



# Buffet Vorschlag 1



## Vorspeisen

**Kartoffelsalat mit Gewürzgurke**  
in leichter Mayonnaise

**Deftiger Salat von grünen Bohnen**  
mit feinen Zwiebelwürfeln

**Hausgemachter Krautsalat Salatbar**  
Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten  
Paprika und Croutons dazu zwei  
verschiedene Dressing

**Gemischte Baguette Stangen**  
mit Kräuterquark Dip und Butter



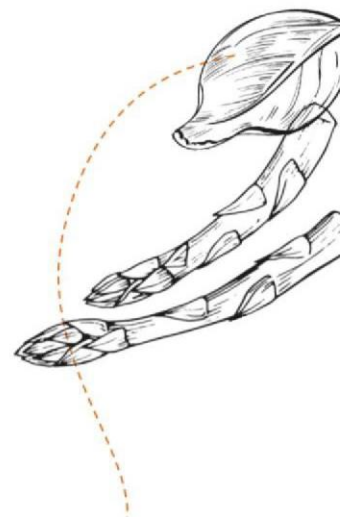
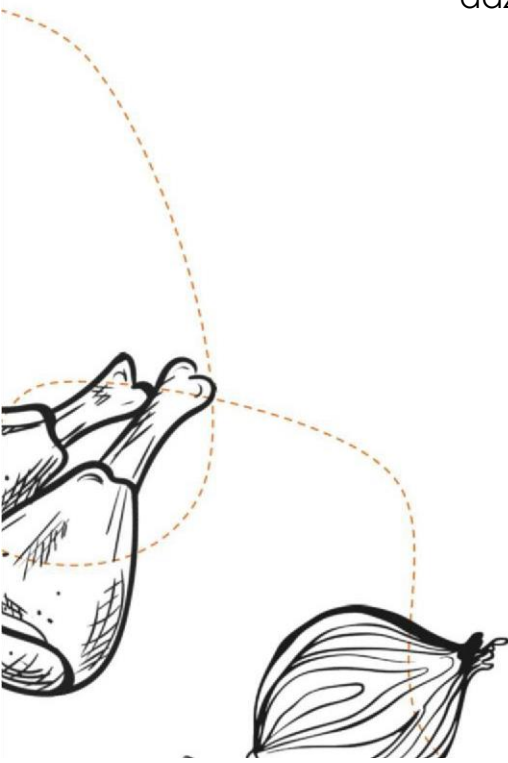
## Hauptgerichte

**Rheinischer Sauerbraten**  
dazu Apfelrotkohl  
und kleine Klöße

**Düsseldorfer Senfrostbraten**  
aus dem Schweinenacken  
dazu Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

## Dessert

**Hausgemachte Rote Grütze**  
mit Vanillesoße  
**Crème Caramel**  
mit frischen Früchten





# Buffet Vorschlag 2



## Vorspeisen

**Mini – Frikadellen und Mettenden**  
mit Senf

**Heringssalat**  
nach „Hausfrauen Art „

**Speckkartoffelsalat**

**Krautsalat**  
mit Essig und Öl

**Gebratenes Frischgemüse**  
mit Kerbeldressing

**Gemischte Baguette Stangen**  
mit Kräuterquark Dip und Butter



## Hauptgerichte

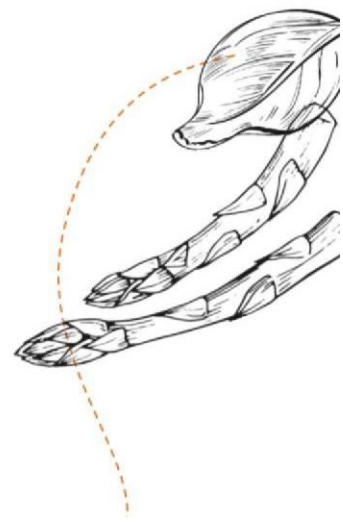
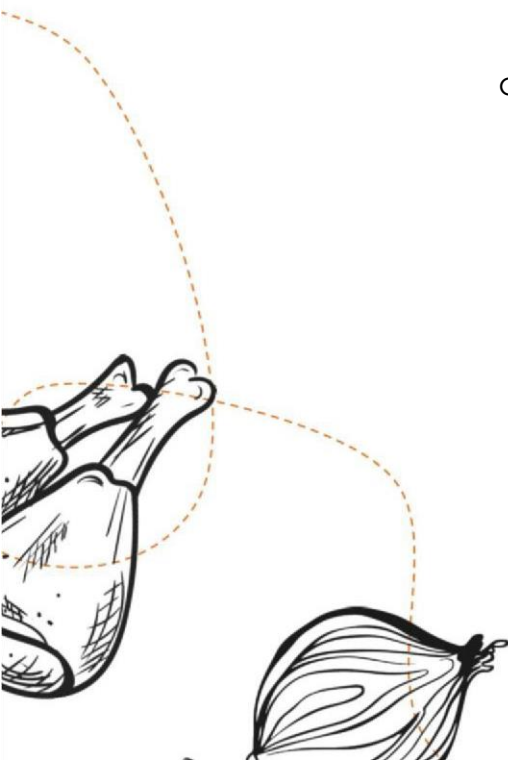
**Schinkenkrustenbraten mit Bratensauce**  
dazu Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

