

BUFFET

**ALLE BUFFETS gestalten wir jahreszeitlich angepasst.
Unsere Ware kaufen wir regional, saisonal, frisch, teilweise
BIO.**

Der Preis erhöht sich um

- 4,-EURO pro Person für jedes weitere Fingerfood
- 4,-EURO pro Person für jede weitere Vorspeise
- 6,-EURO pro Person für jede weitere Hauptspeise
- 3,5 EURO pro Person für jede weitere Beilage
- 4,-EURO pro Person für jede weitere Nachspeise
- 4,-EURO pro Person für jeden weiteren Mitternachtssnack

FINGERFOOD ZUM SEKTEMPFANG:

1. Würstchen im Schlafrock (Blätterteig, Geflügelwürstchen)
2. Bruschetta (Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Brot)
3. Camembert Wölkchen mit Preiselbeeren (Blätterteig, Camembert, Preiselbeeren)
4. Lachs-Frischkäse-Röllchen (Räucherlachs, Frischkäse, Rucola, Kräuter-Crêpes)
5. Gebackenes Parmaschinken -Ziegenkäse Canapé (Brotscheibe, Ziegenkäse, Parmaschinken)

6. Flammkuchen-Schnecken (Blätterteig, Schmand, Speck, Zwiebel)

SUPPE:

1. Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich (hausgemachte Gemüsebrühe, Rindfleisch Klößchen, Eierstich)
2. Kürbis-Kokos-Chili Suppe (Kürbis, Kokosmilch, Chili)
3. Zucchini-cremesuppe mit Weißwein verfeinert (Hausgemachte Brühe, Zucchini, Kartoffeln, Weißwein, Sahne)
4. Roasted-Tomato Basil Soup (hausgemachte Gemüsebrühe, Frisch geröstete Tomaten, Basilikum)
5. Rote Bete-Apfel Suppe (Rote Bete, Äpfel, Crème Fraiche)

VORSPEISEN:

1. Vitello Tonnato, mit feiner Thunfischcreme und Kapern-Äpfel
2. Kalt aufgeschnittenes Roastbeef auf hausgemachter Remoulade
3. Gemischter Salat (Eisberg Salat, Lollo Rosso/Bianco, Tomaten, Gurke, Möhren geraspelt, Mais)
4. Griechischer Salat (Eisbergsalat, Lollo Rosso/Bianco, Tomaten, Gurke, Mais, Feta, rote Zwiebeln, Oliven)
5. Mango Avocado Salat (Rucola Salat, Eisbergsalat, Mango, Avocado)
6. Ziegenkäse & Beerenmix Salat (Eisbergsalat, Lollo Rosso/Bianco, Himbeere, Blaubeere, Brombeere)
7. Caesar Salat (Römersalat, Croutons, Parmesan)
8. Tomaten & Mozzarella & Basilikum
9. Rote Bete Carpaccio mit Feta, Rucola und gerösteten Walnüssen

HAUPTSPEISEN:

1. Saftiger Rinderbraten in Rotwein-Sauce
2. Rindgeschnetzeltes in Champignon-Rahm-Sauce (wir empfehlen dazu Spätzle)
3. Schlemmer-Frikadellen in cremiger Frischkäse-Parmesan-Sauce

4. Aromatische Hähnchenbrust Toskana (gegrillte Hähnchenbrust, Tomatenwürfel, Mozzarella überbacken)
5. Putengeschnetzeltes in cremiger Currysauce und Ananasstückchen (wir empfehlen dazu Reis)
6. Gegrillte Putensteaks auf Sauce Hollandaise
7. Gegrillter Krustenbraten mit Bier-Honig-Kruste (Schweinefleisch)
8. Schweinefilet umhüllt von Speckmantel in Cognac-Rahmsauce
9. Wildlachs in cremiger Sahnesauce mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Knoblauch (wir empfehlen dazu Grillgemüse)
10. Wildlachs gegrillt (Wildlachs, rote Zwiebeln, Kapern, Tomaten)
11. Mediterranean Baked Feta (gebackene Feta, schwarze Oliven, Paprika, Kirschtomaten, Thymian, Basilikum)

HAUPTSPEISE (vegan):

1. Gemüse Risotto (Reis, Zucchini, Tomaten, Paprika)
2. Avocado Pasta (Fettuccine, Zucchini, Sonnenblumenkerne, Avocado Pesto)
3. Chili Sin Carne (Sojagranulat, Zwiebeln, Kidneybohnen, Mais, Tomatenmarkt, Chili)
4. Vegane Lasagne mit Linsen und Zucchini (Lasagne-Blätter, Zwiebeln, Tomatenmarkt, Linsen, Zucchini, Karotten, veganer Streukäse)

BEILAGEN:

1. Kartoffelgratin
2. Salzkartoffeln
3. Rosmarinkartoffeln
4. Basmatireis
5. Nudeln
6. Spätzle
7. Kleine Kartoffelrösti
8. Gemüseplatte mit Hollandaise (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Soße Hollandaise)
9. Ratatouille (Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten, rote Zwiebel)

10. Pilzpfanne mit Kräutern der Provence (Champignon, Zwiebeln, Kräuter)
11. Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze, Olivenöl, Balsamico, Knoblauch, Rosmarin)
12. Grillgemüse (Zucchini, Möhren, Champignon, rote Zwiebeln, Paprika, Poree)

DESSERT:

1. Panna Cotta mit Himbeersoße im Glas
2. Feine Zitronen Creme
3. Mousse au Chocolat
4. Klassisches Tiramisu
5. Obstsalat (Obst der Saison) Baileys-Schoko
Cheesecake

MITTERNACHTSSNACK:

1. Mini Flammkuchen (Creme Fraîche, Speck, Zwiebeln)
2. Mini Pizza (Schinken, Salami, Margherita)
3. Currywurst (gegrillte Geflügelwurst, Currysoße)

KINDERMENÜ:

Sollten Kinder an der Veranstaltung teilnehmen, können Sie ein Kindermenü gebührenfrei aussuchen.

Chicken-Nuggets mit Pommes
Spaghetti Napoli

ZU ALLEN BUFFETS REICHEN WIR EINEN BROTKORB MIT AIOLI

