

Buffetvorschläge

Rustikales-Bufferet.....	2
Italienisch-Spanisches-Bufferet	3
Unsere Empfehlung	4
Mediterranes-Bufferet	5
Mittelmeer-Bufferet.....	6
Italienisches-Bufferet	7
Fisch-Bufferet	8
Spanisches-Bufferet.....	9
Wild-/ Weihnachts-Bufferet I.....	10
Wild-/ Weihnachts-Bufferet II.....	11
Galabufferet	12

Einige der hier angebotenen Produkte können kennzeichnungspflichtige Inhaltstoffe oder Allergene enthalten.

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt, Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Rustikales-Buffet

Suppe

Kartoffelrahmsuppe

Vorspeisen

Sauerfleisch mit Remouladensauce
Wurst- & Schinkenauswahl
Zwiebelmett
Makrelenfilets
Krautsalat & Tomatensalat
Gurkensalat & Blattsalat

Hauptgang

Schweinekrustenbraten
Rahmgeschnetztes
Burgundersauce
Marktgemüse
Gratinkartoffeln
Spätzle

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Zitronencreme
Käseauswahl,
Brotauswahl, Brötchen und Butter

ab 20 Personen 29,50 € pro Person

Italienisch-Spanisches-Buffet

Suppe

Italienische Muschelsuppe

Vorspeisen

Fleischtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Salat von gebratener Paprika und Zucchini
Sonnengereifte Melone mit luftgetrockneten Schinken aus Norditalien
Rosa gebratene Kalbshüfte mit Kräuteraïoli
Spinatsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
in leichter Zitronen- Knoblauch- Vinaigrette
Serranoschinken auf Graubrotecken
mit frischen Gartenkräutern

Hauptgang

Gebratenes Knurrhahnfilet mit Tomaten- Kräutersauce
Lammragout mit Gemüseeinlage
Marktgemüse
Bandnudeln
Schwenkkartoffeln

Dessert

Limettencreme mit Himbeersauce
Melonenplatte mit Sabayone überbacken

ab 20 Personen 37,50 € pro Person

Unsere Empfehlung

Suppe

Kräutercremesuppe mit Buttercroutons

Vorspeisen

Tomaten- Mozzarella- Salat
Gemischte Wurst- und Schinkenauswahl
Lachs mit Dill- Senf- Sauce
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Geräucherte Truthahnbrust mit Früchten
Sauce Cumberland
Salate der Saison

Hauptgang

Rahmgeschnetztes nach Züricher Art
Putenmedaillons in Burgundersauce mit Perlzwiebeln
Marktfrisches Gemüse
Gratinkartoffeln
Spätzle
Tortellini in Steinpilzrahm

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat
Ländliche Käseauswahl vom Brett
Brotauswahl, Brötchen und Butter

ab 20 Personen 34,50 € pro Person

Mediterranes-Buffer

Suppe

Hühnersuppe mit Tortilla, Tomate und Sellerie

Vorspeisen

Kirschtomaten mit Pesto und Parmesan überbacken

Bruschetta mit Oliven- Tomatenaufstrich

Weißer Bohnensalat mit Tomaten, Wachteleiern
und frischen Kräutern im Melonenkorb

Grüner Spargel mit rosa Pfeffer und Olivenöl

Shrimpscocktail in Joghurt- Kräuter- Knoblauchsahne

Marinierte Champignons mit Knoblauch und Kräutern

Hauptgang

Schweinefilet umhüllt mit würzigem Blattspinat
und rohem Schinken mit Cognacsauce

Victoriabarschfilet in Zitronenbutter gebraten

Kräuterspaghetti und Parmesanrisotto

Provencialisches Paprikagemüse

Blattspinat in Sahne

Dessert

Joghurt- Pfirsich- Terrine mit Beerensauce

Zitronensorbet

ab 20 Personen 39,50 € pro Person

Mittelmeer-Buffet

Suppe

Aufgeschäumte Maiscremesuppe mit Basilikum und Parmesan

Vorspeisen

Garten- Lauchsalat mit Kapern, Tomaten und Gorgonzola gratiniert
Artischockenherzen in Paprikavinaigrette
Grissinistangen umwickelt mit Parmaschinken
Ruccola mit Blattsalaten und gehobeltem Parmesan
Trancen vom Poulardenbrustfilet mit Walnussauce
Gebratene Scampis mit Bärlauch

Hauptgang

Lachs mit Blattspinat gefüllt im Blätterteigmantel
Filetspitzen vom Schwein mit getrockneten Tomaten und Oliven
Gedünsteter Broccoli und Blumenkohl
mit Kichererbsen in Tomaten- Mandelpesto
Kartoffelgnocchis
Herzoginkartoffeln

Dessert

Orangensalat mit gehobeltem Kokosnussfleisch
Kaffee- Amarettocreme mit Vanillesauce

ab 20 Personen 41,50 € pro Person

Italienisches-Bufferet

Suppe

Klare Gemüsebrühe mit gemischten Pilzen

Vorspeisen

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesankäse und Balsamico- Vinaigrette
Marinierter Lachs mit Olivenpesto
Gebratene „Geflügelstücke Aioli“ mit Knoblauch und Rosmarin
Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
Carpaccio vom Weideochsen mit Ruccolapesto und Parmesankäse
Eingelegtes italienisches Gemüse wie Auberginen, Zucchini
Champignons und Paprika mit altem Balsamicoessig

