

Buffetvorschläge 2019

Sehr geehrte Gäste,

*die Buffets gelten einheitlich ab 20 Personen
Sie können sich alternativ ein eigenes Buffet zusammenstellen.*

*Bitte beachten Sie, dass wir diese Vorschläge
nur auf Vorbestellung für Sie zubereiten.*

*Sollten Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben,
teilen Sie uns dieses bitte frühzeitig mit,
damit wir Ihnen Alternativen anbieten können.*

Buffet „Rustikal“

Vorspeisen

*Melone mit Schinken
Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Hausgemachte kleine Frikadellen
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Brötchen und Butter*

Suppe

Kartoffelcremesuppe

Hauptgang

*Spanferkelrollbraten mit Malzbiersauce
Putenbrustgeschnetzeltes in Zucchini-Tomatensauce
Schnitzel mit Zwiebel-Sahnesauce
Gemüse der Saison
Bratkartoffeln
Spätzle
Kroketten*

Dessert

*Vanillecreme mit Himbeerragout
Kleine Käseauswahl vom Brett*

24,20 € pro Person

Buffet „Mediterrana“

Vorspeise

Pollo tonnato
Hausgemachte Antipasti
Quiche von Spinat und Lachs
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Knoblauch-Chili-Garnelen mit Tomaten und Lauch
Brötchenauswahl mit Buttervariation

Hauptgang

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust
Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen
Rosa gebratener Iberico-Schweinerücken mit Tomaten-Oliven-Sugo
Ravioli „Spinachi“ mit Basilikumsauce
Geschmortes Zucchini-Auberginengemüse
Bohngemüse
Rosmarinkartoffeln
Kräutergnocchi
Bandnudeln

Dessert

Tiramisu
Crema Catalana
Käseauswahl vom Brett

28,50 € pro Person

Buffet „International“

Vorspeise

Sushi mit Wasabi und Sojasauce

Gegrilltes Gemüse

Wraps mit Frischkäse und italienischem Landschinken

Gefüllte Weinblätter mit Joghurt-Gurkendip

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brötchenauswahl mit Buttervariation

Hauptgang

Cevapcici mit Ajvar

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Schweinefilet im Speckmantel mit bunter Pfefferrahmsauce

Penne „Gamberetti“ mit getrockneten Tomaten und Rucola

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Herzoginkartoffeln

Dessert

Bayrische Creme mit Erdbeersauce

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Käseauswahl vom Brett

31,80 € pro Person

Buffet „Best of“

Vorspeisen

*Geräucherte Makrelen-Happen
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Rosa gebratene Kalbshälfte mit Rucola
Quiche von grünem Spargel mit Ziegenkäse
Gefüllte Champignons mit Kräuter-Frischkäse
Blattsalat mit verschiedenen Dressings
Brötchenauswahl mit Buttervariationen*

Suppe

*Rinder-Consommé
(Hochzeitsuppe)*

Hauptgerichte

*Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Pfeffer-Sahne-Sauce
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Gebratene Perlhuhnbrust mit Trüffelsauce
Gemüse der Saison
Gratinierte Kartoffeln
Polenta-Rauten
Kartoffelplätzchen*

Dessert

*Obstsalat
Waldbeeren-Torte
Mousse au chocolat
Käseauswahl vom Brett*

33,90 € pro Person

*Offizierheim in der Luftwaffe
Höhn-Perle-Wahnheide, 1996*

Grill Buffet

01. Mai – 30. September

Vorspeise

*Melone mit Schinken
Hausgemachte Antipasti
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
Kartoffel- und Penne Salat mit getrockneten Tomaten
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Brötchenauswahl mit Buttervariationen*

Hauptgang

*Bratwurst
Marinierte Garnelenspieße
Pfeffersteak von der Rinderhüfte
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
Grillgemüse, Speckbohnen
Ofentomaten
Rosmarinkartoffeln
Sour Cream
Salsa*

Dessert

*Frischer Obstsalat
Stracciatella-Creme
Kleine Käseauswahl vom Brett*

27,50 € pro Person