

BUFFET ANGEBOT 1

Kalte Vorspeisen

Rindfleischsalat mit Gartenradieschen und Kürbiskernöl
Lachsrollchen mit Krengervais und Gurke
Couscous Salat mit Schafkäse und grünem Spargel

Warme Vorspeisen

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Rahm
Dörrzwetschke im Speckmantel
Ziegenkäse mit Honig und Nüssen

Hauptspeisen

Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
Beef Brisket mit Ofenkartoffel und Bratensaft
Schweinsmedaillons mit Pilzrahmsauce und Reis
Lachs in Pesto-Beize auf Spinatgemüse
Ratatouille mit Fetakäse & Rosmarinkartoffel (vegetarisch)
Gemüsepilaf (vegan)

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Topfenschnitte
Tiramisú

Preis: ab € 43,90 netto pro Person



BUFFET ANGEBOT 2 - Heimatküche

Kalte Vorspeisen

Beinschinken mit Oberskren und Gebäck
Räucherlachs mit Dill-Senfsauce
Griechischer Bauernsalat

Warme Vorspeisen

Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch
Garnelen im Kartoffelnest
Gebratener Schafskäse im Rohschinkenmantel

Hauptspeisen

Backhendlstreifen mit Erdäpfelsalat
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel & Kraut
Fleischlaibchen mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel und Bratenjus
Wiener Tafelspitz mit Kartoffelschmarren, Schnittlauchsauce und Apfelkren
Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Knoblauch-Kräuterdip (vegetarisch und vegan)

Dessert

Apfelstrudel mit Schlagobers
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce
Erdbeerschnitte

Preis: ab € 42,90 netto pro Person



BUFFET ANGEBOT 3 - Mediterran

Kalte Vorspeisen

Klassisches Vitello Tonnato
Antipasti mit frischem Grana Padano
Tomaten-Zucchini-Salat mit Mozzarella und Pesto

Warme Vorspeisen

Bunte Minestrone
Ricotta Tarte
Melanzane alla Parmigiana*
*(gratinierte Melanzani mit Tomatensauce | Parmesan | Mozzarella)

Hauptspeisen

Saltimbocca alla Romana mit Brokkoli
Gebratene Hühnerbrust mit Gorgonzolasauce und Reis
Tagliatelle mit Scampi in Knoblauch-Kräuter-Sauce
Ofenfrische Spinat-Ricotta-Lasagne mit Grana Padano (vegetarisch)
Veganes Gemüsecurry (vegan)

Dessert

Apfelstrudel mit Schlagobers
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce
Erdbeerschnitte

Preis: ab € 44,90 netto pro Person



BUFFET ANGEBOT 4 - TexMex

Kalte Vorspeisen

Avocado-Shrimp-Salat
Ziegenkäse mit Feigen und Honig
Chorizo Wrap

Warme Vorspeisen

Jalapeño Poppers mit Dip
Pulled Pork Crostinis
Pikante Maiscremesuppe mit Tortillachips und Chiliöl

Hauptspeisen

Barbecue Ribs mit Maiskolben und Ofenkartoffel
Quesadilla-Variationen mit Dip
Knusprige Wings mit Wedges
Hühnerfajita mit Reis
Jail House Texas Chili mit Gebäck

Dessert

Apfel Crumble
Cheesecake im Glas mit Früchten
Wallnuss-Schokobrownie

Preis: ab € 43,90 netto pro Person



BUFFET ANGEBOT 5

Kalte Vorspeisen

Thunfisch-Wrap mit Rucola und Oliven
Bauernplatte
Quinoa Salat mit Ziegenkäse

Warme Vorspeisen

Würzige Tomaten-Kokos Suppe
Griechische Spinatschnitte
Gratinierter Camembert mit Apfel-Mango-Chutney

Hauptspeisen

Geschmorter Rinderbraten in Wurzelsauce mit Kroketten
Gebackene Dukatenschnitzel mit Kartoffelsalat
Mit Tomaten und Mozzarella überbackene Hühnersteak & Gemüsegratin
Cremige Pasta mit Garnelen, Zucchini und Parmesan
Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Jasminreis

Dessert

Chocolate Cheesecake
Himbeer-Joghurt Becher mit Crumble
Tarte au Citron

Preis: ab € 44,90 netto pro Person



BUFFET ANGEBOT 6

Kalte Vorspeisen

Pikanter Thunfischsalat
Gefüllte Schinkenröllchen mit Kren-Topfenfüllung
Französischer Salat mit gefüllten Eiern

Warme Vorspeisen

Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Mandeln
Muscheln in Weißweinsud mit Hausbrot
Spinat-Ricotta-Crespelle

Hauptspeisen

Gebratene Rosmarin-Maishendlbrust mit Butterreis
Gemüsestrudel mit Dip
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln
Gebratene Lammkronen auf mediterranem Ofengemüse und Duchessekartoffeln
Mit Marillen und Frischkäse gefüllte Putenbrust

Dessert

Fruchtknödel mit süßen Butterbröseln
Crème brûlée
Tropischer Obstsalat

Preis: ab € 45,90 netto pro Person

