



## **Büffetvorschläge für Ihre Feierlichkeiten 2022**



**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

24,90 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

24,90 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  
24,50 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:

Schweinemedallions „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

31,90 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:

Schweinemedallions „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

33,50 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

30,90 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“

34,50 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

32,50 Euro

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

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die o.g. Preise in Anbetracht der aktuellen enormen Preissteigerungen im Lebensmittel und Energiesektor auch etwas variieren können.