

## **ITALIENISCHES BUFETT (AB 30 PERSONEN)**

### *Kalte Speisen*

- > Carpaccio von Rindfleisch
- > Salame al Tartufo, Salame al Porcino und Salame Salamella Tipo Napoli
- > Parmaschinken an Melonen Schiffchen
- > Anti-Pasti (rote Peperoni gefüllt mit Käse, Weinblätter gefüllt mit Reis, sonnengetrocknete Tomaten und Champignons vom Grill)
- > Salat von Meeresfrüchten
- > Tomate - Mozzarella - Spieße
- > Italienische Käseauswahl

### *Suppe*

- > Minestrone

### *Warme Speisen*

- > Lachs - Spinat - Lasagne
- > Hähnchenbrust mit Tomaten - Olivensauce
- > Saltimbocca mit Marsalasaucce
- > Mediterrane Gemüseauswahl
- > Kartoffel - Gnocchi
- > Pappardelle

### *Dessert*

- > Panacotta mit Fruchtmark
- > Tiramisu
- > Sabayone (Weincreme mit Masala)

## **SCHLEMMERBUFETT (AB 30 PERSONEN)**

### *Kalte Speisen*

- > **Geräucherter und Graved Lachs mit Senfmehlsauce**
- > **Geräucherte Forellenfilets und Crevetten mit Sahnemeerrettich**
- > **Geräuchertes Putenbrustfilet und Entenbrust  
Geflügelpastete mit Sauce Cumberland**
- > **Schiffchen von Honigmelone mit Tranchen vom Schinken**
- > **Roastbeef im Stück gebraten mit Remouladensauce**
- > **Medaillons vom Schwein**
- > **Rohkostplatte mit diversen Dressings**
- > **Deutsch/Französische Käseauswahl**

### *Suppe*

- > **Kräutercreme mit Croutons**

### *Warme Speisen*

- > **Kalbsrücken mit Morchelrahm**
- > **Steinbeißerfilet mit Rieslingsauce**
- > **Hamburger Stubenküken mit Sherry Sauce**
- > **Gemüse der Saison**
- > **Kartoffelgratin**
- > **Risotto**

### *Dessert*

- > **Mousse au Chocolat**
- > **Joghurtcrme mit Himbeeren**
- > **Auswahl von saisonalen Früchten**

## **FINGERFOOD BUFETT (KALT)**

- > **Parmaschinken mit Melonenkugelchen**
- > **Roastbeef - Röllchen mit Bohnen**
- > **Eichsfelder Mettwursttaler**
- > **Lachsrollchen gefüllt mit Frischkäse**
- > **Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse**
- > **Mini Welle (aus Mürbeteig) mit Schinkenröllchen**
- > **Pumpernickel - Käsewürfel**
- > **Mini-Bauernschnitzel**
- > **Gebratene Mettwürfel**
- > **Canapés**
  - **Geflügelcanapés**
  - **Lachsschinkencanapés**
  - **Canapé mit Tomate und Mozzarella**
  - **Canapé mit Meeresfrüchteterrine**
  - **Canapé mit Tomate, Ei und Sardelle**
  - **Canapé mit Tatar oder Schinkenmett**
  - **Camembertcanapé**

## **FINGERFOOD BUFETT (WARM)**

- > Mini Quiches mit Tomate-Kräuter-, Lauch-Käse- und Spinatfüllung**
- > Mini Pizzetten mit Gemüse, Spinat und Champignons**
- > Lachs - Pastete**
- > Blätterteig - Törtchen mit Spargel-Garnele und Ratatouille-Garnele**
- > Mini Appetizer aus Blätterteig mit Peperoni, Schinken, Würstl, Thunfisch und Käse**
- > Mini Flammkühle nach Elsässer Art**
- > Marinierte Hähnchenspieße**
- > Marinierte Fischspeiße**
- > Marinierte Garnelenspieße**
- > Mini Bauernschnitzel**
- > Gebratene Mettwürfel**

## **VEGETARISCHES BUFETT (AB 30 PERSONEN)**

### *Kalte Speisen*

- > **Anti Pasti (rote Peperoni gefüllt mit Käse, Weinblätter gefüllt mit Reis, Sonnengetrocknete Tomaten und Champignons vom Grill**
- > **Tomate Mozzarella Spießchen**
- > **Gemüseterrine**
- > **Räucherlachs Gugelhupf**
- > **Farcierte Hühnereier**
- > **Meeresfrüchtesalat**
- > **Spargelmousse mit Tomatengelee**
- > **Paprikamousse mit Basilikum - Vinaigrette**
- > **Französische Käsespezialitäten**

