

Ihr Event ein Genuss...

Buffet 1

Kalte Speisen

Eclair, mit Tomaten u. Käse gefüllte kleine Pasteten und Schwarze Oliven-Pesto

Vitello Tonnato

Entenbrustcarpaccio mit Walnüssen und Orangen-Sauce

Frischer Meeresfrüchte Salat

Warme Speisen

Broccoli-Rahm-Suppe mit gerösteten Mandeln

Rinderbraten in Rotwein-Barolo-Sauce

Lammkotelett auf Rataouille

Atlantik Seezungenfilet-Röllchen in einer Krabben-Sauce

dazu

Reis

Kartoffelgratin

Rosmarin Kartoffeln

Grüne Bohnen im Speckmantel

Verschiedenes Gemüse

Dessert

Frischer Obstsalat

Hausgemachter Zitronenkuchen

Panna Cotta von der Himbeere mit Vanillesauce

Internationales Käsebrett

mit Feigensenf und Birnen

Ihr Event ein Genuss...

Buffet 2

Kalte Speisen

Roastbeef rose gebraten mit Remouladensauce

Geräucherter Heilbutt und -Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Apfelmeerrettich

fein garnierte Putenbrüstchen

Caprese – Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings und Croutons

Warme Speisen

Lausitzer Hühnersuppe mit frischen Gemüsestreifen

Rinderbraten in Pfeffersauce

Putenrollbraten in Weißwein-Beeren-Sauce

Scampi „Livorneser Art“

dazu

Gemüseauswahl der Saison

Gratin

Dätschei

Butterkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Bayrische Vanille-Creme

Internationales Käsebrett mit Trauben und Birnen

Ihr Event ein Genuss...

Buffet 3

Kalte Speisen

Bruschetta miste – frisch geröstetes Brot mit pikanten Aufstrichvariationen

Caprese – Tomaten, Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

Fruchtiger Garnelen Cocktail

Parmaschinken auf Melone

Antipasti Italiano- „Gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons“

Salat der Saison mit zweierlei Dressing und Croutons

Warme Speisen

Minestrone

Kaninchen nach Italienischer Art

Kalbsbraten mit Pfifferling Sauce

Lachsfilet in Orangen–Hollandaise-Sauce

dazu

Gemüse der Saison

Bratkartoffeln

Petersilien - Kartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Hausgemachtes Tiramisu

Vanille Panna Cotta mit Roter Grütze

Internationales Käsebrett mit Trauben und Feigen-Senf

Ihr Event ein Genuss...

Finger Food Buffet

Kleine Fleischküchle

Pizza Schnecke

Quiche - Kartoffel, Gemüse, Quark

Mini Pasteten mit Kräutern, Frischkäse und Crevetten

Kleine Gemüseschnitzel

Reis-Bolognese-Bällchen

Mini Tomaten Mozzarella Spieße

Gebackenen Geflügelbällchen

Italienische Bruschetta

Spanische 'Pinehos' Baskische Spieße
mit Artischocken und grober Chorizo auf Baguette

Herzhafte Eclair

Würstchen im Blätterteig

Verschiedene Dipp's

Ihr Event ein Genuss...

Buffet 5

Kalte Speisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen – Sauce

Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert

Räucherlachs mit Dill – Senf Sauce

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Kartoffelsalat

Krautsalat

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Croutons – Zwiebelringen – Cerealien

Warme Speisen

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage

Krustenbraten an Bratenjus

Zartes Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Lachsfilet mit Dill–Krabben-Sauce

dazu

Eine Gemüseauswahl der Saison

Gratin

Reibekuchen

Petersilienkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Mousse au Chokolade Black & White

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käseplatte mit Bergkäse, Brie, Blauschimmel und Trauben

Ihr Event ein Genuss...

Buffet 6

Kalte Speisen

Mett – Igel

Rheinischer Kartoffelsalat

Kölsche Wurstausswahl

Räucherlachs mit Rievkooche

Frikadellchen

Salate der Saison, verschiedene Dressings
Croutons & Zwiebelringe

Warme Speisen

Cremesuppe mit Gemüsekonfetti

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl

Schweinehaxen mit Speck–Zwiebel–Jus

Gebratener Zander auf Weinkraut

dazu

Gemüseauswahl der Saison
Salzkartoffeln
Kartoffelklöße
Bratkartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Vanille– und Schokoladenpudding

Kleine Apfelpfannkuchen

Käsebrett mit Gouda, Limburger, Harzer und Blauschimmel