

Canapés belegt mit:

Schweinemedallions



Entenbrust mit Cumberland sauce



Rindercarpaccio, kaltem Braten



Lachs, Forelle und Thunfischsalat



Käsespezialitäten



Fischdelikatessen



Schinkenspezialitäten



Fleischwurstspezialitäten



Salamiauswahl, Pate



kleinen Frikadellen, kleinen Schnitzel

und vieles mehr

Preis auf Anfrage



Fingerfood im Glas

**Thunfischpralinen an Mandelblättchen auf
Wildkräutersalat**



kleine Windbeutel mit Forellen- oder Lachsmousse



Bruschetta im Glas



Tramezzini mit Thunfisch



Tramezzini mit Schinken und Ruccola



Tramezzini mit Braten und Artischocken



Zimtziege (Ziegenkäse mit Zimt und braunen Zucker)



**gefüllte Blätterteigschnecken (Fisch, Fleisch oder
vegetarisch)**



kleine Frikadellenspieße mit Dip im Glas



Preis auf Anfrage

Puten-Ananas-Spieße in feurig-fruchtiger Sauce



Tex-Mex-Törtchen



**gefüllte Champignons mit Spinat,
Parmaschinken und Käse oder Hackfleisch**



kleine Schnitzelspieße mit Dip im Glas



Lauchkuchen, Zwiebelkuchen, Lyonerkuchen usw.