### *Suppe*

- > **Spargelcreme**
- > **Kalte Gurkencremesuppe**

### *Warme Speisen*

- > **Lachs - Spinat - Lasagne**
- > **Tortelloni mit Ricottafüllung und Austernpilzsauce**

### *Dessert*

- > **Erdbeercreme**
- > **Zitronencreme**
- > **Auswahl von saisonalen Früchten**

## VORSPEISEN KALT

- > Ententerrine
- > Straßburger Fleischpastete
- > Wildfleischpastete
- > Tomate mit Mozzarella
- > Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- > Antipasti Variationen
- > Salatcocktail mit Entenbrusttranchen
- > Salatcocktail mit Garnelen
- > Gebeizter Lachs
- >
- > “

## VORSPEISEN WARM

- > Königin Pastete
- > Lothringer Törtchen
- > Seezungenröllchen gefüllt mit Gemüsejulienne
- > Mini-Lachsduett in Blätterteig
- > Marinierte Hähnchenspieße
- > Frittierte Champignons mit Tartaren-Sauce
- >
- >

## AUSWAHL VON GEBUNDENEN SÜPPCHEN

- > **Lauchcremesuppe**
- > **Berliner Kartoffelsuppe**
- > **Petersilienwurzel-Creme-Suppe**
- > **Krebssuppe mit Krabbeneinlage**
- > **Tomatencremesuppe „Milano“**
- > **Wildcremesuppe „Hubertus“**
- > **Champignonrahmsuppe**
- > **Lachscremesuppe**
- > **Geflügelcremesuppe**
- > **Kräutercremesuppe**
- > **Zwiebelsuppe „Badischer Art“**

## AUSWAHL VON KLAREN SÜPPCHEN

- > **Kraftbrühe „Royal“**
- > **Kraftbrühe mit Eier-Flädle**
- > **Hühnerbrühe**
- > **Klare Ochsenschwanzsuppe**
- > **Wildbrühe mit Klößchen und Pfifferlingen**
- > **Tomatensuppe mit Backerbsen und Portwein**
- > **Leberknödelsuppe**
- > **Bouillabaisse**

## **AUSWAHL VOM SCHWEIN**

- > **Schweinenacken im Kräutermantel**
- > **Pragerschinken**
- > **Spanferkel (ab 20 Personen)**
- > **Krustenbraten**
- > **Geschnetzelt**
- > **Kasselerrücken**
- > **Medaillons gewickelt in Speck**
- > **Schinken in Burgunder**
- > **Jungschweinsrücken mit Malzbier - Kümmel - Sauce**
- > **Schweinefilet mit Gorgonzolasauce**

## **GEFÜLLTE BRATEN**

- > **Franken Art (Räucherbauch, Röstzwiebel, Petersilie, Senf)**
- > **Italienische Art (Tomate, Mozzarella)**
- > **Provence Art (Kräuter, Pilzen, Käse)**
- > **Fleischer Art (Mett und Zwiebeln)**
- > **Förster Art (Pfifferlingen und Kräuter)**

## **AUßERDEM**

- > **Fleischspieße mit Paprikasauce**
- > **Kohlrouladen**
- > **gekochtes Eisbein**
- > **Schweinshaxen (auch Minihaxen möglich)**



## **AUSWAHL VOM RIND**

- > **Schmorbraten**
- > **Zwiebelrostbraten**
- > **Tafelspitz mit Meerrettich- oder Senfsauce**
- > **Rotweinbraten**
- > **Rheinischer Sauerbraten**
- > **Roastbeef mit Sauce Bernaise**
- > **Filet mit Sauce „Café de Paris“**
- > **Filetspitzen „Stroganoff“**
- > **Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“ oder „Jäger Art“**
- > **Ungarisches Rindergoulasch**
- > **Rinderbacke geschmort mit Arabica – Madeira - Sauce**
- > **Zungenragout**

## **AUSWAHL VOM KALB**

- > **Kalbsrücken mit Choron Sauce**
- > **Kalbsbraten mit Schinken – Zwiebel - Sauce**
- > **Kalbfleischröllchen „Italienische Art“**
- > **Panierte Kalbsschnitzel**
- > **Kalbssteak au four**
- > **Kalbsfilet mit Morchelrahm**
- > **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**

