



## *Buffetarrangements*



„ESSEN IST KULTUR, EIN FEST DER SINNE,  
EINE GUNST FÜR DEN GAST UND EINE  
AUSZEICHNUNG FÜR DEN GASTGEBER.“

### **Vorspeisen**

Marktfrische Salate mit Frühlingszwiebel-Vinaigrette  
Italienischer Nudelsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Antipasti von Zucchini, Champignons und Auberginen  
Steinofenbaguette, Bauernbrot und Ciabatta mit Buttersorten

### **Hauptgang**

Tagliatelle mit frischen Champignons  
Jungschweinerücken in Pfeffer-Jus  
Hähnchenbrustfilet in Rahm-Sauce mit leichter Currynote

### **Beilage**

Rosmarinkartoffeln  
Hausgemachte Butterspätzle  
Ofengemüse mit frischen Kräutern

### **Dessert**

Schokoladen-Ingwer-Mousse  
Joghurtcreme auf Himbeermark



### **Vorspeisen**

Tranchen von der gegrillten Hähnchenbrust auf Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette

Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing und Balsamico-Dressing

Steinofenbaguette, Bauernbrot und Ciabatta mit Buttersorten



### **Hauptgang**

Fettuccine mit Pfifferlingen in leichter Rahmsauce

Hüftbraten in Rioja-Jus mit Waldpilzsauce

Mediterrane Edelfische auf Krustentiersauce

### **Beilage**

Basmati-Reis

Junge Röstkartoffeln

Hausgemachte Butterspätzle

Prinzessböhnchen

Buttergemüse mit frischen Kräutern



### **Dessert**

Mousse au chocolate

Vanillecreme mit frischen Waldbeeren

### **Vorspeisen**

mediterranes Salatbuffet

Black-Tiger-Garnelen auf knackigem Sommersalat

Pestomarinierter Mozzarella auf Freilandtomate

spanischer Schinken an Charantée-Melone

Steinofenbaguette, Bauernbrot und Ciabatta mit  
Buttersorten



### **Hauptgang**

Saltimbocca von der Putenbrust

Tranchen vom Schweinefilet in Pommery-Senf-Sauce

Filet vom St. Petersfisch auf Hummersauce



### **Beilage**

Gemischtes Gemüse mit frischen Kräutern

Romanesco mit Prosecco-Hollandaise

Rosmarinkartoffeln, Basmati-Reis



### **Dessert**

Mousse von der Thai-Mango

Klassisches Tiramisu

### **Vorspeisen**

Vitello Tonnato vom Schweinerücken mit Caravaglio Kapern

Bressaola auf Rucola mit Peccorino

Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing und Himbeer-Vinaigrette

Carpaccio von der Barberie-Flugentenbrust

mediterranes Salatbuffet mit Frühlingszwiebel-Vinaigrette

Steinofenbaguette, Bauernbrot und Ciabatta mit  
Buttersorten



### **Hauptgang**

Canelloni mit Ricotta und Steinpilzen

Lammbraten in Rotwein-Jus

Maispoulardenbrust „Supreme“ mit Trauben-Mandel-Sauce

Lachsfilet auf jungen Blattspinat

### **Beilage**

Junge Röstkartoffeln, Tagliatelle bianco

Broccoli-Blumenkohl-Gratin

Junges Gartengemüse mit toskanischen Kräutern



### **Dessert**

Mascarponecreme auf Aprikosen-Ragout

Panna cotta

### **Vorspeisen**

Marktfrische Salate mit Frühlingszwiebelvinaigrette  
Gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust auf Feldsalat  
Rucola mit Pecorino und Himbeer-Vinaigrette  
Charanteé-Melone mit Prosciutto di Parma  
Variationen vom Lachs  
Pestomarinierter Mozzarella auf Freilandtomate mit Balsamico  
schwarze und grüne Kräuteroliven  
Steinofenbaguette, Bauernbrot und Ciabatta mit Buttersorten



### **Hauptgang**

Penne mit hausgemachtem Rucola-Basilikum-Pesto  
Tranchen vom Schweinefilet in Waldpilz-Sauce  
Prager Krustenschinken vom Stück geschnitten  
Hähnchenfilet mit frischen Champignons in Rahm-Sauce

### **Beilagen**

Gemüsereis, Butternudeln  
Bayerischer Kartoffelsalat  
Junges Röstgemüse mit frischen Kräutern

### **Dessert**

Espressomousse  
Joghurt-Pfirsichcreme mit frischen Früchten



### **Vorspeisen**

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Bressaola auf Rucola mit Himbeer-Vinaigrette  
Gegrillte Paprika mit Bagna coada  
pochierter Wildlachs mit verschiedenen Saucen  
Charantee - Melone mit Prosciutto di Parma  
Carpaccio von der Barberie-Flugentenbrust  
Antipasti von Zucchini, Champignons, Paprika und Auberginen  
Brot und Brötchen mit Buttersorten



### **Hauptgang**

Tortellini „Tricolore“ in feiner Kräuter-Sauce  
Lammbraten „Provencal“ in Burgunder-Jus  
Maispoulardenbrüstchen in Trauben-Mandel-Sauce  
Zanderfilet in Weißwein-Sauce

### **Beilage**

Basmatireis, Schloßkartoffeln, Butterspätzle  
Romanesco-Blumenkohl-Gratin  
Gartenfrisches Gemüse

### **Dessert**

Panna Cotta auf Erdbeerragout  
Bayrisch Creme



### **Vorspeisen**

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Meeresfrüchte in leichter Vinaigrette mit Staudensellerie  
Hausgebeitzter Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
Freilandtomate mit Büffelmozzarella  
Prosciutto di Parma an Melone  
Zucchini und Auberginen mit Kräuterkäse-Dip  
Steinofenbaguette, Landbrot und Ciabatta mit Buttersorten



### **Hauptgang**

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt  
Jungschweinerücken in Pommery-Senf-Sauce  
Gefülltes Schweinefilet  
Rinderbraten in Waldpilz-Jus

### **Beilage**

Pariser Kartoffeln  
Kartoffelgratin  
Fettuccine al Parmesano  
Prinzessbohnen im Speckmantel  
Glasierte Fingermöhren  
Buttergemüse mit frischen Kräutern

### **Dessert**

Variationen von der Mousse  
mit exotischen Früchten

