

Vorschläge für ein kalt/warmes Buffet

Vorschlag 1

- * Tomatensuppe
- * Geräucherter Salm & Räucherforellen mit Meerrettichsahne
- * Matjesfilets gefüllt mit Preiselbeersahne
- * Tomatenhälften gefüllt mit Fleischsalat
- * Rindfleischsalat nach Teufflischer Art
- * Tortellinisalat mit Mais, Paprika und gekochtem Schinken
- * Medaillons vom Schweinefilet auf Waldorfsalat
- * Kasseler mit Backpflaumen
als Beilage Kartoffelgratin
- * Gewürzbraten
als Rosmarinkartoffeln
- * Frische Gemüse mit Sauce Hollandaise
- * Caramelcreme
- * Marscarponcreme
- * Verschiedene Käsespezialitäten
mit frischem Brot und Butter

Euro 25,80
ab 30 Personen

Vorschläge für ein kalt/warmes Buffet

Vorschlag 2

- * Ungarische Gulaschsuppe
- * Heringssalat nach Hausfrauen Art
- * Gefüllte Eier
- * Partyfrikadellen
- * Hähnchenschenkel mit herzhaften Dipp
- * Schlachtplatte mit Mettwürsten, Blut- und Leberwurst
- * Schinkenröllchen mit Schinken
- * Roastbeef mit Remoulade
- * Waldorfsalat mit Walnüssen und Äpfeln
- * Bunter Salat mit verschiedenen Dressings
- * Geschnetzeltes aus der Putenbrust
als Beilage Kräuterreis
- * Krustenbraten
als Beilage Kartoffelgratin
- * Frische Gemüse mit Sauce Hollandaise
- * Rote Grütze mit Vanilleeis
- * Bayrisch Creme
- * Verschiedene Käsespezialitäten
mit frischem Brot und Butter

Euro 25,80
ab 30 Personen

Vorschläge für ein kalt/warmes Buffet

Vorschlag 3

- * *Minestrone*
- * *Geräucherter Lachs mit Preiselbeer- Meerrettichsahne*
- * *Hähnchenschenkel mit Pesto*
- * *Salat der Saison mit Kräuterdressing und Vinegret*
- * *Avocadosalat mit Shrimps*
- * *Hirtensalat mit Oliven und Schafkäse*
- * *Melonenschiffchen mit rohem Parmaschinken*
- * *Geflügelmedaillons auf Ananasscheiben*
- * *Kalblbraten gefüllt mit Waldpilzen*
als Beilage Basmatireis
- * *Lachse vom Schweinerücken in Senfkruste*
als Beilage Bäckerinkartoffeln
- * *Gratiniertes Gemüse*
- * *Frischer Obstsalat mit Vanilleeis*
- * *Tiramisu*
- * *Verschiedene Käsespezialitäten*
mit frischem Brot und Butter

Euro 28,30
ab 30 Personen

Vorschlag 4

Vorschläge für ein kalt/warmes Buffet

- * Räucherfischplatte nach Art des Hauses
- * Ganzer pochierter Lachs
- * Krabbencocktails
- * Geflügelsalat in Orangenhälften
- * Poularden mit Waldorfsalat
- * Büffelmozzsarrella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum
- * Filetgeschnetzeltes vom Angusrind "Stroganoff"
als Beilage Butterspätzle
- * Schweinefilet auf Zwiebelmus
als Beilage Kartoffelgratin
- * Bunte Gemüseplatte mit zerlassener Butter
- * Mousse au chocolat
- * Zitronencreme
- * Verschiedene Käsespezialitäten
mit frischem Brot und Butter

Euro 32,80
ab 30 Personen