

# Buffetauswahl Frühling/Sommer

## Italienisches Büffet I

### Vorspeisen

Gemischter Vorspeiseteller  
(wird serviert)

\*

Gebratene Garnelen in mariniertem Knoblauch-Olivenöl

\*

Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten

\*

Mariniertes Antipasti Gemüse mit altem Balsamico

\*

Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

\*

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmegiano

\*\*\*

### Buffet

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

\*

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasoße

\*

Edelfischragout mit Safransauce  
und Basmatireis

\*

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch

\*\*\*

### Dessert

(wird serviert)

\*

Hausgemachtes Tiramisu

\*

Panna Cotta mit frischen Früchten

\*

Kirschgrütze mit Sahnekirscheis

\*\*\*

Preis pro Person 35,00 €

## Italienisches Büffet II

### Vorspeisen

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan  
und Cherrytomaten

\*

Shrimps mit frischen Kräutern

\*

Artischockensalat  
mit getrockneten Tomaten und Oliven

\*

Parmaschinken mit Melonenscheiben

\*

Tomaten Mozzarella Salat

\*

Vitello Tonnato

\*

Gemischter Brotkorb

\*\*\*

### Buffet

Maispoularde mit Möhrchenrahmsöße

\*

Schweinefilet mit grüner Pfefferrahmsöße  
dazu Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*

Dorade Filet  
mit Zucchini-Paprika-Kapern-Tomaten Gemüse

\*

Penne Arrabiata mit Rucola

\*\*\*

### Dessert

Obstsalat

\*

Tiramisu

\*\*\*

Preis pro Person 35,00 €

Mögliche Ergänzung:

kleine italienische Käseauswahl 3,00 € pro Person

Tomatensuppe mit geschlagenem Rahm 3,00 € pro Person



## Barbecue Büffet

### Vorspeisen

Griechischer Bauernsalat  
mit Schafkäse, Peperoni und Oliven

\*

Nudelsalat

\*

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

\*

Weißkrautsalat mit Speckwürfel

\*

Hausgemachter Kartoffelsalat

\*

Gurkensalat mit Schmand und Dill

\*

Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

\*

Mariniertes Gemüse vom Grill

\*

Marinierter Karotten Salat

\*\*\*

### Grill

Gegrilltes Rindersteak

\*

Schweinesteak

\*

Hähnchenbrustfilet würzig gegrillt

\*

Spareribs mit pikanten Dips

\*

Rostbratwürstchen

Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Kräutern

\*

Kartoffelecken mit pikantem Dip

\*\*\*

### Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

\*\*\*

## Hessisches Büffet

### Vorspeisen

Blattsalate mit einer Auswahl an Dressings

\*

Hausgemachtes Schweinemett mit Zwiebeln  
und Schnittlauch

\*

Feine Partyfrikadellen

\*

Vesperplatte mit Radieschen und Cornichons

\*

Hausgemachten Kartoffelsalat mit Essig/Öl

\*

Handkäse mit Musik

\*

Hausgemachter Spunde Käse

\*

Nudelsalat

\*

Hessischer Wurstsalat

\*

Rustikaler Brotkorb

Butter

\*\*\*

### Hauptgang

Tafelspitz mit Frankfurter grüner Soße

\*

Kassler

\*

Hausgemachter Fleischkäse

\*

Salzkartoffeln, Gemüse der Saison, Sauerkraut und  
Kartoffelpüree

\*\*\*

### Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

\*

Frisch gebackener Apfelkuchen mit Sahne

\*\*\*

Preis pro Person 34,00 €

Preis pro Person 32,00 €



## Bayrisches Büffet

### Vorspeisen

- Gemischter Brotkorb \*
- Saisonales Salatbüffet \*
- Tomatensalat \*
- Ofenfrische Bretzel \*
- Obatzter mit Schnittlauch \*
- Hausgemachter Kartoffelsalat \*
- Weißkrautsalat mit geröstetem Speck \*
- Gurkensalat in Dillsahne \*
- Bayrischer Wurstsalat mit Gurken \*\*\*

### Hauptgang

- Hausgemachter Leberkäse \*
- Originale Münchner Weißwurst mit süßem Senf \*
- Grillhaxe vom Schwein \*
- Rindergulasch \*
- Sauerkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Marktgemüse \*\*\*

### Dessert

- Hausgemachter Apfelstrudel \*
- Bayrisch Creme mit Früchten \*\*\*

Preis pro Person 33,00 €

## Deftiges Büffet

### Vorspeisen

- Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings \*
- Hausmacher Wurstplatte \*
- Waldorfsalat mit Granny Smith Apfel, Sellerie und Nüsse \*
- Räucherlachs mit Meerrettich Apfeloße \*
- Kleine Frikadellen auf hausgemachtem Kartoffelsalat

### Suppe

- Frankfurter Kartoffelsuppe mit Speck (wird serviert) \*\*\*

### Hauptgang

- Rinderfiletspitzen "Stroganoff Art" mit Gurken und Champignons \*
- Spießbraten mit Zwiebelsauce \*
- Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlinsengemüse \*
- Butterspätzle, Bratkartoffeln und Gemüse \*\*\*

### Dessert

- Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen \*
- Kaiserschmarrn \*\*\*

Preis pro Person 31.50 €

Mögliche Ergänzung: Brühe vom Kalbstafelspitz mit Gemüseflocken und Grießnockerln - 3,00 € pro Person



## Frühlingsbüffet

### Vorspeisen

Frühlingsalat mit verschiedenen Dressings

\*

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan  
und Pinienkernen

\*

Spargelsalat mit Schnittlauch, jungen Erbsen  
und Tomaten

\*

Hausgemachter gebeizter Lachs, Kartoffelgurkensalat  
mit Honigsensoße

\*

Tomatensalat mit roten Zwiebel und Rucola

\*

Couscous Salat mit frischem Gemüse und Kräutern

\*\*\*

### Hauptgang

Schweinelende mit Kräuterpilzen, Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln

\*

Poulardenbrust auf Spargelgemüse und Gnocchis

\*

Pochierter schottischer Wildlachs mit Duftreis auf  
Rahmblumenkohlgemüse

\*\*\*

### Dessert

Vanilleeis mit Mariniertes Erdbeere  
(wird serviert)

\*\*\*

Preis pro Person 35,00 €

## Sommerbüffet

### Vorspeisen

Spargelsuppe mit Spargelspitzen  
(wird serviert)

\*

Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Gurken und  
Peperoni

\*

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan  
und Pinienkernen

\*

Vitello Tonnato

\*

Melone mit Serranoschinken

\*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

\*

Mediterranes Gemüse

\*\*\*

### Hauptgang

Dorade mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und  
Gnocchis

\*

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei

\*

Bandnudeln mit Ratatouille Gemüse

\*

Putengeschnetzeltes mit Champignons,  
Tagliatelle und Gemüse der Saison

\*\*\*

### Dessert

Crème Brûlée  
(wird serviert)

\*\*\*

Preis pro Person 33,00 €

Mögliche Ergänzung: Schaumsuppe von sieben Kräuter  
mit Buttercroutons 3,00 € pro Person