**Hähnchenbrustfilet in Curryfruchtsauce**  
dazu Butterreis und frisches Marktgemüse

## Dessert

**Vanillemousse**  
mit Beerenfrüchten

**Amaretto Creme**  
mit eingelegten Kirschen





# Buffet Vorschlag 3



## Vorspeisen

### **Marinierte Putenbrust**

mit frischen Früchten und Mango  
Dip

### **Büffelmozzarella auf süßen Tomaten**

mit hausgemachtem Pesto

### **Gebratene Paprika**

mit Champignons und Zucchinierecken

### **Romanasalat mit Hummerkrabben**

gebratener Chorizo, Parmesankäse und Homemade  
Dressing

### **Scharfes Spargel Chutney**

mit kleinen Rindfleischbällchen

### **Gemischte Baguette Stangen**

mit Kräuterquark Dip und Butter



## Hauptgerichte

### **Tranchen von der gebratenen Hähnchenbrust**

mit frischer Paprika und Oliven in Sherry Soße  
dazu Spätzle mit frischen Kräutern

### **Schweinefilet im Speckmantel**

auf frischem Ofengemüse mit  
Marsala Soße dazu Rosmarinkartoffeln

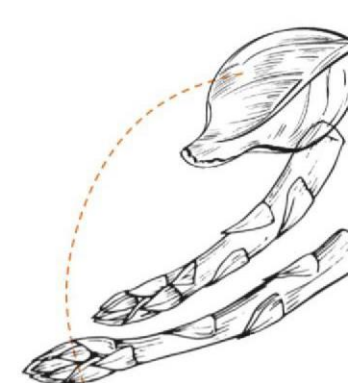
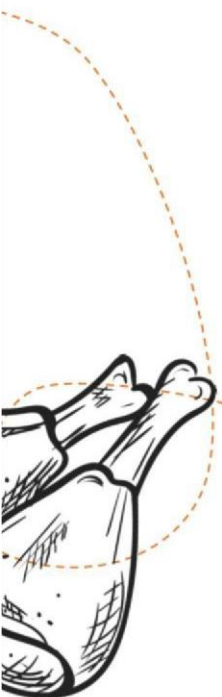
## Dessert

### **Gemischter Fruchtsalat der Saison**

mit Orangensud

### **Duo von heller und dunkler Mousse**

mit Erdbeersoße





# Buffet Vorschlag 4



## Vorspeisen

### Überbackene Zucchinischeiben

mit Tomate, würzigem Käse und hausgemachter Pesto

### Melonen Mix

mit Serrano Schinken

### Toskaner Lauchsalat

mit gebratenem Thunfisch

### Rosa gebratene Roastbeef Scheiben

auf Rucola Salat mit Parmesankäse und gewürztem Olivenöl

### Rote Beete Salat

mit Walnüssen und Fetakäse

### Gemischte Baguette Stangen

mit Kräuterquark Dip und Butter



## Hauptgerichte

### Tranchen von Schweinefilet

mit roten Zwiebeln und frischen Champignons in Grappa Soße dazu gebratene Gnocchi und Romanescoröschen

