse der Saison*

*Rosmarinkartoffeln*

*Kartoffelgratin*

*Spätzle*

*Reis*

*Bandnudeln*

*Weichweizen*

*Bulgur*

*Linsen*

### **Nachspeisen**

*Drambuie Mousse*

*Mousse au chocolate ( hell oder dunkel )*

*Bayerische creme*

*Panna cotta, Fruchtpuree*

*Crème brûlée*

*Marzipan Mohn Mousse*

*Herrencreme*

*Eisbombe, Tischfeuerwerk*

*Käseauswahl*

### **Mitternachtssnacks**

*Currywurst, Brot*

*Gulaschsuppe, Brot, Butter*

*Mini Pizzen*

*Frühlingsrollen, Dips*

*Gerne können Sie sich Ihr Buffet nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellen. Die Preise gestalten sich je nach Zusammenstellung des Buffets.*