



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

