

Büffet I

Unser italienisches Spezialitäten- Buffet

Buffet warm:

Saltim bocca

(Schweinemedallions gefüllt mit Schinken und Salbei)

Picata Milanese

(Hähnchenbrust im Parmesanmantel auf Tomatenragout)

Loup de mer

Filet vom Wolfsbarsch auf Orangen- Fenchelgemüse

mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Ruccola- Spinatcremesuppe
mit Croutons und Grana PadanoKäse

Buffet kalt:

Antipastibuffet mit Bruschetta, gegrillten marinierten Gemüsen,
Tomate Mozzarella und diversen frischen Salaten, Oliven

Antipasto mit italienischen Wurstspezialitäten wie Coppa und Lardo,
Meeresfrüchten, und Schinken mit Melonenspalten

Auswahl von Früchten mit italienischen Rohmilchkäsen

dazu reichen wir reichlich Brot und Kräuteraufstrich

Dessert:

Panna Cotta und Tiramisucreme

Preis pro Person 42,00 Euro ab 31 Personen

Preis pro Person 45,00 Euro von 15 bis 30 Personen

Büffet II

Unser Klassiker

Buffet warm:

Hähnchenbrustfilet in Rotweinsauce,

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut

Zanderfilet auf Blattspinat

Kartoffelgratin, Reis und Gemüseauswahl

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Buffet kalt:

Braten- und Aufschnittplatte mit kleinen Partybouletten

Tomate- Mozzarella mit hausgemachtes Basilikum- Pesto

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Käseplatte mit Frischobst,

Gartensalate mit Gurke und Tomate und 2 versch. Dressing

Brotkorb inkl. Vollkornbrot, Butter

Dessert:

hausgemachte rote Grütze mit Waldfrüchten und Vanillesauce

Preis pro Person 36,00 Euro ab 31 Personen

Preis pro Person 38,00 Euro von 15 bis 30 Personen

Büffet III

Unser elegantes Büffet

Buffet warm:

Schweinelende mit Waldpilzen,

Kalbsragout mit feinen Erbsen und Spargel

Filet vom Seeteufel auf Ratatouilegemüse

Kartoffeltorte und Butter-Spätzle

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Mandeln

Buffet kalt:

Vitello Tonato,

Carpaccio vom Weiderind

Roulade vom Räucherlachs mit Ricotta

Ziegenkäse und Seranoschinken

Feldsalat mit Orangenfilets und Walnüssen

Ceasarsalat mit Parmesandressing

Brotauswahl und Kräuteraufstrich

Dessert:

kleine Creme brulêe und Mousse au chocolat

Preis pro Person 46,00 Euro ab 31 Personen

Preis pro Person 49,00 Euro von 15 bis 30 Personen

Büffet IV

Unser Gala Büffet

Buffet warm:

Rosa gebratenes US- Roastbeef am Buffet tranchiert

Kalbsfilet in Morchelrahm

gefüllte Seezungenröllchen in Champagnerrahm

Nusskartoffeln und Jasmin-Duftreis

getrüffelte Geflügelessenz mit geräucherter Entenbrust

Buffet kalt:

Riesengarnelen in Oliven-Knoblauch-Sud

Tatar vom roten Thunfisch mit Wasabicreme

Lammcarree auf schwarzen Berglinsen und Minze

Entenleber an Portweifeigen

Endiviensalat mit Flusskrebese

Wildkräutersalat mit Birne, Bohne und Speck

exklusive Brotauswahl mit verschiedenen Dips

Dessert:

Variation von Petitfours und Pralinen
Schokobrunnen mit Frischobst

Preis pro Person 55,00 Euro ab 31 Personen
Preis pro Person 59,00 Euro von 15 bis 30 Personen