## **AUSWAHL VOM WILD**

- > **Hirschkalbskeule mit Pfifferlingsauce**
- > **Hirschrücken mit Pfefferrahmsauce**
- > **Rehkeule mit Wacholdersauce**
- > **Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce**
- > **Elchrücken mit Schwedischer Preiselbeersauce**
- > **Rentier Nüsschen mit Portweinsauce**
- > **Rückenfilet vom Hauskaninchen mit „Sauce Diana“**
- > **Hasenrücken mit Pfefferrahm**

## **GEFLÜGEL AUSWAHL**

- > **Hamburger Stubenküken mit Sherry Sauce**
- > **Perlhuhnbrustfilet mit Mango - Zitronen - Sauce**
- > **Rebhuhnbrust „Burgunder Art“**
- > **Fasanenbrust mit Rieslingsauce**
- > **Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce**
- > **Maispouardenbrust mit feinem Morchelrahm**
- > **Flug - Entenbrust mit Orangensauce**
- > **Heide - Gans mit Thymianjus**
- > **Putenbrust mit Currysauce**
- > **Truthahn mit Gewürztraminersauce**
- > **Straußenfilet mit weißer Petersiliensauce**
- > **Putz im Ganzen**

## AUSWAHL VOM LAMM

- > Lammkeule „Provence“
- > Lammrücken mit Minzsauce
- > Lammfilet in einer Kräuterkruste
- > Lammstrudel mit Wirsing

## FISCHAUSWAHL

- > Lachsfilet mit Hummersauce
- > Seezungenfilet „Müllerin Art“
- > Zanderfilet „Spreewälder Art“
- > Steinbeißerfilet mit Dijon Senfsauce
- > Heilbuttfilet mit gelber Paprikasauce
- > Kabeljau mit Schnittlauchsauce
- > Variationen aus dem Mittelmeer (Dorade, Rotbarbe, Sankt Petersfisch)  
mit Sauce Kardinal
- > Variationen aus Niedersachsen (Hecht, Zander, Forelle)  
mit Rieslingsauce
- > Fischspieß „Schwedische Art“ mit Krebsauce
- > Fischragout
- > Dreierlei Matjes mit Hausfrauen-, Senfmehl- und Apfel-Curry-Sauce

## **BEILAGEN AUSWAHL**

- > **Petersilienkartoffeln**
- > **Herzoginkartoffeln**
- > **Minibällchen aus Kartoffelpüree**
- > **Kartoffelgratin**
- > **Kartoffelspalten**
- > **Rösti**
- > **Mini Kartoffelklöße**
- > **Semmelknödel**
- > **Risotto**
- > **Spätzle**
- > **Tortelloni**
- > **Taglierini**
- > **Pappardelle**
- > **Gnocchi**
- > **Schupfnudeln**

## **GEMÜSE**

- > **Broccoli**
- > **Blumenkohl**
- > **Romanescoröschen**
- > **Bohnen**
- > **Erbsen**
- > **Möhren**
- > **Kohlrabi**
- > **Champignons**
- > **Kräutersaitlinge**
- > **Pfifferlinge**
- > **Spargel**
- > **Blattspinat**
- > **Mais**
- > **Karamellierte Schalotten**
- > **Apfelrotkohl**
- > **Bayrisch Kraut**
- > **Sauerkohl**
- > **Wirsingbällchen**

## DESSERT AUSWAHL

- > **Mousse au Chocolat**
- > **Bayrisch Creme**
- > **Joghurt - Limetten - Creme**
- > **Zitronencreme**
- > **Jamaikacreme**
- > **Creme Brûlée**
- > **Mokkacreme**
- > **Panacotta mit Fruchtピューree**
- > **Tiramisu**
- > **Schwarzwaldcreme**
- > **Spätburgunder oder Rieslingcreme**
- > **Rote Grütze mit Vanillesauce oder auf Mascarponecreme**
- > **Welfenspeise**
- > **Auswahl von saisonalen Früchten**
- > **Melonen - Pflaumenwein - Süppchen mit Zitronensorbet**
- > **Mövenpick Eisbombe**
- > **Eisplatte mit Mövenpick Creationen**
- > **Hausgemachtes Parfait**
- > **Gluten- und Lactosefrei Sorbets und Eiscremes**