Kartoffelküchlein mit Lachs oder Kaviar



Gurkenkörbchen gefüllt mit Garnele



**Wachtelei à L´américaine
(Mini-Spiegelei auf würzigem Tatar)**



**Ricchi e poveri
(Röstbrot mit Spiegelei und Trüffel)**



Preis auf Anfrage

Rührei mit Kaviar im Glas



Tortillawürfel mit Paprika oder Chorizo



Zucchini-Auberginen-Flan mit krosser Baconscheibe



Crostini mit Zwiebelkompott und Entenbrust



Nußbrot mit Ziegenkäse und Chili-Gelee



Rösti mit Roquefort und Birne



Theriyaki-Hähnchenspieß mit buntem Glasnudelsalat



Wachteleier mit Speck auf Gurkensalsa



Wachtelspiegelei auf Kartoffelrösti mit Bacon



Zucchinisalat mit Garnelenspieß



Preis auf Anfrage

**Mozzarellakugeln auf Tomate mit frischem
Basilikumpesto**



**Komposition aus Tomate, Feta, Peperoni und Knoblauch
(warm)**



Entenleberpastete mit Apfel-Sherry-Gelee



Wan Tan gefüllt mit Garnelen an Pflaumensauce



Sizilianisches Gemüse



**Roastbeefröllchen mit knackigem Chinakohl und einem
Hauch asiatischer Würze**



Entenbrust an Barolo-Zwiebel-Confit



Selleriepüree mit geröstetem Fenchel



Ziegenkäse mit Feigen



Rum-Banane im Baconmantel



Preis auf Anfrage

Jakobsmuscheln-Saltimbocca auf schwarzen Spaghetti



kalte Gemüsesuppe in der Espressotasse serviert



Entenleberpraline mit Pistazien



kleine Kartoffelpuffer mit knackigem Gemüse in Pernod



Himmel und Erd´



**Pumpernickel und Eiersalat im Glas geschichtet mit
Roastbeefröschen**



Butterflygarnelen in feuriger Sauce



frische Feigen an Roquefortcreme auf Kartoffelstroh



Kartoffelrösti mit Wachtelspiegelei und Bacon



**Ziegenfrischkäse an Rosmarinhonig auf buntem
Wildkräutersalat**



Preis auf Anfrage

kleine Schweinefilet garniert mit Rucola-Bacon-Schleife



kleine Schweinefilet fruchtig dekoriert



Dattel-Ziegenkäsetaler auf Salat



Tomaten-Gurken-Tsatsiki im Glas mit Antipastispiß



Kebap im Glas



Birne mit Roquefort auf Kartoffelpüfferchen



Schaschlickspieß im Glas



gefüllte Conchiglioni auf dem Löffel serviert



Currywurst im Glas



Roastbeef Carpaccio mit Walnuß-Vinaigrette



Wasabi-Mousse mit Räucherlachs



Artischocken Carpaccio mit Parmesanspäne



Preis auf Anfrage

Ziegenfrischkäse-Birne



weiß trifft grün – Spargel Panna Cotta mit Spargelsalat



kleine Lachspasteten



gefüllte Crepes-Säckchen



Spargel-Blätterteig-Taschen



Lachstartar auf Spargel-Mousse



Praline vom Parmaschinken mit Pistazien-Frischkäse-Füllung



Sesamkürbis mit Mango-Chilli-Chutney



Vitello Tonnato im Glas



Schmorgurke im Glas mit feiner Zanderpraline



Trifle von Rote-Beete, Roastbeef und Rucola im



Preis auf Anfrage

**gedünsteter Fenchel mit Weißweibirne,
Ziegenfrischkäse und
Rosmarin-Honig-Dressing mit Walnüssen im Glas**



Taco-Schicht-Salat



**Praline vom Frischkäse im Cranberry-
Nuß-Mantel**



**Rösti mit Forelle und Duett aus Apfel
und Rote-Beete**



Teriyaki Hähnchenspieß auf buntem Glasnudelsalat



Würziger Rumsteaksalat mit Parmesanhippe



Chicken Bals an asiatischem Karottensalat



bunter Cous-Cous Salat mit Praline von der Maispoularde



**Tomatenkompott mit Frischkäsecreme,
Parmaschinken und Crostini im Glas**



Parmesan Panna Cotta mit Basilikumpesto



Preis auf Anfrage

Tiramisu vom Lachs oder von der Crevette



Rote-Beete-Lachs-Röllchen auf Pumpernickel



Ziegenkäse-Crème-Brûlée



Melonen-Caprese-Salat



in Gin gebeizter Lachs mit Wasabi-Mousse



Lachs-Kroketten mit Zitronen-Dill-Dip



Wachteleier in grüner Sauce



**Lachsforellenklopse mit Kapernschmand
auf dem Löffel serviert**



Rinderfilet Tartar mit Parmesan-Brûlée



und vieles mehr

Preis auf Anfrage

Classicbüffet I

Vorspeisen:

**kleine Schnitzelchen und
Minihackbällchen**



**gebratene Hähnchenmedaillons mit Mandelkruste,
gefüllte Polofino kalt aufgeschnitten
Aufschnitt vom Senfbraten**



**Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, norwegischer
Wildwasserlachs und Garnelenspießen
dazu reichen wir
Sahnemeerrettich, Knoblauchsauce, Cocktailsauce**

Hauptspeisen:

Rinderbraten vom falschen Filet „Burgunder Art“



Schweinefilet in Apfel-Calvados-Sauce

Beilagen:

Kartoffelgratin, hausgemachte Eierspätzle



gemischte Gemüseplatte der Saison



bunte Blattsalatvariation

Dessert:

Mousse au chocolade



Käseplatte

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
25,80 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 27,60 Euro
19% MwSt. – 30,70 Euro**

Classicbüffet II

Vorsuppe:

***Rindfleischsuppe mit Markklöschen,
kleinen Nudeln und Gemüseeinlage***

Vorspeisen:

gefüllte Schinkenröllchen mit Remouladensauce



Schwarzwälder-Schinkenplatte mit Melone



***gegrillter Schweinerücken, Roastbeef,
Putenfiletspieße mit Obst***



***Forellenfilet geräuchert, Lachs-Spinat-Rolle,
Butterflygarnelen, Thunfischpralinen im Mandelmantel,
norwegischer Wildwasserlachs mild geräuchert
dazu reichen wir
Sahnemeerrettich, Knoblauchsauce, Cocktailsauce***

Hauptspeisen:

***Hähnchenrouladen oder Schweinefilet in Champignon-
Rahm-Sauce***



***Tafelspitz in Meerrettichsauce
oder Rheinischer Sauerbraten***

Beilagen:

***Bouillionkartöffelchen oder Kartoffelgratin
und Eierspätzle***



***kleine Bohnenpakete, Blumenkohl,
Erbsen mit Möhren***



***Möhrensalat, Gurkensalat,
grüner Salat***

Dessert:

***Knusperblüten mit
frischem Obst***



Karamelcreme



Käseplatte

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
26,80 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 28,68 Euro
19% MwSt. – 31,89 Euro***

Classic Buffet III

Vorspeisen:

**Fischplatte mit Lachs, Forelle,
Lachsroulade, gratinierte Grünschalenmuscheln,
Makrellenfilet mit Kräutergarnitur
dazu reichen wir Sahnemeerrettich und
Cocktailsauce**



fruchtiger Krabbencocktail



***Aufschnitt vom Roastbeef mit Salsa Verde
und luftgetrocknetem Schweinefilet in
Kräutermantel***



***kleine Schinken-Spargel-Röllchen mit
hausgemachter Remouladen-Sauce***



***Carpaccio von der Roten Beete mit Rucola und
Ziegenfrischkäse***

Hauptspeisen:

