

Buffet I
Italienisches Buffet

Vorspeise

Gemischter Brotkorb
Gemischter Vorspeisenteller
(wird serviert)
*

Gebratene Garnelen in mariniertem Knoblauch-Olivenöl
*

Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten
*

Mariniertes Antipasti Gemüse mit altem Balsamico
*

Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Rucola
*

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

Buffet

Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
mit Thymiankartoffeln und Gemüse der Saison
*

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasoße
*

Edelfischragout mit Safransauce
und Wildreis
*

Hausgemachte Lasagne

Dessert

(wird serviert)
*

Hausgemachtes Tiramisu
*

Panna Cotta mit frischen Früchten
*

Mögliche Ergänzung: gemischte Käseplatte mit Kirschtomaten,
Weintrauben und Krustenbrot
Gulaschsuppe mit dunklem Brot

Buffet II
Italienisches Buffet

Vorspeise

*Rucolasalat mit gehobeltem
Parmesan und Pinienkernen*

*

Shrimps mit frischen Kräutern

*

*Artischockensalat
mit getrockneten Tomaten und Oliven*

*

Parmaschinken mit Melonenkugeln

*

Tomaten Mozzarella Salat

*

Vitello Tonnato

*

Gemischter Brotkorb

Buffet

*Maispoularde an Champignon-Lauchgemüse
und Gnocchis*

*

*Schweinefilet in Aroma gebraten mit
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln*

*

*Dorade Filet auf
Tomaten-Pinienkernen-Risotto*

*

Penne mit Kirschtomaten-Zucchini und Kapern

Dessert

Obstsalat

*

Tiramisu

Buffet III
Barbecue Buffet

Vorspeisen

*Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse,
Peperoni und Oliven*

*

Tomaten-Brotsalat

*

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

*

Weißkrautsalat mit Speckwürfeln

*

Hausgemachter Kartoffelsalat

*

Gurkensalat mit Schmand und Dill

*

*Mozzarella mit Tomaten garniert, Basilikum
und Olivenöl/Balsamico-Dressing*

*

Mariniertes Gemüse vom Grill

*

Marinierter Karottensalat

Grill

Gegrilltes Rindersteak

*

Schweinesteak

*

Hähnchenbrustfilet würzig gegrillt

*

Spareribs mit pikantem Dip

*

Rostbratwürstchen

Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Kräutern

*

Kartoffelecken mit pikantem Dip

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Buffet IV
Hessisches Buffet

Vorspeisen

Blattsalate mit einer Auswahl an Dressings

*

Hausgemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Schnittlauch

*

Feine Partyfrikadellen

*

Vesperplatte mit Radieschen und Cornichons

*

Hausgemachten Kartoffelsalat mit Essig und Öl

*

Handkäse mit Musik

*

Hausgemachter Spunde Käse

*

Nudelsalat

*

Hessischer Wurstsalat

*

Rustikaler Brotkorb

Butter

Hauptgang

Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Sauce

*

Kassler

*

Hausgemachter Fleischkäse

*

Salzkartoffeln, Gemüse der Saison, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

*

Frisch gebackener Apfelkuchen mit Sahne

Buffet V
Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb

*

Saisonales Salatbuffet

*

Tomatensalat

*

Ofenfrische Bretzeln

*

Obatzter mit Schnittlauch

*

Hausgemachter Kartoffelsalat

*

Weißkrautsalat mit geröstetem Speck

*

Gurkensalat in Dillsahne

*

Bayrischer Wurstsalat mit Gurken

*

Boullion vom Rindertafelspitz

Hauptgang

Hausgemachter Leberkäse

*

Originale Münchner Weißwurst mit süßem Senf

*

Grillhaxe vom Schwein

*

Schweinekrustenbraten

*

Rahmgulasch vom Kalb

*

Sauerkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Marktgemüse

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel

*

Bayrisch Creme mit Früchten

Buffet VI
Deftiges Buffet

Suppe

Frankfurter Kartoffelsuppe mit Würstchen
(wird serviert)

