

VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE

für Ihre Feier



Unsere Standard Büffets

Buchbar ab 30 Personen

Büffet: Annegret

Lauchsuppe, wird am Tisch in Terrinen serviert

Hausmacher Sülze mit Remouladensauce, panierte Putenschnitzel, Bauernsalat mit Oliven und Feta, Kartoffelsalat, süß/sauer eingelegte Gurken, Graubrot mit Butter

Schweine Braten, Rindergulasch, Knipp, Rotkohl, grüne Bohnen, Bratkartoffeln & Salzkartoffel

Vanillepudding mit Fruchtsauce, Apfelmus & Götterspeise mit Vanillesauce,

pro Person € 24,80

Büffet: Betti

Hühnersuppe „Kuhhirten“ mit Mettbällchen, Eierstich, viel Huhn und Gemüse, serviert in Terrinen am Tisch.

Mozzarella ~Tomate mit frischem Basilikum, Melone mit Schinken, Matjeshappen mit Sahnemeerrettich, pikante Minifrikadellen mit Senf, gefüllte Eier, Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan, Bauernsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Butter, Brötchen & Brotauswahl

Burgundergrillbraten, Rinderrouladen, Gedünsteter Fisch auf Blattspinat, Gemüse Lasagne, Kroketten, Bratkartoffeln, Butterreis, Gemüse der Saison,

Schokoladenpudding mit Sahne und Tiramisu
Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse,

pro Person € 26,70

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und der Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus diesem Grunde sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn Sie für mindestens 30 Personen ausgelegt sind.
Alle Speisen nur zum Verzehr während der Veranstaltung.

VERANSTALTUNGS - ANGEBOTE

für Ihre Feier



Büffet: Christa

Hühnersuppe „Kuhhirten“ mit Mettbällchen, Eierstich, viel Huhn und Gemüse, serviert in Terrinen am Tisch.

Räucherfischauswahl mit Dill-Senfsauce und Preiselbeer- Meerrettich
Mozzarella -Tomate mit frischem Basilikum, Katenschinken auf Melonenschiffchen,
Salate der Saison mit zweierlei Dressing, Kartoffel-, Nudel-& Lauchsalat, Brotauswahl,
Brötchen, Butter und Kräuterbutter

Krustenbraten, Putenmedaillons in Currysauce, Rinderrouladen, verschiedene panierte
Fischfilets in Senfsoße, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Butterreis und Saisonales Gemüse

Rote Grütze mit Sahne und Schoko- Mousse mit weißer Schokoraspeln
Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse mit Feigensenf,

pro Person € 28,90

Büffet: Dörthe

Tomatisierte Gemüsesuppe wird am Tisch in Terrinen serviert
mit frischem Olivenbaguette

Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, Oliven, Gebratene und Marinierte
Champignons, Zucchini, Auberginen, Flaschenpaprika, gefüllt mit Frischkäse,
Honigmelone mit Parmaschinken, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Salate der Saison
mit zweierlei Dressing, Reissalat mediterran, Krautsalat, Bauernsalat, Baguette und
Ciabatta mit Kräuterbutter

Schweinefilet in einer Parmesan-Eihülle gebacken an einer Gorgonzolasauce,
Rosa gebratenes Roastbeef, Hähnchenbrust auf Blattspinat in Knoblauch geschwenkt,
Paella, Gemüse- Lasagne, Süßkartoffel- Pommes, Kartoffelgratin, Rosmarienkartoffeln.
und Saisonales Gemüse,

Tiramisu, Panna cotta mit Fruchtmark, frischer Obstsalat und Kugelleis

pro Person € 29,50

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse dazu Feigensenf Aufpreis € 2,20

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und der Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus diesem Grunde sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn Sie für mindestens 30 Personen ausgelegt sind. Alle Speisen nur zum Verzehr während der Veranstaltung.

VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE

für Ihre Feier



Büffet: Emmi

eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

Räucherlachs, dazu Dill-Senfsauce, Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich & Shrimps Salat in kleinen Gläsern auf Rucola Salat, Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, kaltes Roastbeef mit Remouladensauce, Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust an Feldsalat, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings, Ciabatta, Baguette mit Butter und Kräuterbutter

gemischte Fischplatte mit Garnelen auf Weißweinschaum, Spanferkel- Schinken, Hähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse mit Mozzarella überbacken, Lammgulasch, Kartoffelgratin, Wildreismischung, Kartoffelkroketten, Saisonales Gemüse,

Mousse au Chocolate, Früchte Spieße und Gebäck mit einem Schokobrunnen.

