

# **BÜFFET Spezial**

**Salat und Vorspeisen Buffet**  
Mit frischen und angemachten Salaten und  
Saucen und Zutaten

\*\*\*\*\*

**Fleisch, Wild Geflügel und Fisch**  
sowie verschiedene Gemüse und BeilageFn sowie Dessert  
ganz individuell zusammenstellen  
Preis ca. 23 – 27 € p.Person, abhängig von der  
Zusammensetzung

Sie können auswählen, 3 verschiedenen Angebote  
aus Fleisch/Geflügel/Wild/Fisch  
2 verschiedene Angebote Gemüse  
2 verschiedene Angebote Beilagen  
und 2 verschiedene Desserts

## **Fleisch Geflügel Wild**

**Schweinebraten gebeitzt in eigenem Saft**  
**Schweinefilet in Gemüsesauce**  
**Rinderbraten in Rotwein**  
**Rinderfilet im Gemüsesud pochiert**  
**Lammkeule in Sherrysc**  
**Lammkeule in Kräutersc.**  
**Putenbrust in Weißweinsc.**  
**Putenbrust in Apfel Cidre sc.**  
**Hähnchenfilet in Orangensc.**

**Schweinerücken Schwarzwildart in Holunder Sc.  
Wildragout in Balsamico sc.  
Rehkeule in Holunder-Rotweinsc  
Wildragout in Aprikosen –Biersc.  
Kaninchen a.la Toscana**

## **Fisch**

**Lachsforelle in Endivien Sahne  
Thunfisch in Balsamico Sc.  
Tilapia Filets in Apfel Calvados Sc.  
Victoriabarsch in Tomaten Basilikum Sc  
Lachsfilet in Lauch Kräuter Sauce  
Neuseeländ. Hoki Filet (blauer Seehecht) in Krabben Bärlauch  
Sc.  
Rotbarsch in Meerrettich Weiswein Sc.**

## **GEMÜSE u. Saucen**

**Gartengemüse in Balsamico Sahne oder in Garden Mint  
Sc.  
Broccoli in Sahne-Hollandaise oder Tomaten Kräuter Sc  
Pariser Karotten in Majoran Sahne  
Feine Böhnchen in Balsamico Rahm oder in Olivenöl mit  
Schinkenwürfeln  
Lauchgemüse in Kräuter Bier Rahm  
Blattspinat in Kräuterrahm oder mit Tomaten in Olivenöl  
Rosenkohl in Knoblauch Sahne  
Zucchini Gemüse Schinkenwürfel Sahne  
Weinkraut in Gorgonzola Sahne oder in Apfel Whisky Sc.  
Apfel Rotkraut mit Rotwein Hollandaise**

## **BEILAGEN**

**Kartoffel Gratin in Öl gratiniert**

**Nudeln / Spaghettis**

**Spätzle/ Röstis / Kroketten etc.....**

## **Auswahl Dessert**

**Mandel Amaretto Mousse**

**Quark -Orangen Mousse**

**Weincreme mit Himbeeren**

**Grappa Creme mit grünen Feigen**

**Waldbeeren mit Vanille Eis**

**Auswahl verschiedener Eisspezialitäten**

**Frischer Obstsalat mit Cassis Sahne**

**Rote Grütze - Joghurt Creme**

**Quark -Zitronen Mousse**

**Dialog der Früchte mit Vanille Eis**

# Beispiel

## Menü Büffet

Salat und Vorspeisen Büffet

Schweinefilet in Gemüse Sc.  
Putenbrust in Apfel Cidre Sc.  
Hoki Filet in Krabben Bärlauch S.

Blattspinat in Kräuterrahm  
Gartengemüse in Balsamico Sc.

Kartoffelgratin  
Spätzle

Weincreme mit Himbeeren  
Frischer Obstsalat mit Cassis Sahne

# **Büffet - GRATIN**

## **SALATBÜFFET**

**Salatbüffet mit frischen und angemachten Salaten und hausgemachten Dressings und Zutaten**

## **GRATINS**

**Nudel Gratin mit frischen Champignons in Knoblauch Rahm**

**Broccoli Gratin mit Kartoffeln und Hackfleisch**

**Elsäßer Krauttopf, mit Schinken, Tomaten, Kräuterrahm**

**Tortellini Gratin mit Gartengemüse in Knoblauch Sahne Sc.**

**Gratin Provence, Schwarzwurzeln mit Schinken in Tomatenkräuter**

**Geflügel Nudel Gratin, Putenfilets u. Bandnudeln in Portwein Sc.**

**Nudel Gratin mit Krabben und Blattspinat in Kräuterrahm**

**Schwedischer Krabbentopf, Lauch, Krabben, Schinken in Dillrahm**

**Nudel Gratin mit Thunfisch in Tomaten Kräuter Sc.**

**Sauerkraut Hackfleisch Gratin mit Orangen**

**Lauch Gratin mit Tomaten und Kartoffeln**

**Nudel Gratin mit Putenfleisch und Mais**

**Fisch Gratin mit Weinkraut in Curry Paprika Sc.**

**Fisch Gratin mit Broccoli und Tomaten**

**Gratin mit Hackfleisch, Blattspinat und Kartoffeln**

**Gemüse Gratin, Gartengemüse in Balsamico Rahm**

## **DESSERT**

**Mandel Amaretto Mousse**

**Quark -Orangen Mousse**

**Weincreme mit Himbeeren**

**Walbeeren mit Vanille Eis**

**Auswahl verschiedener Eisspezialitäten**

**Grappa Creme mit Grünen Feigen**

**Rote Grütze - Joghurt Creme**

**Frischer Obstsalat mit Cassis Sahne**

# **Quark Zitronen Mousse**