

Büffetvorschläge (ab 30 Personen – mit Vorbestellung)

Stand Juli 17

Sehr geehrte Gäste ,

vielleicht planen Sie ein Familien- oder Betriebsfest. In der Anlage finden Sie unser sorgfältig ausgewähltes Speiseangebot für Feste und Feiern in unserem Haus.

Um Ihnen einen Vorgeschmack geben zu dürfen, haben wir für Sie einige Büffetangebote zusammengestellt. Diese sind gerne Ihren Vorstellungen entsprechend veränderbar.

Wir verwenden marktfrische Zutaten, die dem Tagespreis unterliegen, dadurch kann es zu Preisschwankungen kommen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Planen Ihrer Veranstaltung. Falls Sie Fragen oder Wünsche haben, helfen wir Ihnen gerne unter Tel. 0651.968440.

Mit freundlichen Grüßen
Christiana Lentes

Italienisches Büffet

.Minestrone

auf Wunsch am Tisch serviert

.Antipasti mediterran: Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze und Pepperoni

.Vitello Tonnato mit Parmesanhobel und Kapern

.Melone mit Meeresfrüchten gefüllt

.Tomate-Mozzarella mit Basilikum

.Carpaccio vom Rinderfilet

.Rucicola mit Parmaschinken und Parmesan

.Strauchtomaten Salat mit Gartenkräutern und Olivenöl

.Fenchelsalat mit Orangenfilets und Pinienkernen

.Frisée mit Knoblauch-Speckcroûtons

.Rote Bete mit Schafskäse

.Blattsalate der Saison

.Piccata Milanese oder (oder Gemüse Lasagne vegetarisch)

.Saltimbocca Romana oder gegrillter Wolfsbarsch

.Tagliatelle, Tomatensugo

.Rosmarin-Röstkartoffeln

.Tiramisu

.Espresso-Schokoladen Mousse

.Cassata Eistorte

Preis pro Person:

42 €

(Büffet ab 30 Pers.) (Kinder 6-11 Jahre 21 €)

Rustikal ländliches Büffet I

.Riesling- Käse- Lauch- Suppe
auf Wunsch am Tisch serviert

+++

.Gurkensalat
.Möhrensalat
.Blattsalate
.Schinken-Lauch-Salat
.Kartoffel-Speck-Salat
.Elsäßer Wurstsalat
.Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

.Blut- und Leberwurst
.Tafelspitz-Weinsülze
.Zwiebelmettwurst
.kesselfrische Fleischwurst
.Schinkenauswahl
.Bratenplatte mit Remouladensoße

.Rinderbäckchen in Rotwein geschmort mit Blaukraut
.Schweinerollbraten mit dicken Bohnen
.Röstkartoffeln

+++

.Rieslingcrème
.Apfelkuchen vom Blech mit Vanille-Soße

Preis pro Person:

29 €

(Büffet ab 30 Pers.) (Kinder 6-11 Jahre 14.50 €)

Rustikal ländliches Büffet II

.Kartoffelcrèmesüppchen
auf Wunsch am Tisch serviert

.Salat von grünen Bohnen,
.Rindfleischsalat
.Apfel-Sellerie-Salat
.Feldsalat mit Kartoffeldressing, Balsamico-Dressing
.Blattsalate
.Flit, verschiedene Brotsorten und Butterauswahl

.Räucherfischvariationen
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße
.Kasselerplatte mit Kräuter-Senf-Tunke
.Poulardenbrust mit Obstgarnitur
.Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
.Gebratenes mediterranes Gemüse in Olivenöl mariniert
.Schinkenröllchen mit Eiersalat

.Schweinerückenbraten in Senf-Kräuterkruste mit Lauchgemüse
(oder Gemüse Lasagne vegetarisch)
.Geschmorte Rinderbug in Spätburgunder mit Rotkohl
.Kartoffelgratin
.Püree
.Spätzle

.Nougatschokoladen-Pudding mit Vanillesoße
.Crème vom Traubenweintrester mit Honigwalnüssen

.Käseauswahl vom Brett

Preis pro Person:

37 €

(Büffet ab 30 Pers.) (Kinder 6-11 Jahre 18.50 €)