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse dazu Feigensenf	pro Person	€ 34,60
	Aufpreis	€ 2,20

Büffet: Franzl

eine Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

Räucherlachs mit einer Dill-Senfsauce, Peri-Peri -Gambas mit Sauce Aioli, Räucherfischauswahl, Fisch -Terrine, glasierte Entenbrust mit Feigen, Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich , Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella im Glas, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Kichererbsen- Energie-Salat, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressing und Toppings, Oliven-Ciabatta, Baguette, Partybrötchen und Kräuterbutter.

Limandes- Lachs -Röllchen auf Spinat, Lamnbraten mit Rosmarin, Schweinefilet im Parmesanmantel mit getrockneten Tomaten und Oliven, Macairekartoffeln, Butter-Reis, Schupfnudeln, Kartoffelgratin, gegrilltes Gemüse.

Mousse von dunkler Schokolade, Rote Grütze mit Vanillesauce und Tiramisu mit Amaretto	pro Person	€ 39,20
Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse dazu Feigensenf	Aufpreis	€ 2,20

Zu einem Büffet gehört wegen der optischen Wirkung und der Materialvielfalt eine bestimmte Materialmenge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus diesem Grunde sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn Sie für mindestens 30 Personen ausgelegt sind. Alle Speisen nur zum Verzehr während der Veranstaltung.

VERANSTALTUNGS - ANGEBOTE

für Ihre Feier



Unsere Vegetarischen Büffets

Buchbar ab 30 Personen

Veggie Büffet : Nicole

Orangen Kartoffelsuppe mit Currymandeln, wird am Tisch in Terrinen serviert

Oder

Tomatisierte Gemüsesuppe wird am Tisch in Terrinen serviert

Mozzarella -Tomate mit frischem Basilikum, gefüllte Eier,

Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan,

Oliven, Gebratene und Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, Tzaziki,

Reissalat mediterran, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings & Toppings, Bauernsalat,

süß/sauer eingelegte Gurken, Kartoffel-Salat mit Kräutermarinade,

Butter, Brötchen & Brotauswahl

Veganes Knipp, Gemüse Lasagne, Chili sin Carne, falscher Hase,

Salzkartoffel, Gemüse der Saison, Süßkartoffel- Pommes,

„Veggi „ gefüllte Spitzpaprika , warmer Tomatenreis,

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse,

Vanillepudding mit Fruchtsauce und Götterspeise mit Aga Aga Obstsalat aus frischen Früchten

Vanillesauce

pro Person € 29,40

Veggie Büffet: Olivia

Orangen Kartoffelsuppe mit Currymandeln, wird am Tisch in Terrinen serviert

Oder

Tomatisierte Gemüsesuppe wird am Tisch in Terrinen serviert

Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella am Spieß, mit frischem Basilikum, Rucola mit Kirschtomaten & Parmesan, getrocknete Tomaten,

Oliven, Gebratene und Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, Tzaziki,

Reissalat mediterran, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings & Toppings, Gemüse-

Minz- Salat , Kichererbsen- Energie-Salat, Kartoffel-Salat mit Kräutermarinade,

Butter, Kräuterbutter, Provamel- Margarine, Brötchen, Baguette und Ciabatta &

Brotauswahl mit Veganem Brot

Linsenbraten auf Grillgemüse, Gemüse Lasagne, Bohneneintopf mit Feta und Oliven,

Brokkoli Buletten, Paella, Qumoa Kohlrouladen mit Ingwer, Chili und Zimt,

Gemüse der Saison, Süßkartoffel-Pommes, „Veggi „ gefüllte Spitzpaprika, Pilz Risotto

Käseauswahl mit herzhaftem & mildem Käse, Feigensenf,

Rote Grütze Vanillesauce, Cappuccino- Mousse mit weißer Schokoraspeln

Kugelleis , Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person € 35,50

X grüne Farbe = Vegan