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

*

Hausmacher Wurstplatte

*

Rohe mariniert Karottensalat

*

Waldorfsalat

mit Granny Smith Apfel, Ananas, Sellerie und Nüsse

*

Räucherlachs mit Meerrettich Apfelsoße

*

*Zwiebelkuchen mit Speck
und Kräuter Schmand*

*

Kleine Frikadellen auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Hauptgang

Rinderfiletspitzen "Stroganoff Art" mit Gurken und Champignons

*

Spießbraten mit Zwiebelsauce

*

Gebratenes Zanderfilet auf Apfelwein Sauerkraute mit Speck

*

Spätzle, Bratkartoffeln und Gemüse

Dessert

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

*

Kaiserschmarrn

Buffet VII
FrühlingsBuffet

Suppe

*Schaumsuppe von Sieben Kräutern
mit Buttercroutons
(wird serviert)*

Vorspeisen

Variation von Buffet

Frühlingsalat mit verschiedenen Dressings

*

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

*

Spargelsalat mit Schnittlauch, jungen Erbsen und ,Tomaten

*

Hausgemachter gebeizter Lachs, Kartoffelgurkensalat mit Meerrettich

*

Tomatensalat mit Rote Zwiebel und Rucola

*

Couscous Salat mit frischem Gemüse und Kräutern

Hauptgang

Schweinelende mit Kräuter Pilze, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*

Poulardenbrust auf Spargelgemüse und Gnocchis

*

Pochierter schottischer Wildlachs mit Duftreis und Paprikagemüse

Dessert

wird serviert

Vanilleeis mit Mariniertes Erdbeere

Buffet VIII
FrühjahrsBuffet/SommerBuffet

Vorspeisen

Spargelsuppe mit Spargelspitzen
(wird serviert)

*

Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Gurken und Peperoni

*

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

*

Shrimps mit frischen Kräutern

*

Vitello Tonnato

(Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

*

Melone mit Serranoschinken

*

Matjes Hausfrau Art

*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

*

Mediterranes Gemüse

*

Hausgemachter Wurstsalat mit Käse

Hauptgang

Dorade mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Gnocchis

*

Saltimbocca a la Romana

(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei)

*

Bandnudeln mit Ratatouille Gemüse

*

*Putengeschnetzeltes mit Champignons
und Bratkartoffeln und Gemüse der Saison*

Dessert

Crème brûlée

(wird serviert)

Buffet IX
Herbst/ Winterliches Buffet (Wintersaison)

Vorspeise

Maronencremesuppe

(wird serviert)

*

Blattsalat der Saison mit Walnüssen

Sellerie und Apfel

*

Waldpilz Salat

*

Bohnen Salat

*

Feldsalat mit Cranberry, Quitte und Walnüssen

*

Hausgebeizter Lachs mit Limonen Crème fraîche

*

Rosa gebraten Kalbs Tafelspitz mit Rote Beete und geriebenem Meerrettich

Hauptgang

Hirschragout mit Apfelrotkohl , Kartoffelklöße

*

Rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing und Spätzle

*

Fogottini mit jungem Lauch und Parmesan

*

Zanderfilet auf Prosecco-Sauerkraut

Dessert

(wird serviert)

Mandel Panna Cotta mit Johannisbeer-Soße

*

Crème brûlée mit Früchten

*

*Mousse von Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten*

Buffet X
Winterliches Buffet

Suppe

Schaumsuppe von Hokkaido-Kürbis
(wird serviert)

Vorspeise

Feldsalat mit Speck-Butter Croutons und Kartoffeldressing

*

*Mozzarella mit Tomaten garniert, Basilikum
und Olivenöl/Balsamico-Dressing*

*

Geflügelsalat

*

Rote Beete Salat

*

Variation von Räucherfisch mit Meerrettichcreme

*

Apfel-Sellerie Salat

*

Rustikaler Brotkorb

Hauptgang

Edelgoulasch vom Wildschwein

*

Perlhuhn mit Möhrchen

*

Gebratene Entenbrust auf Sauerkirsch-Soße

*

Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeren

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott

*

Gebratener Apfel mit Marzipan und Vanillesauce