**Gefüllte Nudeltaschen mit Spinat und Ricotta** dazu würzige Hähnchenstreifen und Pinien Kräuter Soße

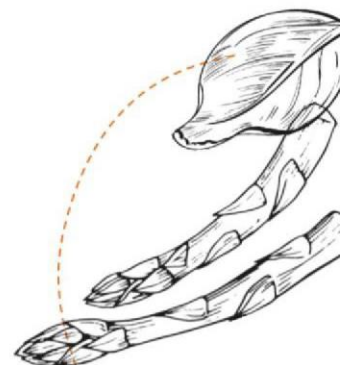
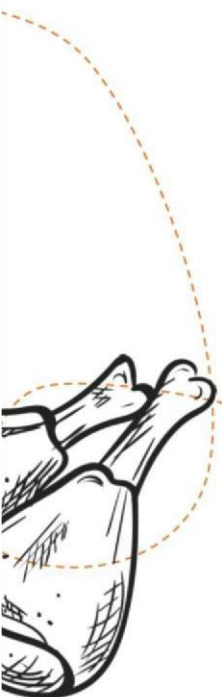
## Dessert

### Cappuccino Mousse

mit Amarettini

### Mango Joghurt Mousse

mit Fruchtpüree





# Buffet Vorschlag 5



## Vorspeisen

**Gemischte Fischfilets und Garnelen**  
in Zitronenmarinade mit Tomatenconfit

**Marinierte Hähnchenbrust**  
mit mariniertem Spitzkohl und frischer Ananas

**Tomate mit Büffelmozzarella**  
frischem Basilikum und hausgemachter Pesto

**Gebratenes Antipasti Gemüse**  
mit Balsamico Reduktion

**Vitello Tonnato**  
**Gemischte Baguette Stangen**  
mit Kräuterquark Dip und Butter



## Hauptgerichte

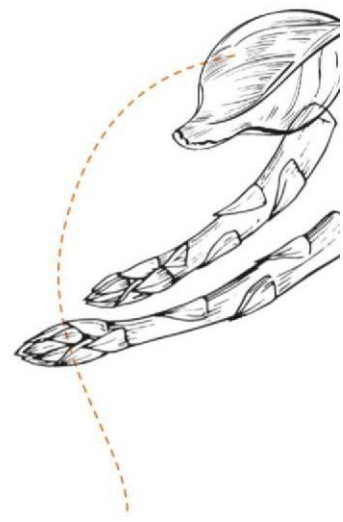
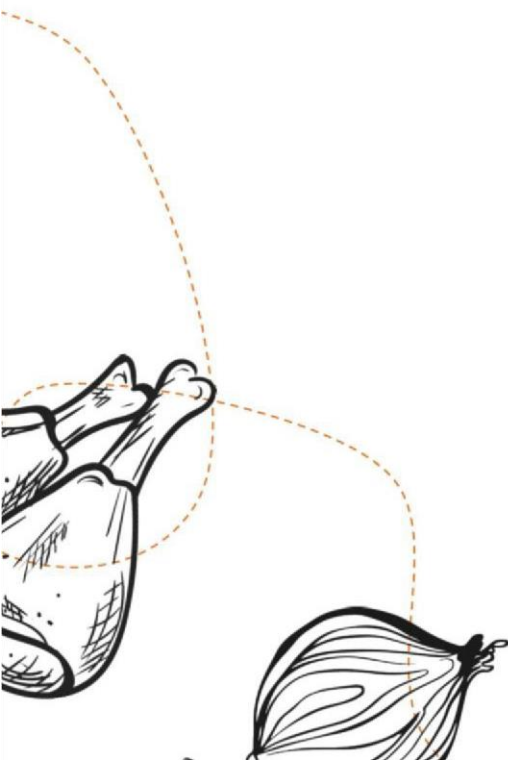
**Saltimbocca alla romana von der Putenbrust**  
mit Basilikum Tomaten Soße  
dazu Bandnudeln und frisches Marktgemüse

**Zander auf einem Frischgemüsebeet**  
dazu Limetten Butter Soße  
und gemischter Wildreis

## Dessert

**Giotto Mousse**  
mit Himbeersoße

**Amaretto Creme**  
mit Kirschen





# Buffet Vorschlag 6



## Vorspeisen

**Marinierter Spargel - saisonabhängig**  
mit Tomaten Concassée und Scheiben vom Serrano  
Schinken

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
an grünen Blattsalaten mit Koriander Dip

