

Galabuffet I

ab 30 Personen

Kalte Speisen

Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrelen und Heilbutt
mit Meerrettich-Sahne und Honig-Senf-Sauce

Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto und altem Balsamico

Spieße von Grillgemüse und Feta auf Oliven-Tapenade

Vitello Tonnato mit roten Zwiebeln und Kapernbeeren

Salatbuffet

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Walnuss-Dressing

Eisberg und Radicchio-Blätter mit Hausdressing

Marinierte Avocadospalten mit Thunfisch und Oliven

Frischer Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill

Zuckerschoten-Tomaten-Salat mit gebratenen Riesengarnelen "provenziale"

Bunter Paprikasalat mit griechischem Schafskäse

Je nach Saison - Pfifferlings-Salat mit weißen Bohnen und Räucherspeck

Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl

Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

Warme Speisen

Hochzeitssuppe mit Frittaten, Eierstich und Markklößchen

Rosa Schweinemedallions auf Pilzgemüse

Zart gebratene Pute auf Tomaten-Ziegenkäse-Fondue mit Rucola

Spieße von Edelfischen auf Sauerrahm-Gurken (Lachs & Seeteufel)

Gebratener Käse auf Lauchgemüse mit Preiselbeeren

Bellagen

Kartoffel-Gemüse-Gratin, Gebratener Gemüse-Kräuter-Reis

Desserts

Obstvariation auf Palmenblättern

Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt

Melonen-Minz-Salat (im Wassermelonen-Korb serviert)

Panna Cotta von Waldbeeren an Karamellsauce

Hausgemachter Schokoladengugelhupf mit Puderzucker

pro Person 29,90 Euro

Galabuffet II

ab 30 Personen

Kalte Speisen

Mozzarella-Spieße mit Cocktailltomaten und Rucola-Pesto

Gerollte Frischkäse-Crêpes auf Apfel-Mangold-Salat

Geräucherte Entenbrust auf Pfifferlings-Bohnen
mit Granatapfelsauce

Tatar vom Räucherlachs auf Kräuter-Toast

Salatbuffet

Wildkräutersalate mit hausgemachtem Himbeerdressing

Verschiedene bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing

Rotkrautsalat mit Orangenfilets

Räucherlachs-Ei-Salat mit Honig-Senf-Sauce

Rindfleischsalat "Teufels Art" mit Zwiebeln, Radieschen, Paprika und Gewürzgurken

Gebratener Bohnensalat mit Sesamöl und Sojasauce

Französische Edelpilz-Auswahl
mit Weintrauben & Salzgebäck

Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl

Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

Warme Speisen

Rahmsuppe von der Brunnenkresse

Perlhuhnbrust „Supreme“
auf Paprika-Couscous

Gebratener Flusszander
auf tomatisiertem Kohlrabi-Rahm

Zarte Tranchen
vom Kalbsrücken auf Chorizo-Gemüstreifen

Beilagen

Käse-Kräuterkartoffeln, Gebratener Reis mit Pilzen und Frühlingszwiebeln

Desserts

Kokos-Limetten-Mousse
mit Ananas dekoriert

Waldbeer-Mascarpone-Crème mit Minze

Buttermilchkaltschale mit Erdbeeren

pro Person 32,90 Euro

Galabuffet III

ab 30 Personen

Kalte Speisen

Gebratene Antipasti Variation mit Serrano, Bresaola und Chorizo
Räucherlachsplatte mit Orangen-Limetten-Marmelade
Marinierter Feta-Käse mit schwarzen Oliven und Paprika-Brunoise
Melonen-Schinken-Spieße auf Tomaten-Ziegenkäse-Fondue

Salatbuffet

Lollo Rosso und Eichblattsalat mit Hausdressing oder Balsamicodressing
Marinierter Paprika-Couscous-Salat
Frischer Ruccola-Salat mit gehobelten Parmesanspänen
Melonen-Erdbeer-Salat mit italienischem Bresaola
Karottensalat mit Orangensaft und Honig
Tomatenscheiben mit Roten Zwiebelringen und Basilikum
Italienische Käseauswahl
mit Weintrauben und Salzgebäck
Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl
Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

Warme Speisen

Rahmsuppe vom Blumenkohl
mit Hühnerstreifen
Tafelspitz vom Rind
im Gemüsesud mit frischem Meerrettich
Rosa Tranchen vom Schweinerücken
auf Pilz-Bohnen-Rahm
Gebratene Rotbarbe auf Kartoffel-Fenchel-Ragout
Piccata von Aubergine und Zucchini
an Tomatenrahm

Beilagen

Kleine Kartoffelrösti an Kräutersauce, Tagliatelle mit Thymian

Desserts

Mousse von Asti Spumante mit Orangenfilets
Erdbeer-Minz-Salat mit Karamellsauce
Hausgemachtes Tiramisu mit Kakaopulver
Topfen-Palatschinken auf Pfirsichragout

pro Person 34,90 Euro

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.