WEIHNACHTSBÜFFET

.Schwäbische Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Eierstich und Griesklößchen
auf Wunsch am Tisch serviert

Vorspeisen

- .Marinierter Tafelspitz in Kürbisvinaigrette
- .Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartarensoße
- .Wildschweinschinken und Hirschsalami mit Apfel-Sellerie-Salat
- .Sülze von Tiefseegarnelen
- .Schaum von der Thiergartenforelle im Räucherlachsmantel
- .Parfait von der Geflügelleber
- .Salat von Strauchtomaten und Babymozzarella
- .Flit, verschiedene Brotsorten und Butterauswahl

Hauptspeisen

- .Gänsekeule in Orangenjus mit Rotkohl
- .Schweinefilet im Wirsingmantel mit Trüffelrahmsoße
(oder Gemüse Lasagne vegetarisch)
- .Kartoffelklöße
- .Schupfnudeln

- .Blattsalate der Saison
- .Gemüseauswahl

Optional

- .Sauerbraten vom Hirschkalb
- .Welsfilet in Kokosmilch gegart mit asiatischem Gemüse
- .Steinbeißerfilet in Rieslingsoße
- .Rinderfiletspitzen Stroganoff
- .Frischkäseravioli mit Parmesanbutter (vegetarisch)

Dessert

- .Lebkuchen Tiramisu
- .Geeiste Christstollentorte mit Zimtsahne
- .Käseauswahl

42 €

Preis pro Person:

(Büffet ab 30 Pers.) (Kinder 6-11 Jahre 20,50 €)

Optionen im Austausch pro Option +€ 2,00
als Zusatz pro Option +€ 3,00

GALA-BUFFET

Crèmesüppchen von Edelfischen mit Safran
auf Wunsch am Tisch serviert

Ruccolasalat mit Pinienkernen und Parmesan,
Feldsalat, Chicoréesalat mit Roquefortsoße,
Rindfleischsalat mit Käferbohnen, Apfel-Sellerie-
Salat mit Walnüssen, Garnelensalat mit
exotischen Früchten
Blattsalate mit ausgesuchten Dressings

Mille feuille von geschmortem mediterranem
Gemüse
Tomate-Mozzarella-Türmchen
Getrüffeltes Lachstatar
Roulade vom Steinbutt
Feine Räucherfischspezialitäten
Wildlachs im Ganzen gegart und präsentiert
Pralinen von der Entenleber
Hausgebeizter Bachsaibling in klarem
Tomatengelee
Galantine von der Barbarie- Ente
Medaillons vom Kalbsfilet
Terrine von der Perlhuhnbrust
Scampikrone

Rinderfilet „Wellington“
Trüffeljus, Lorette-Kartoffeln, Romanesco
Cassolet vom Lamm, Bohnenbündchen, Gratin
dauphinois

Orangen-Crème-brûlée
Festliche Eistorte
Champagnerschaum und Cassis Crème
Variation von Rohmilchkäsen aus Frankreich

Preis pro Person:

78 €

(Buffet ab 50 Pers.) (Kinder 6-11 Jahre 37 €)

Ausgewählte Speisen der jüdischen Kultur nach authentischen Rezepten.

Diese Küche ist vor allem geprägt von religiösen Speisegesetzen.

Ansonsten ist sie sehr uneinheitlich, da sie von zahllosen Kulturen, in denen die Juden während ihres Jahrtausende alten Exils lebten, geprägt wurde.

So finden Sie auf dem Büffet Speisen Vorderasiens, ebenso wie solche der arabischen, maurischen und russischen Küche.

Büffet Jerusalem

Sommerliches Büffet mit jüdisch/arabischen Spezialitäten

Vorspeisen:

Israelischer Salat (mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika & Minze)

Blattsalate mit Roten Linsen

Salat aus Roten Rüben und Brunnenkresse

Kartoffelsalat nach deutscher Art

Marokkanischer Karottensalat

Tabouleh (Bulgursalat)

Avokado-Granatapfel-Salat

Piroschki mit Fleischfüllung

Gebackener Lachs mit Avocado-Dill-Soße

Hauptspeisen:

Poularde auf Couscous

„Gefilte Fisch“ an Meerrettichsoße.