***Schweinefilet in Bacon am Stück gebraten in
Cranberry-Portweinsauce***

oder

***Kalbsbraten unter der Kruste mit Apfel-Calvados-
Sauce***



***Lachssuprême an Weißweinsauce auf Streifen von
buntem Gemüse***

Beilagen:

***Wildreis, Bandnudeln und
kleine Klößchen in Butter gebraten***



***Bohnen im Speckmantel
feines Möhrengemüse mit frischem Schnittlauch
Broccoli mit Butter und gebräunten Mandeln***



***Apfel-Karotten-Salat
gemischter Wildkräutersalat mit frischen
Champignons
Rucola-Radiccio-Salat mit Walnüssen***

Dessert:

Kirschtrifle



Creme Brûlée



Käse vom Brett mit Trauben

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
28,50 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 30,50 Euro
19% MwSt. – 33,92 Euro**

kaltes Büffet

Fischplatte mit Lachs, Forelle und Butterflygarnelen



Krabbencocktail oder fruchtiger Geflügelcocktail



saarländischer Senfbraten, Roastbeef



Hähnchenspieße mit Ananas, würzige Hähnchenschenkel



kleine Schnitzelspieße, Frikadellen-Spieße



Schinken-Spargel-Röllchen, Schinken mit Melone



Pfeffer-Senf- und Knoblauchsauce, Sahnemeerrettich



Nudel- Kartoffel- Weißkraut- und Möhrensalat



frische Brotspezialitäten



große Käseplatte oder Dessert

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

26,50 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 28,36 Euro

19% MwSt. – 31,54 Euro.

Auswahl Old Scholl Buffet

stellen Sie sich Ihr Buffet zusammen

Vorspeisen kalt:

Krabbencocktail mit Mandarinen



gefüllte Eierkörbchen



Käseigel



Fliegenpilze (gekochte Eier und Tomatendeckel)



Kräcker mit Frischkäse und bunter Garnitur



Tomaten gefüllt mit Fleischsalat



Rindfleischsalat oder bunter Wurstsalat



Hähnchenschenkel, kleine Frikadellen



Mettigel mit Zwiebelstachel



Türmchen aus Pumpernickel

Geflügelsalat mit Obst

Schinken-Spargel-Röllchen



kleine Cocktailspieße

Hauptspeisen:

Schnitzel Hawai



Kassler mit Ananas



Rollbraten



Gulaschsuppe



Falscher Has



Königinnen Pastete



Curry Wurst



Schaschlik

Salate:

Kartoffelsalat, Selleriesalat



bunter Nudelsalat, Waldorfsalat, Mixed Pickles

Dessert:

Wackelpeter



kalter Hund



Vanillepudding mit Butterkeks geschichtet



Rote Grütze, Obstsalat



Gläser mit Leckmuscheln, Ahoi-Brause usw.



Schokoladenpudding mit Sahne

Bowle jeglicher Art

Saarländisches Büffet I

Vorspeise:

**großes Foodbrett
mit gemischten saarländischen
Käse- und Wurstspezialitäten
Griebenschmalz und Kräuter-Creme-Fraîche-Aufstrich**

Warmteil:

Gefüllte mit Speckrahmsauce und Sauerkraut



Lyonerpfanne mit Kartoffeln und Paprika



Hochwälder Spießbraten oder Grillschinken



Kartoffelsalat, Krautsalat, Mausohrsalat, Möhrensalat



frisches Bauernbrot

Dessert:

Bettelmann mit Apfel



saarländische Viezcreme

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

**23,50 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 25,15 Euro
19% MwSt. – 27,97 Euro**

Saarländisches Büffet II

Suppe:

**Riwwelsupp
oder
sämige Kartoffelsuppe**

Vorspeise:

**großes Food-Brett mit gemischten
Wurst- und Käsespezialitäten**



bunter Wurstsalat mit Tomaten, Gurken und Ei



kleine Lyoner- und Zwiebelquiches



**saarländischer Kartoffelsalat, Krautsalat, Möhrensalat,
grüner Salat**

Warmteil:

Hoorische mit Speckrahmsauce und Sauerkraut



**gebratener Boudin mit Kartoffelpüree
oder
Leberknödel**



Dibbelabbes mit Apfelmus



verschiedene Brotsorten

Dessert:

Apfelkuchen mit Zimt und Butterstreusel



bunte Beerengrütze mit Zimtsahne

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

25,80 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 27,61 Euro

19% MwSt. – 30,70 Euro

Saarländisches Feinschmeckerbuffet

Suppe:

**sämige Kartoffelsuppe
mit Creme fraîche und Lachsstreifen
oder
saarländische Gurkensuppe
mit frischem Dill und Lachs**

Vorspeise:

**Feld- oder Löwenzahnsalat (je nach Saison)
mit Speckkrüstchen, Kartoffeldressing
und gebratenen Poulardenbrüstchen**

Warmteil:

**3-Sterne-Gefüllte
(Kartoffelklöße gefüllt mit Foie gras)**



Kartoffelspatzen in feiner Lachssauce



**hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Blutwurst
an Apfel-Zwiebel-Sauce**



**sahniges Witwensauerkraut (verfeinert mit Veuve
Clicquot)**

Dessert:

Apfel-Bettelmann



**Grütze von Früchten aus Omas Garten
beides mit Weißwein- oder Vanillesauce**

Preis auf Anfrage

schwedisches Büffet

Vorspeisen:

***festliche schwedische Sandwichtorten
mit verschiedenen Füllungen:***

mit Lachs, Gurken, Eiern, Salat und Frischkäse



Schinken, Käse, Paprika, Gurken und Tomaten



***mit 3-erlei Käsecreme und Salami,
dekoriert mit Karottenblumen, Gurken und Radischen***

***Alternativen:
Thunfisch-Krabben-Torte***



***schwedische gefüllte Eier mit Erbsen, Frischkäse und
Lachs***



kalte Tomatensuppe im Glas mit Krabben und Smörbröd

Warmteil:

***Köttböllar in Rahmsauce
dazu reichen wir
Kartoffelpüree und Preiselbeeren***



schwedischer Kartoffel-Lachsauflauf

Salate:

Grukensalat



Karotten-Sellerie-Salat

Dessert:

**hausgemachte Zimtschnecken (Kannebullar)
oder
Blaubeerkompott mit Vanillesauce**

**Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
23,80 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.**

**7% MwSt. – 25,45 Euro
19% MwSt. – 28,32 Euro**

Schnitzelbuffet

2 Sorten Sauce und 2 Sorten Beilagen nach Wahl

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ wahlweise mit
folgenden Saucen:**

**Pfifferling-Rahm-Sauce, Champignon-Rahm-Sauce
Jägersauce, Zigeunersauce
Bolognesesauce mit Käse überbacken
Dörrfleisch-, Champignon-Sahnesauce überbacken
Pizzaiola, Arrabiata (scharf)
Currysauce (wahlweise mit Obst)
Gorgonzolasauce
Pfeffersauce**

Beilagen:

**Spätzle, Bandnudeln,
Fussili, Spaghetti, Gnocci,
Rosmarinkartoffeln,
Reis natur oder Gemüsereis,
Kartoffelgratin,
Kartoffel-Gemüse-Gratin**

inkl. gemischter grüner Salat

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
14,20 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 15,19 Euro
19% MwSt. – 16,90 Euro***

Nudelbuffet

2 Sorten Nudeln und 3 Sorten Sauce nach Wahl

Saucen Ihrer Wahl:

**Gemüse-Weißwein-Sauce
(gerne auch mit Muscheln oder Krabben),
Lachssauce, Thunfischsauce**



**fruchtige Tomatensauce, Spinat-Kokos-Sauce,
Paprika-Sahne-Sauce**



Bolognese-Sauce, Chorizzo-Zwiebel-Sauce



Sauce mit Filetstreifen, Geflügel-Kräuter-Sauce



Schinken-Sahne-Sauce, Al Arrabiata

Nudeln Ihrer Wahl:

**Ravioli, Tagliatelle, Fussili, Spaghetti,
Gnocci, Penne, Tortellini, Lasagne**

inkl. gemischter grüner Salat

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
13,50 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 14,45 Euro
19% MwSt. – 16,07 Euro***

Italienisches Büffet I

Vorspeise:

Auberginen mit Tomatensugo



Parmaschinken mit Melone und Fenchelsalami



Mozzarella-Caprese-Spieße, Antipastiauswahl

Hauptgericht:

Lachstagliatelle



Lasagne al Forno



Scaloppina Parmigiana



bunte Nudelvariation



italienische Salatplatte

Dessert:

Raffaelocreme mit Himbeeren

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

25,40 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 27,18 Euro

19% MwSt. – 30,23 Euro

Italienisches Büffet II

Vorspeise:

Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikumpesto



Pollo Tonnato mit Rucola und Parmesan



Tomaten-Gurken Tsatsiki mit Antipastispieß



Frutti di Mare im Glas serviert



mediterran gefüllte Artischockenböden

Hauptspeise:

***zarte Fleischröllchen alla cacciatore
oder
Ossobuco alla milanese***



Zucchini-Auberginen-Lasagne



Spaghetti Marinara



bunte Pastavariation



gemischter Blattsalat der Saison

Dessert:

Tiramisu blanco



bunter Obstsalat im Glas

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
27,50 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 29,43 Euro
19% MwSt. – 32,73 Euro***

Italienisches Büffet III

Vorspeisen:

**gefüllte Auberginenröllchen, Zucchini im
Parmesanmantel, Olivenauswahl,
gefüllte Pepperoni und gefüllte Kirschpaprika**



Arancini di Riso (frittierte Reisbällchen mit Mozzarella)



Avocadocarpaccio mit Lachs und Orangen-Dill-Dressing



mediterran gefüllte Crepes-Säckchen



Artischocken-Carpaccio mit Thunfisch und Kapern



Vitello Tonnato

Warmteil:

**Piccata Milanese mit fruchtigem Tomatenfondue
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln oder Bandnudeln**



Gnocci in feiner Rucola-Parmesan-Sauce



**kross gebratenes Filet von der Dorade in leichter
Zitronen-Weißwein-Sauce mit frischen Kräutern
dazu reichen wir Reis**

Rucola-Salat mit Cocktailltomaten und Parmesanspäne



***Salat aus roten Linsen, Paprika und schwarzen Oliven
an feinem Balsamico-Senf-Dressing***

Dessert:

***Anglo
(Schichtdessert mit Biskuit und Waldbeeren)***



Profiterole mit Schokosauce

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
29,80 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 31,89 Euro
19% MwSt. – 35,46 Euro***

Mediterranes Büffet

Suppen:

**mediterrane Fischsuppe
oder
Cazpacho
mit gerösteten Weißbrot**

Fingerfood im Glas:

französisches Lachstartar



Jakobsmuscheln auf Avocadocreme



Ziegenfrischkäse-Crème-Brulée



Nizza-Salat mit Vinaigret



Melonen-Caprese-Salat



bunte Antipastispieße mit mediterranem Dip

Warmteil:

Toskanisches Hähnchen



Ligurisches Kaninchen



Lammtopf Provençal

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln



Gemüseauflauf mit Weißbrot-Feta-Kruste



Penne mit Tomaten und Mozzarella

Dessert:

Panna Cota mit Fruchtspiegel



Zitronen-Limetten-Tiramisu

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

32,50 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 34,78 Euro

19% MwSt. – 38,68 Euro

asiatische Buffet

Suppe:

Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß

Fingerfood:

Frühlingsrolle an feurig-fruchtiger Sauce



asiatischer Rindfleischsalat mit frittierten Glasnudeln



fruchtiger Geflügelsalat mit Obst



Thunfischpralinen an Wildkräutersalat

Warmteil:

Rindfleisch Chop-Suey mit Gemüse



würzige Yaketorie-Spieße (Hähnchenfleisch)



Reis mit Gemüse

Salat:

**knackiger Salat aus Chinakohl,
Paprika, Karotten und Sesam**

Dessert:

gebackene Banane mit Honig



Mango-Joghurt-Mousse

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
26,80 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 28,68 Euro
19% MwSt. – 31,89 Euro***

Griechisches Büffet

**große Vorspeisenplatte mit
gefüllten Weinblättern, gefüllte rote Kirchpaprika,
eingelegte Oliven in Knoblauch und Schafskäse
gebratenen Zucchini und Auberginen, gegrillte Paprika**



panierter Schafskäse mit Tsatsiki



Bifteki gefüllt mit Feta



Paprikaschoten mit Feta überbacken



**gebackener Schafskäse mit Tomaten, Peperoni und
Knoblauch**

Warmteil:

würzige Suflakispieße



**Gyros in Metaxasauce
oder
Fisch nach Art von Spetses**



Gemüse-Tomaten-Reis und Folienkartoffeln



**gemischte Salatplatte, Hirtensalat, griechischer
Gurkensalat**

Dessert:

fruchtige Limettencreme

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

26,80 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 28,68 Euro

19% MwSt. – 31,89 Euro

Mexikanisches Büffet

Vorspeisen:

**Empanada Mendocinas
(Teigtaschen mit Hackfleisch gewürzt)**



Chicken Wings auf feurigem Mangosugo



überbackene Nachos



Guacamole im Glas mit marinierten Garnelen



Oliven- und Peperoniauswahl



herzhafte Wrap mit Thunfisch

Warmteil:

gefüllte Enchiladas in Tex-Mex-Sauce überbacken



Putenröllchen in fruchtiger Ananassauce



körniger Reis

Salat:

knackiger Salat mit Paprika, Tomaten und Gurken



bunter, scharfer Bohnensalat

Dessert:

***Mascarponecreme mit in Rosmarinhonig
flambierter Ananas***



Cocada (mexikanisches Kokosdessert)

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

26,50 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 28,36 Euro

19% MwSt. – 31,54 Euro

Französisches Büffet I

Suppe:

französische Zwiebelsuppe

Vorspeise:

Jakobsmuscheln an buntem Melonensalat im Glas



Carpaccio vom Rinderfilet mit feiner Vinaigrette



Creme Brûlée vom Ziegenfrischkäse



in Gin gebeizter Lachs auf dem Löffel serviert

Warmteil:

***Rehrücken an Portweinsauce mit Dörripflaumen
oder
Rehgulasch mit frischen Pfifferlingen***



***Lachssupreme an Weißweinsauce auf Streifen von
buntem Gemüse***



Wildreis und Semmelklöße



bunte Salatplatte

Dessert:

Weißer Mousse au chocolat mit Zitrusfrüchteragout



Gâteau au Chocolat garniert mit frischen Himbeeren



französischer Käse vom Brett

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

35,80 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 38,31 Euro

19% MwSt. – 42,60 Euro

Französisches Büffet II

Suppe:

Bouillabaisse mit Rouille

Vorspeise:

Rinderfilet-Tartar-Creme-Brûlée



Jakobsmuscheln auf französische Art



Avocado-Lachs-Tartar



Entenbrust an Barolozwiebel

Warmteil:

Lammkoteletts à la Provence



Seeteufel in leichter Dijon-Senf-Sauce



Boeuf Bourguignon



***Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln
oder Kartoffel-Möhrenpüree***

Salat:

bunte Salat- oder Gemüseauswahl

Dessert:

Mousse au Chocolate an Weißweibirne



Knusperblüten mit frischen Früchten



französischer Käse vom Brett

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

38,50 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 41,20 Euro

19% MwSt. – 45,82 Euro

Spanisches Büffet I

Suppe:

feines Rosmarincremesüppchen

Vorspeisen:

feurige Champignon mit Knoblauch und Peperoni



Garnelen Mojo Rojo



würziges Hähnchenfilet in Cherry



Seranoschinken und Chorizo mit Trauben-Rosmarin-Dressing

Warmteil:

Zarzuela Mallorca (traditionell spanischer Fischtopf)



spanische Zitronenhähnchen



feine Bandnudeln oder Rosmarinkartoffeln und Reis

Salat:

gemischter Blattsalat der Saison

Dessert:

Churros mit Schokoladensauce



Copa de Limón

Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:

26,80 Euro netto pro Person

Preisbeispiel bei 20 Personen

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

7% MwSt. – 28,68 Euro

19% MwSt. – 31,89 Euro

Spanisches Büffet II

Vorspeise:

***Albondigas especial
(Hackfleischklösschen in pikanter Tomatensauce)***



Artischocken in Tomatensauce



Kartoffeltortillia mit Paprika und Seranoschinken



gebackenes Gemüse mit Wachtelspiegelei und Chorizo



Frutti di Mare

Warmteil:

***Kaninchen in Cherry-Sauce und Bandnudeln
oder
Ragout vom Rind mit Gemüse und Kartoffeln***



Paella mallorca



***Frischkäse-Ravioli in leichter Gemüsecreme
mit frischen Kräutern***

Salat:

gemischter Blattsalat der Saison

Desser:

Creme Catalan



bunte Obstspieße

***Unser Buffet bieten wir Ihnen wie folgt an:
29,50 Euro netto pro Person
Preisbeispiel bei 20 Personen
zzgl. jeweils gültiger MwSt.***

***7% MwSt. – 31,57 Euro
19% MwSt. – 35,11 Euro***

Vegetarisches Buffet zum zusammenstellen

Suppen:

feine Kartoffelcremesuppe



Kürbiscremesuppe mit Ingwer



Zwiebelsuppe



Minestrone



Karottencremesuppe mit Kokosmilch und Curry



sämige Paprika-Creme-Suppe



Selleriecremesuppe



Broccolicremesuppe



Blumenkohlcremesuppe

Vorspeisen:

Tomaten-Mozzarella im Glas mit frischem Pesto



Antipastispieße im Glas mit mediterranem Dip



Selleriepüree im Glas mit geröstetem Fenchel



Rote Bete Caprese



panierte Fetaecken mit Tzatziki



Fetakäsesäckchen (Feta, Knoblauch, Tomate, Peperoni)



***Rote Bete mit Parmesan, Rucola und
Holunderblütendressing***



Zucchini-Mozzarella-Nuggets



Rote-Beete-Kugeln mit Schnittlauch-Dip



Frischkäsepralinen im Cranberry-Nußmantel

Hauptgerichte:

feine Gemüsequiches



Champignon-Gemüse-Pfanne



Gemüselasagne



Gemüsepaella



Penne mit Steinpilzen



Penne mit Gorgonzolasauce



Pilz-Kartoffel-Ei-Auflauf



Wirsingrouladen mit Gemüsefüllung



Chili sin Carne mit Tofu



***mit Gemüse gefüllte Pfannkuchenrollen in Tomatensauce
und Käse überbacken***



Spaghetti mit Kokos-Spinat



mediterrane Kartoffelpizza



hausgemachte Serivettenknödel mit frischen Steinpilzen



Kürbis-Parmigiana



Käse-Tortellini mit Röstzwiebeln



panierte Sellerieschnitzel in Sauce



Auberginen-Parmigiana

Preis auf Anfrage

Vorschlag für ein Barbecue

grosses Vorspeisenbuffet auf Platten serviert:

mediterran gefüllte Artischockenböden



Auswahl an Oliven, Peperoni und mediterranem Gemüse



gebratene Zucchinirollchen mediterran gefüllt



Birnen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Coppa



kleine Putensaltimbocca



Tomaten mit Mozzarella an frischem Basilikumpesto



Parmaschinken mit Melone



Rote-Beete-Carpaccio mit Ruccola und Parmesan

Grillgut Fleisch:

Rindersteak



mediterran gefüllte Putensteaks



bunte Schaschlikspieße

Grillgut vegetarisch:

Gemüsespieße



Fetakäsesäckchen vom Grill

Grillgut Fisch:

Lachs-Zitronen-Spieße



Garnelenspieße

Grillsaucen:

Kräuter-Frischkäse-Dip

BBQ-Whiskey-Rauch-Grillsauce

Zitronen-Aioli

Arrabiata-Dip

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln



**Gemüsereis
oder**

**in Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit Tomaten,
Paprika und roten Zwiebeln**

Salate:

italienischer Nudelsalat (scharf)



gemischte Salatplatte bunt dekoriert



Melonen-Gurkensalat mit Feta



bunter Bohnensalat



Apfel-Karotten-Salat



Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesanspäne

Dessert:

Knusperblüten mit Mandelcreme und Früchten



Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren

Preis auf Anfrage

Vorschlag für ein Barbecue

großes Vorspeisenbuffet als Fingerfood serviert:

mediterran gefüllte Crepes-Säckchen



**Tomaten-Mozzarella im Glas mit frischem
Basilikumpesto und Balsamico**



**Ziegenfrischkäsepralinen im Cranberry-Nuß-Mantel
auf buntem Wildkräutersalat**



hausgemachtes Kartoffelrösti mit Wachtelei und Bacon



Lachstartar im Glas mit Wasabi-Dip

Grillgut Fleisch:

Rindersteak (Roastbeef)



Rindersteak-Spieße mit Paprika und Zwiebeln



mediterran gefüllte Putensteaks



Puten-Ananas-Curry-Spieße

bunte Schaschlikspieße aus Schweinefilet



Lammspieße mit Zucchini und Cocktailtomaten



feurige Hackspieße

Grillgut vegetarisch:

Gemüsespieße



Fetakäsesäckchen vom Grill



gefüllte Champignons vom Grill



gefüllte Kartoffeln vom Grill



gefüllte Paprikaschoten vom Grill



mediterrane Grilltomaten



Saltimbocca von der Aubergine

Grillgut Fisch:

**gegrillter Lachs in der Folie auf
Weißwein-Gemüse**



Seeteufel auf Tomatenfondue



Garnelenspieße



Doradenfilet mit Zitronen-Butter



gegrilltes Saltimbocca von der Roten Meerbarbe

Grillsaucen:

**Zitronen-Aioli
mediterraner Schafskäse-Dip
Kräuter-Frischkäse-Dip
Chili-Creme
Grillsauce Mexico
Honig-Senf-Dip
BBQ-Whiskey-Rauch-Grillsauce
Pfeffersauce
Arrabiata-Dip
Tsatsiki**

warme Beilagen:

Rosmarienkartoffeln



Gemüsereis



**mediterraner Kartoffel-Gemüse-Gratin
mit Schafskäse**

Salate:

klassischer Nudelsalat



Reissalat mit Curry und Ananas



**bunter Quinoa Salat mit Mais, Avocado, Tomate, Minze
und Joghurt Dip**



sommerlicher Apfel-Karotten-Salat



Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesanspäne



griechischer Hirtensalat



mediterraner Brot-Salat

Dessertauswahl:

***Knusperblüten mit Mandelcreme und frischen
Früchten der Saison***

*

frischer Obstsalat der Saison mit Honigjoghurt

*

Holunderblüten-Sauerrahm-Parfait

*

Limoncello-Panna-Cotta mit Obst-Salsa

Preis auf Anfrage

Knackige Salatauswahl

**Kartoffelsalat nach „Hausfrauen Art“
(mit Dörrfleisch, Schnittlauch und Öl)**



Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Eier, Tomaten und Gurken



Kartoffelsalat mit Joghurt, frischen Kräutern und Dörrfleisch



Nudelsalat nach „Hausfrauen Art“ mit Lyoner, Gurken, Eiern und Mayonnaise



Nudelsalat mit Thunfisch



Nudelsalat mit gebr. Hähnchenbrust, Paprika und Mango



Ital. Nudelsalat (scharf)



Tortellinisalat



Spaghettisalat



Reissalat mit Curry und Ananas



**Reissalat Mexiko (mit Paprika, rote Bohnen, Mais
– pikant)**



**Bunter Quinoa Salat mit Mais, Avocado, Tomate,
Minze und Joghurt Dip**



Melonen-Tabouleh



Möhren- oder Apfel-Möhrensalat



Asiatischer Karottensalat



Esterhazy-Salat (Möhren und Weißkraut)



Weiß- oder Rotkrautsalat



Selleriesalat



Tomatensalat mit Zwiebeln und frischen Kräutern



Tomatensalat mit Mozzarellakugeln



**Orientalischer Tomatensalat (scharf) mit Joghurt
und schwarzem Sesam**



Gurkensalat



Paprikasalat



Hirtensalat (Paprika-Gurken-Feta und Oliven)



Eier-Schinken-Salat



Schichtsalat



Ananas-Lauch-Salat



**Chicoree-Salat mit Ei oder fruchtig mit
Mandarinen**



Blumenkohlsalat

Spargelsalat (Schinken, Eier)



Bohnensalat



Feldsalat



Eisbergsalat, gemischter Blattsalat der Saison



Schnittlauchsalat



Löwenzahnsalat



Rucola-Salat mit Cocktailtomaten und Parmesanspäne



Artischockensalat mit Thunfisch



Melonen-Gurken-Salat mit Feta



Mediterraner Brotsalat

Dessertauswahl

Knusperblüten mit Mandelcreme und Früchten



Lebkuchenmousse mit Punschirschen oder Apfel-Chilli-Kompott



Gâteau au Chocolat garniert mit frischen Himbeeren



süßes Sushi



Rießlingbirne an Schockobisquit mit Schokoladensauce



Bratäpfel mit Amarettini Brösel



Schwarzwälder Trifle



Obstsalat oder Obstspieße



Vanille-Joghurt-Creme mit Campari-Orangen



klassisches Tiramisu



Tiramisu blanco mit Kokoslikör und Ananas



Erdbeertiramisu, Himbeertiramisu



Apfeltiramisu mit Zimt



Cantuccini-Tiramisu



Karameltiramisu



Lebkuchentiramisu



Tiramisu mit Spekulatius



Ananascreme, Mandarinencreme



Mousse au Chocolate, Mousse au Vanille



Mango-Joghurt-Mousse, Lemonen-Joghurt-Mousse



Weinschaumcreme



Panna Cotta



Crème Brûlée



Ananas mit Raffaello-Sahne



Melonen-Ricotta-Trifle



Rhabarbar-Triffel



hausgemachte Kirschgrütze mit Zimtsahne



**Mini Windbeutel „Monte Bianco“
(Windbeutel mit Vanille-Creme und Schockosauce
übergossen)**



Käsekuchenwürfel im Himbeermeer



Anglo mit Wadlfrüchten

Preise auf Anfrage