



Büffetvorschläge für Ihre Feierlichkeiten



I

Büffet „Rustikal“

Vorspeisen:

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Kartoffelrahmsuppe
würzige Kartoffelecken mit Sauerrahm

Hauptspeisen:

Prager Backschinken mit Sauerkraut und Schupfnudeln
Rösti-Schnitzel „Försterliesel“ (kleine Schnitzel auf Röstis mit Schmorzwiebeln
gebratenen Champignons und Käse überbacken
„Hamburger Pfannfisch“ gebratene Seelachsfilet auf Honig-Senfsauce
mit Bratkartoffeln und Speckböhnchen
verschiedene Salate mit Dressings

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce, Quark-Apfel-Trifle

23,50 Euro

Büffet II

Vorspeisen:

Waffelkartoffeln mit Räucherlachs-Frischkäse-Creme
Tomate-Mozzarella-Salat mit kleinen Röstitalern
Verschiedene frische Salate mit Dressings

Hauptspeisen:

Kleine Schnitzel „Schlemmerart“
mit gebratenen Champignons und Sauce Hollandaise
Putenbrustmedaillons „Florida“
mit Ananas, Pfirsich, Bavaria blue und Gouda überbacken
Broccoliröschen und Pariser Karotten mit Mandelbutter
Kroketten und Kartoffelgratin

Dessert:

Schwarzwälder Kirschcreme, Joghurt-Stracciatella-Creme

23,50 Euro

III

Büffet „Kartoffelhaus“

Vorspeisen:

Waffelkartoffeln mit Kräuterquark-Creme
Kleine Reibekuchen mit
...Apfelmus
...Räucherlachs und Forellenfilets, Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
...gebratenen Champignons
Kartoffelbrotbaguette

Hauptspeisen:

Folienkartoffeln, köstlich gefüllt
„Bombay“ mit Putenstreifen in Curry-Früchtesauce
„Schwedisch“ mit Heringsstip und Shrimpscocktail
„Amerikanisch“ mit Filetspitzen in Whisky-Rahmsauce
verschiedene Salate mit Dressings

Desserts:

Quark-Apfel-Trifle
23,90 Euro

IV Büffet „Knolle Spezial“

Vorspeisen:

Röstitaler an Tomate-Mozzarella-Salat
Shrimpscocktail mit frittierten Waffelkartoffeln, exotischer Matjessalat
Kartoffelecken mit sour-cream, Kartoffelbrotbaguette
Sellerie-Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen

Hauptspeisen:

Schweinemedailles „Normandie“ mit pochierten Apfelspalten in Calvados-Rahmsauce
Romanesco Röschen und Pariser Karotten
Geflügelbrüstchen „Elsaß“ mit Lauch-Schinken-Füllung auf Käsesauce
Kroketten, Schupfnudeln
Lachsfilet auf Weißwein-Dillsauce mit Kartoffel-Meerrettich-Pürree gratiniert
Verschiedene Salate mit Dressings

Desserts:

Pina-Colada-Trifle
Cappuccino-Creme

29,50 Euro

V „Waidmannsart“

Vorspeisen:

Räucherfischauswahl, Sahne-Meerrettich, Honig-Senf-Dill-Sauce und Baguette
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Austernpilze auf Feldsalat mit Walnuß-Himbeer-Marinade

Hauptspeisen:

Schweinemedailles „Försterinart“ mit Pfifferling-Rahmsauce
Hirschragout „Burgunderart“
Norweger Lachsfilet im Spinat-Blätterteigmantel, Weißwein-Dillsauce
Rotkohl und Rosenkohl
Kartoffelgratin, Bandnudeln und Kartoffelplätzchen
Blatt- und bunte Salate mit Dressings

Desserts:

Mousse au chocolat
Cappuccino-Creme

31,90 Euro

VI Büffet „Mediterran“

Vorspeisen:

mediterrane Vorspeisenplatte

Tomate-Mozzarella

Calamares mit Knoblauch-Kräutercreme

Tzatziki, Fladenbrot und Ciabatta

Hauptspeisen:

Schweinemedallions „Italienische Art“ mit Tomate-Mozzarella überbacken
auf Auberginen-Zucchini-Gemüse

Hähnchen „exotic“ in Sesam geröstet, Chilli-Curry-Früchtesauce

Rotbarschfilets „Gardasee“ auf mediterranem Tomaten-Oliven-Gemüse

würzige Kartoffelecken, Kartoffelgratin und Gnocchis

Krautsalat, Blattsalate und Dressings

Desserts:

Sangria Creme

Cappuccino-Creme

28,50 Euro

VII

Büffet „Französische Art“

Vorspeisen:

Kräutercrepesröllchen gefüllt mit Räucherlachs und Dill-Creme-fraiche

Avocado-Shrimps-Cocktail

lauwarme Entenbrust an Cassissee-Sauce

Baguette

Hauptspeisen:

Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Pfefferrahm

Hähnchenbrust „Elsaß“ mit Lauch-Schinkenfüllung auf Weißwein-Roquefortsauce

Gebratene Zanderfilets an Hummersauce, Blattspinat

alternativ: Zanderfilets mit Senf-Nußkruste auf grünen Gemüsen

Pariser Karotten, Brokkoliröschen

Gemüsereis, Kartoffelgratin, Nusskartoffeln

Salate der Saison, verschiedene Dressings

Desserts:

Marinierter Fruchtsalat mit Vanilleeis

Mousse au chocolat „trois couleur“

31,90 Euro

VIII

Büffet „Knolle Klassisch“

Vorspeisen:

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachsroschen
Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
Kartoffelrahmsuppe
Lauwarme Champignons auf Blattsalaten, Walnuß-Himbeer-Marinade

Hauptspeisen:

Schweinemedallions in Currysauce mit Ananas und Käse überbacken
Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“
„Hamburger Pfannfisch“ gebratene Fischfilets (Seelachs und Rotbarsch) in Senfsauce
Speckbohnen, Blumenkohlroschen, Möhrengemüse
Kartoffelgratin, Schupfnudeln und Bratkartoffeln
Walddorfsalat, Gurken- und Tomatensalat, Krautsalat

Quark-Apfel-Trifle
Schwarzwälder Kirschen auf Mascarpone-Creme

29,50 Euro

O. g. Büffets sind Vorschläge, die wir gerne auch individuell für Sie zusammenstellen.