Schmorfleisch mit Zwiebelsoße nach traditioneller Art

Falafel (Kichererbsenbällchen vegetarisch)

Dips:

Labane (Joghurtcreme)

Baba Ganusch (Auberginencreme)

Hummus

Beilagen:

Fidellos Tostados (Nudeln-Langkornreismischung mit Tomaten)

Indischer Reis (mit Spinat)

Pitabrot und Bagels

Desserts:

Anis-Aprikosen mit Pistazien & Buttermilchcrème

Käsekuchen nach New Yorker Art

Schokoladenroulade

Preis pro Person:

39 € (Büffet ab 30 Pers.) (Kinder 6-11 Jahre 19.50 €)

Ungarisches Büffet

Savanyúleves szarvasborjúból
Saure Hirschkalbssuppe

Magyaros babsaláta
Bohnensalat

Majonézes krumplisaláta
Kartoffelsalat
Károlyi-saláta
Káposztasaláta
Sauerkrautsalat

Töltött paradicsom,paprika
Gefüllte Tomaten und Paprika

Halkocsonya
Sülze von Garnelen

Hideg esabai karaj
Kaltes Csabaer Kotelett

Főtt füstölt marhanyelv
Gepökelte Rinderzunge

Kaszinótojás
Casino-Eier

Liptauer Käse

Traditionelle ungarische Wurstspezialitäten

Padlizsánkrém
Auberginenmus

Székely Gulyás
Szegediner Gulasch

Paprikás Csirke
Paprikahühnchen

Rántott ponty
Gebackener Karpfen

Lecsó mit Reis
Paprikás krumpli

Gránátos kocka

Drei klassische Beilagen mit Kartoffeln,Reis,Nudeln und Gemüse

Beigli

Heferolle mit Mohnfüllung

Dobos Torta

Biskuit-Torte mit Schokoladen-Buttercrème

Képviselőfánk

Windbeutel mit Vanillecrème gefüllt

36,00 € p.Pers.

(Büffet ab 30 Pers.) (Kinder 6-11 Jahre 18 €)

american barbecue

Buffalo Hühnerflügel mit Ranch-Dressing
Spareribs
Chili-Burger mit Avocadosalsa
Roastbeef vom Weiderind mit Kräuterbutter

+

Kalmar Cajun
Alaska Wildlachs im Kartoffelmantel
Maiskolben mit gesalzener Butter

+

Maisbrot
Grillkartoffeln

+

Salatbuffet

+

Dips:
Guacamole
Sweet-Chili-Sauce
Sour Cream
Erdnuss-Dip
Mango-Koriander-Minz-Salsa

+

Apple-Pie mit Zimt
Obst-Spieße mit Honig-Kardamom-Sirup
American Cheesecake

Preis pro Pers. 39 €
(ab 35 Pers.)
(Kinder 6-11 Jahre 18.50 €)

Italienisches Grill-Büfett

Direkt vom Grill:

Saltimbocca romana
Spieße mit Poulardenbrust, Kaninchenrücken und Oliven
Ziegenkäse im Speckmantel
Gekräuterte Schweinekoteletts

Gegrillte Sardinen und Tintenfischtuben
Lachsbällchen

Antipasti & Beilagen:

Antipasti mediterran
(Gegrilltes, mariniertes Gemüse: Fenchel, Paprika, Auberginen , Zucchini)
Gemischte Crostini
Oliven-Ciabatta
Rosmarin-Focaccia
Grillkartoffeln

Salatbüfett mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Soßen:

Pesto rosso
Pesto al Aglio
Pesto al Pistacchio
Pesto alla Genovese

Optionen:

Marinierte Lammkoteletts
Steaks vom Roastbeef
Gegrillter Wolfsbarsch

Desserts :

Torta al Cioccolato (italienischer Schokoladenkuchen)
Obstspieße vom Grill mit Honig-Kardamom-Sirup
Zuppa inglese (Crèmiges Biskuitdessert mit frischen Früchten und Amaretto)

39 € p. Pers
(ab 35 Personen) (Kinder 6-11 Jahre 19 €)

Optionen im Austausch oder als Zusatz pro Option & Person +€4,00