

Buffetvorschlag I

ab 20 Personen

Vorspeise

Weinblätter, gefüllt mit Reis.

Thunfischsalat, mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Mais und Erbsen, in klarem Dressing.

Italienischer Nudelsalat, mit Penne, getrockneten Tomaten, Zucchini und Mais, in würzigem Tomatensugo.

Allgäuer Bauernschinken, roh geschnitten.

Suppe

Italienische Minestrone, mit weißen Bohnen, Lauch, Zucchini, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit Italienischen Hartkäse.

Hauptgerichte & Beilagen

Bifteki, aus Rindfleisch, gebraten.

Lasagne Bolognese, klassisch zubereitet mit Rindfleisch und cremiger Bechamelsauce.

Zigeunersauce, Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.

Sommergemüse, mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.

Couscous, gelber Couscous, mit Paprika, Brechbohnen, Auberginen und Karotten.

Farfalle tricolore, Schmetterlingsnudeln weiß, rot und grün.

Dessert

Kaiserschmarrn, goldbraun luftig gebacken.

Vanillesauce

Mélange von Topfen und Heidelbeer, zweierlei Käsekuchen mit Blaubeerragout.

Mohn-Aprikosen-Schnitte, Mandelbiskuit mit Mohncreme und Aprikosengelee.

Frische Honigmelone geviertelt.

p.P. 21,50€

Buffetvorschlag II

ab 20 Personen

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella-Sülze

Gurken-Senf-Relish, aus Gewürzgurken, Senf und Petersilie.

Penne-Rucula-Salat, mit Penne und roter Paprika, in würzigem Rucola-Sahne-Dressing.

Farmersalat, aus Karotten, Sellerie und Lauch, in Sauerrahm-Dressing.

Suppe

Kartoffelrahmsuppe, mit Majoran, Karotten und Sellerie.

Hauptgerichte & Beilagen

Szegediner Gulasch, aus der Schweinenuss, mit Sauerkraut, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch.

Seelachs, gebraten, ohne Haut, grätenfrei.

Waldpilzsauce, Sahnesauce mit Egerlingen, Austernpilzen und Stockschwämmchen.

Dillsauce, helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.

Gemüse-Mélange, mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.

Spätzle-Gemüse-Pfanne, mit Brokkoli, Zucchini und Karotten.

Salzkartoffeln.

Dessert

Milchreis.

Grüne Grütze, mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.

Frischer Melonenmix, bunte Melonenmischung aus Cantaloupmelone, Honigmelone und Wassermelone.

Buffetvorschlag III

ab 20 Personen

Vorspeise

Frischsalatmischung, Eisbergsalat, Lollo bianco, Lollo rosso, Radicchio und Frisée.

Balsamicodressing hell, mit Balsamico Bianco und Olivenöl.

Himbeer-Limetten-Dressing, sehr fruchtig.

Eingelegte grüne Oliven, gefüllt mit Frischkäse-Zubereitung, in Öl.

Getrocknete Tomaten, mit Kräutern und Knoblauch, in Öl.

Blaukraut-Apfel-Salat, Blaukrautstreifen mit Apfelwürfel, in Essig-Öl-Marinade.

Karottensalat, Karottenstreifen, in klarem Dressing.

Mediterraner Nudelsalat, mit gegrillter Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten, in einem klarem Dressing.

Suppe

Brokkolicremesuppe

Hauptgerichte & Beilagen

Rotes Curry vom Schweinefilet, mit Mango und Shiitakes.

Hähnchenbrust „Roasted Bacon“, mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.

Coq au vin rouge, kleine Hähnchenkeulen, in Rotweinsauce geschmort, mit Speckwürfeln, Perlzwiebeln und Champignonköpfen.

Pastasauce Veggienara, mit Räuchertofu.

Schwedengemüse, mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen.

Farfalle tricolore, Schmetterlingsnudeln weiß, rot und grün.

Salzkartoffeln.

Dessert

Frischer Obstsalat, mit Apfel, Wassermelone, Ananas, Cantaloupmelone, Mango, Honigmelone, Trauben und Orangen.

Waldbeeren mit Joghurtmousse, frische Obstschnitte.

Rotes Beeren-Müsli, Joghurt und Milch mit Äpfeln, Haferflocken, Sauerkirschen, Erdbeeren, Haselnüssen, Mandeln und Honig.

Mini-Muffin Zitrone, mit Abrieb von frischen Zitronen.

p.P. 24,50€

Buffetvorschlag IV

ab 20 Personen

Vorspeisen

Frischsalamischung, Eisbergsalat, rote Paprika, Lauch, Radicchio, Frisée und Radieschen.

Italien Dressing, mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.

American Dressing, feine Tomaten-Mayonnaise-Variation mit Gewürzgurken und Sahne abgerundet.

Delight Tomate, aus Naturjoghurt mit getrockneten Tomaten und Basilikum.

Grüne Peperoni, gefüllt mit Frischkäse, in Öl.

Italienischer Nudelsalat, mit Penne, getrockneten Tomaten, Zucchini und Mais, in würzigem Tomatensugo.

Geflügelsalat Toscana, aus Hühnerbrust, mit getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven in toskanischer Marinade.

Thunfischsalat, mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Mais und Erbsen, in klarem Dressing.

Suppe

Italienische Minestrone, mit weißen Bohnen, Lauch, Zucchini, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit Italienischem Hartkäse.

Hauptgerichte & Beilagen

Geschmorte Ochsenbäckchen, mit Wurzelgemüse, in Portwein.

Hähnchenbrustgeschnetzeltes, in Käsesauce mit Schwarzwurzeln und Zucchini.

Chili Vegetable, vegane Variante des Chili con Carne, mit Paprika, Kidney- und Sojabohnen.

Pastasauce Toskana, fruchtige Tomatensauce, mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt.

Mosaik von Bohnen und Karotten, mit Coco-, Borlotti und Sojabohnen und Karotten, gebuttert.

Farfalle bianco, Schmetterlingsnudeln weiß.

Salzkartoffeln.

Dessert

Frischer Obstsalat, mit

Apfel, Wassermelone, Ananas, Cantaloupmelone, Mango, Honigmelone, Trauben und Orangen.

Marokkanisches Aprikosenragout, mit Vanille und Kamilleblüten.

Schokoladenküchlein, mit Schokoladenkern.

p.P. 24,50€

