

## Italienisches Buffet

*ab 20 Personen*

### Vorspeisen:

Verschiedene Anti Pasti  
 mit frischen Kräutern, Olivenöl  
 in altem Balsamico mariniert

Fruchtige Strauchtomate mit Mozzarella  
 und hausgemachter Basilikumpesto

Parmaschinken mit Melone und  
 Parmesanspäne

Vitello Tonnato von der Putenbrust  
 mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln

### Warme Speisen:

Picata Milanese von der Hähnchenbrust  
 in Parmesan-Eihülle auf fruchtigem  
 Tomatensugo

Rinderbraten "Brassato" aus dem Nacken in  
 Rotwein geschmort mit frischen Kräutern

Auf der Hautseite gebratenes Filet von der  
 Dorade mit Safran- Limonensauce

Pasta, Rosmarinkartoffeln und gebratenes  
 mediterranes Gemüse

### Aus unserer Patisserie:

Tiramisu mit Mascarponecreme  
 und getränktem Löffelbiskuit

Limonen Panna Cotta

**ab 50 Pers. 29,00 € p.P**  
**ab 20 Pers. 31,50 € p.P**  
**unter 20 Pers. 32,30 € p.P**

## Typisch Deutsches Buffet

*ab 20 Personen*

### Vorspeisen:

Auswahl von Räucherfischen  
 mit Sahnemeerrettich  
 und Honig-Senf-Dill-Sauce

Westfälischer Knochenschinken  
 mit Melone

Frischer Eisbergsalat mit Tomate  
 in Omas Sahne Dressing

Gelber Bohnensalat mit Zwiebeln  
 in Sahnedressing

Frischer Salat der Saison

### Warme Speisen:

Gebratenes Filet vom Lachs in Dillrahm

Schweinefilet am Stück gebraten  
 mit frischen Champignons und Kräutern  
 dazu Sauce Bernaise

Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit  
 Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce

Salzkartoffeln, Rösti und saisonale  
 Gemüseauswahl

### Aus unserer Patisserie:

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Herrencreme mit Rum und Sahne

**ab 50 Pers. 26,70 € p.P**  
**ab 20 Pers. 27,70 € p.P**  
**unter 20 Pers. 29,70 € p.P**

## Bayrisches Buffet

**ab 20 Personen**

### Vorspeisen:

Krautsalat mit Essig und Öl und Speck

Obatzda mit Laugengebäck

Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler  
Essiggurken, Zwiebel und Petersilie

### Warme Speisen:

Mini Grillhaxen

Krustenbraten mit kräftiger Sauce

Warmer Leberkäse mit süßem Senf

Rostbratwürstchen "Nürnberger Art"

Sauerkraut, Warmer Kartoffel-Speck-Salat  
mit Zwiebeln in Essig-Öl Marinade,  
Schmorkartoffeln und Laugengebäck

### Aus unserer Patisserie:

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Beerencocktail

**ab 50 Pers.                      21,00 € p.P**  
**ab 20 Pers.                      22,50 € p.P**  
**unter 20 Pers.                 24,00 € p.P**

## Vegetarisches Buffet 1

**ab 20 Personen**

### Vorspeisen:

Knackiges Rohkost Gemüse mit erfrischendem  
Kräuter- Quark Dip und Baguette

Verschiedene Anti Pasti  
mit frischen Kräutern  
in altem Balsamico mariniert

Bulgursalat mit Paprika, Zucchini, Zitrone  
und viel frischer Petersilie, abgeschmeckt  
mit orientalischen Gewürzen

Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten  
Grana Padano, Cashewnüsse  
Knoblauch und Rucola

Feiner Linsensalat mit Gemüse, etwas Curry,  
Ingwer in einer leckeren klaren Vinaigrette

### Warme Speisen:

Gemüselasagne mit Käse überbacken

Kartoffel- Gemüsepfanne mit frischem  
gebratenem Gemüse, frischen Kräutern und  
Olivenöl, dazu eine leichte Kräutersauce

Falafel Bällchen, Gemüsereis und  
fruchtiges Tomatensugo

### Aus unserer Patisserie:

Frischer Obstsalat  
Mascarponecreme  
auf gebrochenen Cantuccini

**ab 50 Pers.                      20,90 p.P**  
**ab 20 Pers.                      21,90 p.P**  
**unter 20 Pers.                 22,90 p.P**

## Vegetarisches Buffet 2

---

*ab 20 Personen*

### **Vorspeisen:**

Salat von verschiedener Anti Pasti  
mit frischen Kräutern

Italienischer Nudelsalat mit Rucola

Bulgursalat mit Paprika, Zucchini, Zitrone  
und viel frischer Petersilie, abgeschmeckt  
mit orientalischen Gewürzen

Verschiedene Blatt und Rohkostsalate mit  
Dressing und Baguette

Fruchtige Strauchtomate mit Mozzarella  
und hausgemachter Basilikumpesto

### **Warme Speisen:**

Griechische Reispfanne mit Zucchini, Tomaten,  
Paprika, Oregano, dazu Knoblauchjoghurt

Geröstete Schalenkartoffeln mit  
Champignons, Schalotten, Auberginen  
und Paprika

Mit Couscous gefüllte Paprikaschote  
auf fruchtigem Tomatensugo

### **Aus unserer Patisserie:**

Limonen Pannacotta mit Fruchtmark  
Mousse au chocolate

<b>ab 50 Pers.</b>	<b>20,90 p.P</b>
<b>ab 20 Pers.</b>	<b>21,90 p.P</b>
<b>unter 20 Pers.</b>	<b>22,90 p.P</b>