Hauptgang

Saltimbocca vom Schweinerücken
mit Salbei und Parmaschinken gebraten mit Gemüsesauce
Penne mit Ragout von der Bauernente
Kartoffel- Gemüsepfanne in Salbeibutter

Dessert

Frische Früchteplatte mariniert mit Maraschino
Stracciatella Eis

ab 20 Personen 41,50 € pro Person

Fisch-Bufferet

Suppe

Orangen- Ingwersuppe mit kleinen gebratenen Eismeershrimps

Vorspeisen

Nudelsalat mit Lachsstreifen
Bachforellenfilets aus dem Wacholderrauch
mit Apfel- Meerrettich garniert
Hausgebeizter Gravedlachs an einer milden Honig- Senfsauce
Norwegische Fjordlachssteaks mit Mousselinesauce
Mosaik von Matjesfilets mit verschiedenen Saucen
Eismeershrimps in Champagner- Senfsauce
Großes Salatbuffet mit frischen Blattsalaten der Saison

Hauptgang

Pochiertes Goldbarschfilet mit Weißwein- Dillsauce
Gebratenes Viktoriabarschfilet mit Muschel- Shrimps Ragout
in Knoblauch- Kräutersauce
Marktgemüse der Saison
Grüne Bandnudeln
Butterreis und Schwenkkartoffeln

Dessert

Buttermilchparfait mit Ananas
Marinierte Himbeeren mit Vanille- Rumsauce

ab 20 Personen 42,50 € pro Person

Spanisches-Buffer

Suppe

Leichte Tomatencremesuppe mit Rosmarin- Broccoliklößen

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Aioli
Crevettensalat mit Avocado
Pulposalat mit Kirschtomaten und Kräutern
Pochierte Miesmuscheln als Ananasigel gesteckt
Tortilla mit Paprika
Serranoschinken und Melonenschiffchen
Blattsalate mit Balsamico- Nussdressing

Hauptgang

Lammkeule und Spanferkelbraten
Paella mit Meeresfrüchten
Gedünsteter Broccoli und Blumenkohl in Tomaten- Mandelpesto
Bandnudeln mit Blattpetersilie in Steinpilzsauce
Geröstete Rosmarinkartoffeln

Dessert

Marinierter Obstsalat
Crème Caramel
Spanische Käseauswahl,
Mediterranes Baguette und Olivenbrot

ab 20 Personen 51,50 € pro Person

Wild-/ Weihnachts-Buffer I

Suppe

Winterliche Gemüserahmsuppe
mit Käse- Grießklösschen

Vorspeisen

Gelbe Paprikaschote im Orangensud mit Kapern
Lachsroulade auf winterlichem Salatbeet und Tomatensauce
Rote Bete- Carpaccio mit jungem geschmortem Pulpo
Gebratene Wildentenkeule aufgeschnitten auf Portweingeleespiegel
und gefüllten Williamsbirnen

Hauptgang

Hirschgulasch mit Pfifferlingen im Ofen gegart
Tranchen vom Lachs auf Lauchgemüse in Safransahne
Glacierte Karotten mit Buttermandeln
Hausgemachte Semmelknödel

Dessert

Orangen- Kiwicocktail mit Schokoladen- Nussauce
Marzipanstollen

Herzhafte Brotauswahl mit Griebenschmalz und Butter

***ab 20 Personen 44,50 € pro Person
(buchbar ab 1. Oktober bis 31. Januar)***

Wild-/ Weihnachts-Buffer II

Suppe

Gänserahmsüppchen
mit feinen Gänseleberstreifen

Vorspeisen

Geräucherter Wildlachs garniert mit Meerrettichsauce
Tranchiertes Hasenrückenfilet an Artischockensalat
Wacholder geräucherte Forellenfilets
Hirschrückenmedaillons mit frischem Obst garniert
Gefüllte Williams- Christ- Birne mit Preiselbeeren

Hauptgang

Ofenfrischer Gänsebraten mit glacierten Maronen und Bratapfel
Rehragout mit Wiesenchampignons
Schupfnudeln und gemischte Kartoffelauswahl
Apfelrotkohl und Rosenkohlköpfchen

Dessert

Großes Eisbuffet
Apfelbeignets mit Vanille- und Orangensauce

ab 20 Personen 54,50 € pro Person
(buchbar ab 1. Oktober bis 31. Januar)

Galabuffet

Suppe

Französische Zwiebelsuppe

Vorspeisen

*Lachs im Brickteig, Pangasius im Speckmantel
Seeteufelfilet „Saltimbocca“, Asia Snack Variationen
Kalbsbraten im Pfeffermantel, Asia Gemüsepäckchen
Antipasti, Hirtensalat in Vinaigrette
Fruchtiger Geflügelsalat, Bunter Zucchini Salat
Frische Blattsalate, Dippsößen*

Hauptgang

*Roastbeef und Putenbrust am Stück gebraten
Portweinsoße
Gemüse der Saison
Schupfnudeln und Gnocchi*

Dessert

*Eisplattenbuffet
Mousse von dunkler Schokolade
Auswahl von französischen und deutschen Käsesorten
Brot, Brötchen, Butter*

ab 20 Personen 54,50 € pro Person