

Walking Dinner

Auswahl an kalten Gerichten in kleinen Gläschen oder Schälchen bzw. Tellern angerichtet.

Preis je Gläschen 3,50 €

kleiner Shrimpscocktail mit Baby-Ananas
 Blumenkohlmousse im Safrangelee mit gebeiztem Wildlachs
 Salat von eingelegten italienischen Gemüse mit geräuchertem Heilbutt
 Räucherlachsmousse mit Meerrettichcreme
 Matjes- Salat mit Gurke und Dill oder „Hausfrauen Art“
 Geräucherter Donau-Waller auf gedünstetem Feldsalat mit roten Zwiebeln
 Waller-Schwarzbrotroulade auf Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Mousse

Salat von Putenfleisch in Thaicurry mit Sprossen
 Tomatenmousse mit Basilikum-Mozarella-Spieß
 Entenlebermousse mit Kirsch- Chutney
 Geflügelsalat „Bombay“ mit Curry, Ananas und Champignons
 Rindfleischsalat „Teufelsart“ pikant mit Paprika, Zwiebeln und Essiggurken
 Spanferkelfiletmedaillon im Schinkenmantel auf Wirsingsalat
 Terrine von Schweinefilet, Lebermousse und Preiselbeeren im Glas geschichtet

Preis je Gläschen 4,00 €

Melonencocktail mit frittiertes Gamba
 Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch auf Sushireis
 japanischer schwarzer Reis mit Gamba im Kartoffelstroh
 Sülze von Lachs, Zander und kleinen Gemüsen in Langustinensoße
 Asiatisch gebeizter Lachs auf Kokosnuß-Kräuter-CousCous
 Champagnerlinsen mit Pangasiusroulade
 Lachstartar mit Schnittlauchcreme
 Räucherforellenmousse mit Sauerrahm und Forellenkaviar
 Lachsforellenroulade mit Paprikamousse- Dreierlei und Safrancreme
 gebeizte Lachsforelle mit eingelegtem Hokkaido- Gewürzkürbis
 Zanderroulade im Speckmantel auf Grünkernmousse und Senfcreme
 warm geräucherter Donauwaller auf bunten Linsen in Balsamessig
 Salade „Niçoise“ mit Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln und Thunfisch
 Wallerroulade auf Kartoffel- Staudensellerie- Salat mit Balsamico
 Lauch-Trüffelsalat mit Entenbrust“Roastbeef“
 Karotten-Ingwersalat mit Sesam-Putenspieß
 Parmaschinkenmousse mit Melonen-Putenspieß
 Roastbeefröllchen auf Grünkernsalat mit Dijon- Senf
 Sülze vom Kalbstafelspitz mit Apfelkren
 Tafelspitz-Meerrettichsülze auf marinierten Rote-Bete
 Salat von geschmorter Lammhüfte und Balsamessig mit eingelegten Gemüse

Preis je Gläschen 4,50 €

Sülze von Bouillabaisse-Fischen und Aoili
 Lachsforellenroulade auf Graupen „au Beurre Blanc“ mit Greyerzer-Käsekrapfen
 Sesam-Thunfisch“Roastbeef“ mit mariniertem japanischem schwarzem Reis
 Meeresfrüchtesalat mit Limone und Olivenöl
 Salat von schwarzen Beluga-Linsen in Kokosnussessig mit Gambas
 California Sushi im Glas - Sushireis, Avocadocreme mit Thunfisch und Sesam
 marinierte Jakobsmuschel auf Mandel-Zwiebelpotpott

Mousse von Bressewachtel mit Wachtelbrust in Portweingelee
 Artischocke und getrocknete Tomaten in Pinienkerncreme mit Lammspießchen
 Carpaccio vom rosa gebratenem Odenwälder Hirsch auf Apfel-Sellerie Salat
 Sülze von Trüffel und Kalbshaxe mit geräucherten La-Rate-Kartoffeln in Pinienkernöl
 geräucherte Entenbrust auf Feigenkompott
 Kaninchen- Gemüse- Sülze mit Kräutersoße

Hauptgerichte

Die meisten Hauptgerichte der beiliegenden Büfettauswahl und der Menüvorschläge können in kleinen Portionen in Gläschen angerichtet werden (4,00 – 10,00 € je Gläschen) oder als Hauptgang vom Büfett in Chafing- Dishes (Warmhaltegeräte mit Brennpaste) serviert werden (10,00 – 20,00 € je gewähltem Gericht).

