

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Suppe:

Bouillabaisse Marseille, Minestrone, Rinderconsumme, Tomatenessens, 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
Eistropfensalat mit Roquefortdressing und Williamsbirne
Marinierter Elchschinken
Grüner Spargel mit Tomatenvinegrette
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 und gebratene Mittelmeerfische
Ganzer pochierter 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 Truthahnbrust
Parma Schinken mit Honigmelone
Fisch und Meeresfrüchte Platte
mit Frischkäse gefüllte Röstpaprika
Birnen-Ziegenkäse-Romanasalat mit Seranoschinken
Poulardenbrüstchen mit Cumberland sauce; dazu Nüsse und marinierte Früchte
Maishähnchenbrust im Seranoschinkenmantel mit Trauben – Curry Konfit
Geräucherte Fischplatte
Rindfleischsalat
Kartoffelsalat mit rucola und Radischen
Italienischer Nudelsalat
Pikante Garnelen mit Koriander und Limone
Chicorreesalat mit Creveten, Orangenfilets und Cocktaildressing
Salat Landlaise mit Wachtel-Eier, Speck und Lauch
Getrüffelter Schinken-Käse Salat
Tintenfischsalat

Warm:

Gnocchi mit Octopus, Salm und Scampi
Piccata Milanese vom Kalb mit Tomaten- Basilikum Ragout
Burgunderbraten in Rotweinschalottensosse , Ente a l'orange
Filets vom Viktoria Barsch in Pfeffer- Cognacsauce
Lammbraten unter der Kräuterkruste
Roastbeef im Ganzen gebraten, Rotweinjus mit grünem Pfeffer,
Zanderfilet auf Wurzelgemüse und Duftreis
Geflügelbraten mit Thymianzitronenjus
Hirschauerbraten – 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 Bandnudeln
Risotto
Reis
Meersalzdrillinge
Mangold mit Pinienkernen
Preiselbeerrotkohl
Butterspätzle

Dessert:

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

Französische Käseplatte
Brotkorb, Partybrötchen und Baquette, Bauernbrot
Aioli, Kräuterbutter, Meersalzbutter mit Basilikum, Kräuterquark