

Weitere Ideen für Ihr Büffet

Kalte Platten

Presskopf vom Pulpo mit Basilikum- Vinaigrette und Tomatenmousse

Thunfisch- Carpaccio mit Chili- Kokos- Glasnudelsalat

Räucherforellenmousse im Glas mit Sauerrahm und Forellenkaviar

Lachsforellenroulade mit Paprikamousse- Dreierlei

Salat von Meeresfrüchten mit Limone und Olivenöl

Tatar vom schottischen Wildlachs mit Schnittlauchcreme

Shrimps- Cocktail

Terrine von Zander und Lachs mit Kräutersoße

Roulade von Lachsforelle mit Currysoße

heiß geräucherter Donauwaller mit Estragonessig-Weißkraut

asiatischer gebeizter Wildlachs mit Kokosnuß-Kräutersoße

Mousse von geräucherten Forellen im Safran-Kräutermantel

Kleiner Shrimpscocktail in der Strauchtomate

mediterrane Sülze von Fischen mit Aioli (Knochblausoße)

Sülze von Krevetten mit getrockneten Tomaten

Roh marinierter Thunfisch in Gartenkräutervinaigrette

Gurken-Wasabi-Kaltschale mit Sushi-Sticks

Salat von Meeresfrüchten und Artischocken

Salat „Moraira“ Eisbergsalat in Safrandressing mit Oliven,

gestockte Spinatterrine mit Forellenfilets und roten Zwiebeln

kleiner Salat von Flusskrebsschwänzen in Joghurt-Gemüsemarinade

Mousse von Porree mit Bouchotmuscheln und Thunfischsoße

Kalbtafelspitz mit Kürbiskernöl und Radieschen

Roastbeef vom Rind mit Dijon- Senfcreme

Wachtelerrine mit Pfifferlingsalat

Kaninchen- Gemüse- Sülze mit Kräutersoße

Entenlebermousse im Glas mit Kirsch- Chutney

Perlhuhn- Kräuter- Roulade auf Kartoffel- Staudensellerie- Salat mit Balsamico

Rindfleischsalat „Teufelsart“ pikant mit Paprika, Zwiebeln und Essiggurken

Geflügelsalat „Bombay“ mit Curryjoghurt, Ananas, Champignons
 Sülze vom Kalbstafelspitz und Wurzelgemüse mit Schnittlauchcreme
 Roulade von Wachtelbrust und Gänsestopfleber mit Feigenkompott
 heiß geräucherte Entenbrustscheiben auf Fenchelsalat
 Terrine von Maispoulardenbrust auf Graupensalat
 Riccota-Tomatenterrine mit Lamm in Basilikumpesto
 Vitello Tonato - Kalbsrückenscheiben in Thunfischsoße mit Kapern
 kleine Medaillons von der Schweinelende mit Lebermousse in Cumberlandsoße
 Carpaccio vom rosa gebratenen Hirschrücken mit Waldorfsalat
 Sülze von geschmorter Kalbshaxe auf Puy-Linsensalat
 Tranchen vom Rotwein pochierten Lammrücken in Minzpesto mit Ingwerkarotten
 Terrine vom Frischling auf Rotwein-Kirschsoße
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan
 Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladesoße
 Salat von bunten Kartoffeln und Zwiebellauch in Senfmarinade
 Salat von Puy-Linsen
 Salat von Tomaten und Paprika in Safranöl
 Salat von Gemüse in Pinienkernmarinade
 Salat von Wurzelgemüse
 Salat von kleinen Artischocken in Balsamico-Dressing
 Salat von Minimais und Zuckerschoten in Kokosnuß-Limonenmarinade
 Glasnudelsalat mit Sojadressing und Sprossen

Warme Gerichte

Lammhaxe provencalealische Art mit Kartoffelgratin oder Polenta
 Tranchen von der Rehkeule mit Pedro- Ximenez- Sherry- Soße und Pilzknödeln
 Hirschmedaillons unter der Pilzkruste mit Rotwein- Kirschsoße und Haselnuss- Spätzle
 Wachtel- Crepinette auf Kohlrabi à la crème mit Trüffelbutter, Herzogin- Kartoffeln
 Roastbeef vom Rind am Stück gebraten
 auf Speckbohnen mit Rosmarinjus und Kartoffelgratin
 Roulade von der Poularde auf Pfifferling- Risotto und Lavendeljus
 Schweinelende mit Schinken und Käse im Blätterteig oder
 mit Pilzen und Speck im Netz gebraten
 dazu Thymiansoße und Kartoffelgratin
 Maispoulardenbrust auf Sesamnudeln mit Shiitakepilzsoße
 geschmorte Lammhaxe auf Parmesanpolenta mit Balsamessigsoße
 Lammhüfte auf Kartoffel-Gemüsepfanne mit Rosmarin-Knoblauchsoße

Schweinelendchen in Pilzrahmsoße mit Spätzle

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kartoffelküchlein

Odenwälder Sauerbraten mit Schattenmorellen und Semmelklößen

Kalbssteak mit Pilzen und Käse gratiniert mit Kartoffel-Gemüsepfanne

geschmorte Kaninchenkeule „Provencal“ mit Kartoffel-Kräuter-Gnocci

im ganzen Rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin und Pommerysenfsoße

Lammrücken auf Ratatouillegemüse in Rosmarinjus mit Speckkartoffeln

Filetgoulasch „Stroganoff“ mit Rosmarinkartoffel

Hirschmedaillons in Sherrysoße auf Rahmwirsing mit Kartoffelkrusteln

Gratin von Fischen und Tomaten mit Oliven und Käse

Lachsforelle mit asiatischen Gemüsen mit Bananen-Currysoße

Kabeljaufilet in Krabbensoße mit Risoileekartoffeln

Wildlachs auf Kokosnußrisotto in Chili-Kräutersoße

gebratene Forellenfilets auf Blattspinat mit Käsesoße

Gambaspieße auf Safranreis mit Kräuterpesto

mediterrane Eintopf von Fischen mit Knochblauchcroutons

Schollenfilets im Backteig auf Rosmarinkartoffeln mit Remouladensoße

Lachs auf Zuckerschoten- Risotto mit Safransoße

Seeteufelmedaillons auf gegrillter Ananas mit Ananas-
Rum- Jus und Süßkartoffelpüree

Schwertfischsteak auf gebratenen Artischockenherzen und Tomaten
mit Pernodsoße und rotem Camargue- Reis

Thunfisch auf Asiagemüse und Sprossen mit Kaffir-
Limettensoße und cremigem Kokosreis

Loup de Mer auf Flusskrebs- Risotto mit Brunnenkressesoße

Desserts

Mousse au Chocolat

Quarkmousse

div. Fruchtmousse der Saison

Rote Grütze im Glas mit Vanilleschaum

Kirschkompott mit Lavendeleis im Glas

Limonentartelette mit Himbeeren

Mango- Heidelbeer- Trifle

Joghurt- Limetten Törtchen

Muscovado- Savarin in Espresso getränkt
mit Erdbeeren und Ananas

Amarettiniküchlein mit Marzipansoße

Sorbets (nach Jahreszeit)

heißes Kirsch-Portweinragout mit Vanilleeis

Rumzwetschgen mit Walnußeis

geeister Latte Macchiato mit Vanilleeis

Käseplatte

***Die ist natürlich nur eine kleine Auswahl unseres
großen Angebotes, gerne bieten wir Ihnen, jahreszeitlich
abgestimmt, für Ihre Feier weitere Gerichte an.***

***Selbstverständlich können fast alle Gerichte der beiliegenden
Muster-Menüvorschläge in Büfett-Form angeboten werden.***