Desserts zu 3,00 €

Quarkmousse mit Früchten
 Rote Grütze mit Vanilleschaum
 Bayrische Vanillecreme mit Sauerkirschen
 Grießflammeri mit Zwetschgenkompott
 Limonen- Joghurtcreme mit marinierten Früchten
 Kokos- Ananas-Trifle mit Rum
 Tiramisu
 Walnussmousse auf Karamel-Apfelspalten
 Mousse von weißer und brauner Schokolade
 Melonencocktail in Champagnergelee mit Vanillecreme

Preisbeispiele

3 Gläschen Vorspeise, 2 Hauptgerichte, 2 Desserts	28,- €/ Person
4 Gläschen Vorspeise, 2 Hauptgerichte, 3 Desserts	34,- €/ Person
8 Gläschen Vorspeise, 2 Desserts	28,- €/ Person

Muster-Angebot 1 „Flying Büffet“ in Gläschen serviert

- japanischer schwarzer Reis mit frittierter Gamba im Kartoffelstroh
- Beluga-Linsensalat mit geräuchertem Sesam-Waller
- Zweierlei Mousse von Strauchtomate mit Lachsforellerroulade
- Parfait von dreierlei Paprika mit Krevettensalat
- Sülze von Kalbs-Tafelspitz mit Kräutercremé
- Lammhüfte in Balsamessigcreme auf CousCous-Salat
- Brotauswahl

- Strudel von Iberico-Schweinebäckchen auf getrüffeltem Rahmwirsing
- bei Niedertemperatur gegarter Rücken vom Hohenloher Rind auf Kräuterrahmkartoffel mit Portwein-Zwiebel-Soße
- Seeteufel-Curry-WanTan auf Kokosnuß-Kräuter-Risotto

- Mousse von weißer und brauner Valrhona-Schokolade
- Portweinzwetschgen mit Pralineneis
- Cremé Brüllée mit Tahiti-Vanille

Preis pro Person 38,00 €

Muster-Angebot 2 „Flying Büffet“ in Gläschen serviert

- japanischer schwarzer Reis mit „Thunfisch-Roastbeef“
- Hummerweißwurst auf Beluga-Linsensalat
- Salat von weißen Spargeln mit Roulade von Maischolle
- Parfait von dreierlei Paprika mit Krevettensalat
- Sülze von Kalbs-Tafelspitz Mit Kohlrabi und Morcheln
- in Rotwein pochiertes Lammrücken auf CousCous-Salat
- Salat Pfifferlingen mit Entenbrust
- Brotauswahl

- Spießchen von Spanferkelfilet auf Rahm-Gemüse
- geschmorte Lammhüfte mit Oliven auf Butterpolenta
- Loup de Mer-Filet auf Risotto mit grünen Spargeln

- Mousse von weißer und brauner Valrhona-Schokolade
- Erdbeeren in Champagnergelee mit Mangosorbet
- Cremé Brûlée mit Tahiti-Vanille

Preis pro Person 38,00 €

Muster-Angebot Canapées

Crostinis mit

Tomate und Basilikum
 Tapenade (Olivenaufstrich)
 Ziegenkäse und Paprika
 Ratatouille und Olivenöl

Pumpernickel mit

Kräuterkäsecreme
 Tomate und Mozzarella
 Roastbeef und Meerrettich
 Melone und Parmaschinken
 Entenbrust Preiselbeersahne

Mürbeteigteilchen mit

Krebscocktail
 Shrimps mit Gurke und Dill
 Kalbsbriesmousse
 Räucherfischmousse
 Lachscreme