**Carpaccio vom Basilikumlachs**  
mit Zitronen Schnittlauch Schmand

**Gegrillte Entenbrust**  
auf Babyspinat mit Ingwer Marinade

**Bulgur Salat mit Mangold**  
Paprika und Schafskäse

**Gemischte Baguette Stangen**  
mit Kräuterquark Dip und Butter



## Hauptgerichte

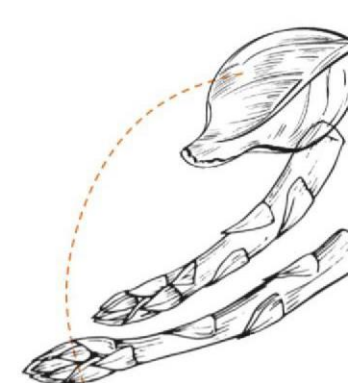
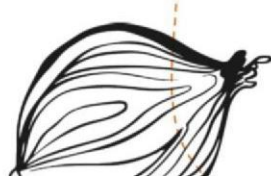
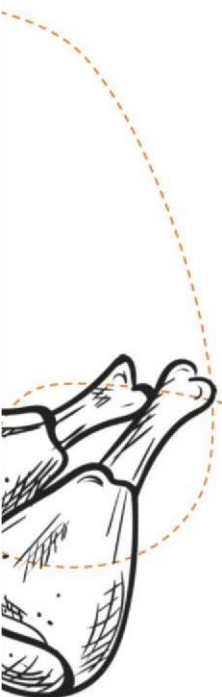
**Gegarte Kalbsnuss mit Apfel Zwiebel Soße**  
dazu Spitzkohlgemüse und Kartoffelwürfel in  
Olivenöl gebraten

**Geschnetzeltes vom Wiesenhähnchen**  
mit frischen Gemüsestreifen in Pesto  
Rahm dazu Minipasta

## Dessert

**Limonen Joghurt Mousse**  
mit Fruchtpüree

**Crème Caramel**  
mit Orange





# Buffet Vorschlag 7



## Vorspeisen

**Gebratener frischer Spargel – saisonabhängig**  
mit Basilikum und Kurkuma Hähnchen

**Gemischte Fischfilets und Garnelen**  
an Baby Leaf Salat mit Honig Senf Topping

**Feldsalat**  
mit Kartoffel Pastinaken Dip und gebratenem Speck

**Tafelspitzröllchen**  
mit Apfel Kren Füllung und Rote Beete Streifen

**Tomaten Pilz Salat**  
mit gerösteten Ciabatta Würfeln

**Gemischte Baguette Stangen**  
mit Kräuterquark Dip und Butter



## Hauptgerichte

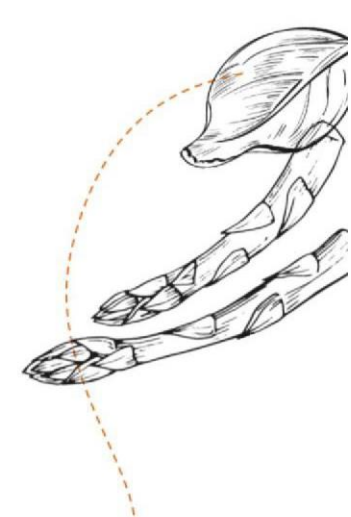
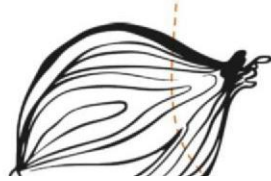
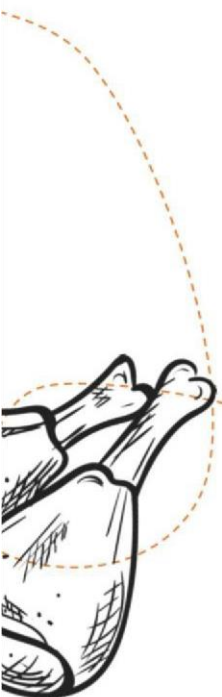
**Rosa gebratenes Roastbeef**  
mit Portwein Pilzen, Parmesankartoffeln  
und Butter Möhrchen

