

Buffet selbst zusammenstellen

Suppe:

Bouillabaisse Marseille
Minestrone
Rinderconsumme
Tomatencremsuppe
Kartoffelsuppe
Spanische Gemüsesuppe mit Hackfleischbällchen

Kalte Vorspeisen:

Rote Bete Crepes mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Pinienkern gefüllt
Fischplatte – mit gebratenen Edelfischen sowie geräucherte Forelle, Lachs Shrimps
Grüner Spargel mit Tomatenvinegrette (Sommergericht)
Scheiben vom gedünsteten Hüftsteak – rosa belassen - mit einer Tomatenvinegrette und frischem Parmesan
Seranoschinken, Manchegokäse,
Chorizzo, eingelegte Boquerones, Peperoni, Oliven, Pimientos (kleine gesalzene Paprikaschoten mit Knofi)
Meeresfrüchtesalat
Ganzer pochiertes Lachs auf Salat aus Meeralgen mit getrockneten Tomaten
in Knoblauch gebratene Zucchini, Auberginen und Champignons und Paprika, Datteln im Speckmantel
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und frischem Parmesan mit Aceto Balsamico
Tomate- Mozzarella mit Roter- und Grüner Pesto
Vitello Tonnato von der Putenbrust
Parma Schinken mit Honigmelone
Räucherfisch und Meeresfrüchte Platte
mit Frischkäse gefüllte Röstpaprika
Birnen-Ziegenkäse-Romanasalat mit Seranoschinken
Hähnchenbrust im Seranoschinkenmantel mit Trauben – Curry Konfit
Rindfleischsalat
Kartoffelsalat mit Rucola und Radischen
Italienischer Nudelsalat
Pikante Garnelen mit Koriander und Limone
Chicorreensalat mit Creveten, Orangenfilets und Cocktaildressing
Salat Nicoise
Getrüffelter Schinken-Käse Salat
Tintenfischsalat

Warm:

Gnocchi mit Octopus, Salm und Scampi
Piccata Milanese vom Kalb mit Tomaten- Basilikum Ragout
Ente a l'orange
Filets vom Viktoria Barsch in Pfeffer- Cognacsauce
Lammbraten unter der Kräuterkruste
Roastbeef im Ganzen gebraten, mit Rotweinjus mit grünem Pfeffer,
Zanderfilet auf Wurzelgemüse und Duftreis
Geflügelbraten mit Thymianzitronejus
Hirschsauerbraten – selbst eingelegt
Victoriabarsch in der Kräuterkruste
Weißer Heilbutt mit Hummercreme sauce, Crevetten und frischen Kräutern
Schweinemedallions in Calvadosrahm mit Äpfeln

Red Fischcurry mit Zitronengras und Kokosmilch
Putencurry mit Zitronengras und getrockneten Tomaten sowie Ananas

Beilagen:

Zuckerschoten-Tomatengemüse
Kartoffelgratin,
Risoletkartoffeln
Blattspinat mit Pinienkernen
Toscana Gemüse
Speck-Bohnenbündchen, Grilltomate mit Ziegenkäse
und Pesto, Blattspinat nach Art des Hauses
Brokkoli, Blumenkohl, Fingermöhrrchen – als Gemüseplatte
Grüne / weiße /schwarze (gemischte) Bandnudeln
Risotto
Reis
Meersalzdrilinge
Wirsinggemüse
Preiselbeerrotkohl
Butterspätzle

Dessert:

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Tiramisu
Himbeercreme (Vegan)
Lebkuchemousse
Lebkuchenparfait
Cadamon-Orangenconfait
Zitronenmousse mit eingelegten Früchten
Obstsalat mit Vanille und Schokosauce
Panna Cotta – Bayrisch Creme

Creme brulee
Französische Käseplatte

Brotkorb, Partybrötchen und Baquette, Bauernbrot

Aioli, Kräuterbutter, Meersalzbutter mit Basilikum, Kräuterquark ,Aioli,Paprika Dip.

Guacamole

Italienisches BBQ

Salatbuffet:

Gnocchisalat mit Shrimps
Farfallesalat mit Hähnchenbrust an Feigen-Senf Dressing
Kartoffelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten und geröstetem Speck
Marinierte Mozzarella mit Fleischtomaten in Basilikumöl oder Bruscetta

Eingelegte Gemüse:

Paprika, Artischocken, Zucchini und Auberginen
Sommersalate mit zweierlei Dressing

Vom Grill:

Lachssteak mit Basilikum Im Bananenblatt gegart
Lammkotelette und Nackenkotelette mit Pesto Rosso mariniert
Salsiccia (Italienische Bratwurst mit Fenchel)
Frische Sardinen in Blasmicoessig

Aus der Riesenfanne:

Champignons mit frischen Kräutern
Rosmarinkartöffelchen
Dazu reichen wir verschiedene Dips,
Grillsaucen, Zaziki und Kräuterquark
Baguette und Ciabatta
mit Basilikumbutter

Dessert:

Frische Beeren der Saison
mit Cassis-Joghurtsauce

45,00 Euro pro Person

Texas BBQ

Salatbuffet:

Farfallesalat mit Lachs in Thousand Island Dressing
Salat von Kidney Bohnen American Style Cole Slaw
Römersalat mit Caesar Dressing und Brotroutons
Möhren-Ingwer-Salat

Vom Grill:

Riesengarnelen in Knoblauch mariniert
Lamm-Spieße in Rosmarinöl mariniert
Texanische Spare Ribs in BBQ Sauce eingelegt
Gegrillte Hühnerbrust in pikanter Tomatensoße
Ribeye à la minute gegrillt

Aus der Riesenpfanne:

Tian aus 3erlei Gemüse mit Parmesan
Drillinge mit Speck und Zwiebeln

Dazu reichen wir verschiedene Dips,
Grillsaucen, Kräuter- und Paprikabutter
Guacamole mit Maischips
Baguette und Ciabatta

Dessert:

Cookies und Brownies
Melon-Salad
verschiedene Melonen gemischt
und in der Wassermelone serviert

42,50 Euro pro Person

Mediterranes Buffet

Geflügelcocktail mit Orangen und Bananen
Kartoffelwürfel mit Kräutern und Knoblauch (gebraten)

Salatbuffet:

Tomatensalat mit schwarzen Oliven und Schafskäse oder mit Tintenfisch
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Cous-Cous-Salat mit frischen Kräutern
Paprikasalat mit eingelegten Aprikosen
Marinierter Mozzarella mit Feigen und Feldsalat an Aceto Balsamico-bianca

Vom Grill:

Hähnchenbrustfilet an Mangochutney
Schweinemedallions an Chilisauce
(oder auch andere Fleischsorten wie Lamm oder Rind möglich)
Thunfischsteaks im Bananenblatt mit Mango-Paprika-Sauce
Gegrillte Sardinen
Gegrillte-Champignons-Putenspieße
Gambagrillpfanne (gr. 16/21) mit Koriander und Knoblauch

Dessert:

Limonen-Ingwercreme mit flambierten Mangos
Oder exotischen Obstsalat mit Eis

Dazu helles Brot – am besten vom Grill
Kräuter-Knoblauchdressings und verschiedene Grilldips

52,50 Euro pro Person

