

Buffetgerichte zur Wahl

Unsere Buffets setzen sich meist aus 5-7 Vorspeisen, 2-3 Hauptgängen und 2-3 Desserts zusammen. Unser Buffetpreise liegen zwischen 20/25,- € und 40,- € Je nach Anzahl und Art der Gerichte. Gerne arbeiten wir ihre Wünsche und Anregungen in unsere Buffets mit ein.

Eine Auswahl möglicher Vorspeisen:

- Italienische Antipasti
- Mediterraner Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Ziegenkäseterrine mit gegrillter Zucchini und Oliventapenade
- Kalbfleisch im Gewürzmantel mit Tomaten-Lavendel Konfitüre
- Variationen vom Lachs
- Safran-Reissalat mit Meeresfrüchten
- Gebratene Garnelen auf Rucola
- Geflügellebermousse mit Zwiebelkonfitüre
- Vitello tonnato
- Capresesalat
- Knödel-Pilzsalat mit Frühlingslauch
- Blattsalate mit Schalottenvinaigrette
- Salat mit Himbeerdressing und gebratenen Pilzen

Eine Auswahl möglicher Hauptgänge:

- Poulardenbrust mit Kräuterfarce, Bandnudeln und Pilzen
- Rinderschmorbraten mit Sommergemüse und hausgemachten Olivengnocchi
- Geschmorte Kalbstafelspitz mit gratinierten Polentaschnitten
- Wildlachsfilet auf Safranreis
- Zander auf Zitronen-Tymianrisotto
- Rotbarbenfilets mit Tomatenrisotto und Basilikumschaum
- Tagliatelle mit Pilzen und Parmesanschaum
- Orechiettenudeln mit Balsamicolinsen und Mascarpone
- Mohnspätzle mit gelber Paprikasoße und Parmesan

Eine Auswahl möglicher Dessert:

- Limetten Panna cotta mit Himbeerschaum
- Erdbeermousse mit Mangosalat
- Maracujaparfait im Pistazienmantel mit Waldbeerensauce
- Schokoladenmousse mit Vanillekirschen
- Joghurt Panna cotta mit Maracujagelée
- Erdbeertiramisu
- Käseauswahl