**Kabeljaufilet auf Spinat**  
mit Limettenschaum und Kurkumareis

## Dessert

**Schokoladen Trifle Schwarzwälder Art**

**Tiramisu**  
mit eingelegten Kirschen





# Buffet Vorschlag 8



## Vorspeisen

### **Weideschaflachs**

an Rapunzel Salat mit Nussdressing

### **Lachswürfel und Hummerkrabben**

mit Zitronen Pfeffer Dressing

### **Gebackener Spitzpaprika**

mit einer feinen Mousse aus Ziegenkäse

### **Asia Ceasar Salad**

mit Sesam, Chili und Parmesanflocken

### **Streifen von der Hähnchenbrust**

auf Rauke mit Oliven Aprikosen Dressing

### **Gemischte Baguette Stangen**

mit Kräuterquark Dip und Butter



## Hauptgerichte

### **Roastbeef am Stück gebraten**

mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Schalotten  
Rotwein Jus dazu Kartoffelgratin

### **Schweinefiletgeschnetzeltes**

in leichter Pfefferrahmsoße dazu Schupfnudeln  
und frisches Marktgemüse

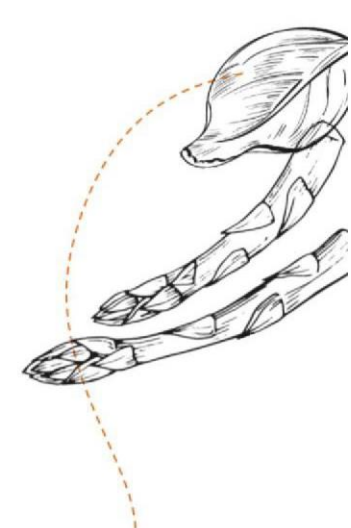
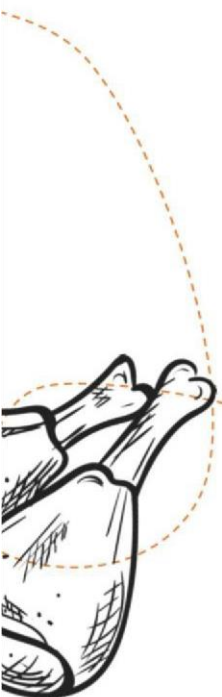
## Dessert

### **Panna Cotta**

mit gemischten Waldbeeren

### **Latte Macchiato Mousse**

mit Amarettini







# Buffet Vorschlag 9



## Vorspeisen

**Gebratene Putenbruststreifen**  
an süß saurem Rettich Gemüse

**Scheiben vom Kalbsrücken**  
mit glasierten Schalotten und Zuckerschoten

**Pastinaken Kartoffel Kuchlein**  
mit Scheiben vom Rauchlachs und Dill Schmand

**Ofengemüse Salat**  
mit Minze Joghurt und Garnelen

**Strauchtomaten**  
mit getopptem Büffelmozzarella

**Gemischte Baguette Stangen**  
mit Kräuterquark Dip und Butter



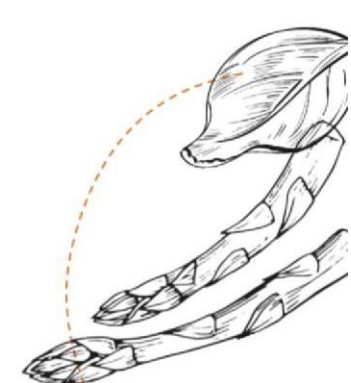
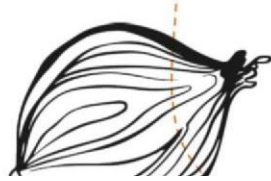
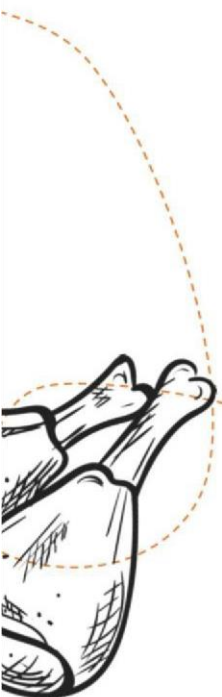
## Hauptgerichte

**Bio Lachsforelle an Curry Orangen Reduktion**  
mit Romanescoröschen dazu Korianderreis

**Rosa gebratene Entenbrust**  
mit Brombeer Ingwer Soße und frischem Marktgemüse  
dazu gebratene Schupfnudeln

## Dessert

**Crème Brûlée**  
mit Erdbeersoße  
**Zweierlei Schokoladen Mousse**  
mit gemischten Waldbeeren





# Information



Alle angegebenen Preise gelten pro Person zzgl. MwSt.

