

ITALIENISCHES BUFFET

Kalt:

Tomate- Mozzarella –Sticks oder Bruschetta
Vitello Tonnato von der Truthahnbrust
Fisch und Meeresfrüchte, Lachsrollchen im Teigmantel
Gefüllte Röstpaprika, Gebratene Champignons
Auberginen aus dem Ofen
milder Avocadosalat mit Ceshewkernen

Warm:

Lachssteak aus dem Ofenrohr mit Kräutermarinade
gefüllter Kalbsrollbraten mit Schalottenpaprikasoße
Penne mit Gorgonzolasauce
gefüllte Riesenchampignons
Drillinge mit Kräutern und Meersalz
Dazu reichen wir Ciabatta Brot, Knoblauchkräuterdipp und Oliven

Dessert:

Erdbeer- Tiramisu oder Klassisch
Obstsalat von Exotischen Früchten

4+,00 Euro pro Person

SPANISCHES BUFFET

Tappasplatten:

Chorizzo, eingelegte Boquerones, Peperoni, Oliven
Pimientos (kleine gesalzene Paprikaschoten mit Knofi)
Tintenfisch-Meeresfrüchte-Terrine
Seranoschinken, Manchegokäse

Gebratene Mittelmeerrische
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und geriebenen Parmesan
Datteln im Speckmantel
Tomatensalat mit Oliven, Zwiebeln und Pesto

Warm:

Ausgelöste Lammkeule mit Rosmarin aus dem Ofenrohr
Seeteufel im Speckmantel
Spanische Salzkartoffeln mit Mojo-Soße
Bohngemüse mit Schafskäse und / oder Spargelpfanne mit Eiern und Chorizzo

oder alternativ: Paella reichlich belegt

Dessert:

Flan de Catalan mit Wildbeermark
frischer Obstsalat
Brotkorb - Aioli

4+, 10 Euro pro Person

FRANZÖSISCHES BUFFET

Kalt:

Ganzer pochierter Lachs mit Senf-Dillsauce
Atlantik Fischplatte mit Mittelmeerfischfilets und Krustentieren
Poulardenbrüstchen mit Cumberland sauce
dazu Nüsse und marinierte Früchte
Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Cashewnüsse
Salat Landlaise mit Wachtel-Eier, Speck und Lauch
Getrüffelter Schinken-Käse Salat

Warm:

Burgunderbraten in Rotweinschalottensosse
Ganze Forelle mit Kräuterfüllung
Beilagen: Speck-Bohnenbündchen, Grilltomate mit Ziegenkäse
und Pesto, Blattspinat nach Art des Hauses, Kartoffelgratin

Dessert:

Mousse von weißer und brauner Schokolade oder Zitronencreme mit Häubchen
Französische Käseplatte mit Weintrauben
Brotkorb, Partybrötchen und Baquette

5%50 Euro pro Person

RUSTIKALES BUFFET

Kalt:

Omas Kartoffelsalat, Putenschnitzel, Roastbeef (kalt)
Geflügelsalat, Rustikale Fischplatte mit Räucherfischen, Shrimpscocktail und Heringssalat,
Schwarzwälder Schinken
Bauernbrot, Gewürzgurken, Löwensenf, Kräuterquark, Remoulade,
Kräuterbutter, Gänseschmalz

Warm:

Krustenbraten oder Kasseler
Fisch der Saison in Senfhonigsoße oder Kräutersahne

Beilagen:

Sauerkraut oder
Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
Kräuterdrillinge – Serviettenknödel
oder Spätzle oder Ofenkartoffel

Dessert:

Vaniellecreme mit Fruchtmark
Weincreme im Glas

&%50 Euro pro Person

WINTERTRÄUME

Kalt:

Rote Bete Crepes mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Pinienkerne gefüllt
Fischplatte – mit gebratenen Edelfischen
Eistropfensalat mit Roquefortdressing und Williamsbirne
Scheiben vom gedünsteten Hütsteak – rosa belassen - mit einer Tomatenvinegrette
und frischem Parmesan
Verschiedene Dips und Buttervariationen nach Arte des Hauses
z.B. Rosapfefferbeerenbutter, Currybutter sowie Meersalzbutter

Warm:

Geflügelbraten mit Thymianzitronenjus
oder
Sauerbraten vom Hirsch oder von der Ente– selbst eingelegt
oder
Gänsebrust und Gänsekeule und Victoriabarsch in der Kräuterkruste
oder
Weißer Heilbutt mit Hummercremesauce, Crevetten und frischen Kräutern

Beilagen:

Mangold mit Pinienkernen
Preiselbeerrothkohl
Butterspätzle
Meersalzkartoffeln

Dessert:

winterliches Tiramisu

Mitternacht:

Käseplatte mit Trauben und Honigsauce

49,- bis 59,- Euro pro Person
je nach Wahl des Hauptgangs

WINTERLICHES ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Suppen z. B. als Fingerfood zum Empfang

Kürbiscremesuppe, Kartoffellauchcreme
oder

Tomaten-Erdbeerpunsh

Buffet:

Gemischte Fischplatte mit geräucherten Fisch:

Heilbutt, Lachs, Makrele, Forelle

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust - dazu Himbeerdressing
oder grosse Salatplatte:

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Feigen, geröstete Pinienkerne und Parmesan
Gorgonzolakäse mit Feigenhonig im Seranoschinken gerollt

Anti Pasti - Platte

Carpaccio vom Rinderfilet

Hauptgerichte:

Gefüllter Schweinerücken, Wildscheinbraten mit Waldpilzen

Albierbraten mit Röstzwiebeln, Hirschgulasch

Gänsekeule, Lammhüfte

Winterlich marinierte Entenbrust, Putenbraten in Apfel Calvados

Beilagen:

Vanille Möhrchen, Rosenkohl geschmort mit Nüssen oder Pinienkernen

Apfelrotkohl, Blumenkohl-Brokkoli-Mandelbutter, Frischer Blattspinat

Kartoffelgratin, Serviettenknödel, getrüffeltes Kartoffelstamp

Dessert:

Tiramisu – Wintertraum

Apfelstrudel mit Vanillesoße