

Amerikanisches Buffet

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Nachos mit Käse, Salsa oder Sour Cream

Coleslaw Salat mit Weißkohl, Möhren
in leichter Joghurt Mayonnaise

Süßkartoffelsalat mit Kidneybohnen
und Paprika

Nudelsalat im rauchigem Barbecue Dressing,
Paprika, Mais und Streifen vom gebratenem
Rind

Warme Speisen:

Roastbeef am Stück gebraten
mit rauchigem Barbecuearoma

Chicken Wings mit Salsadip

Lachsfilet mit groben Zitronenpfeffer
und Kräuterbutter

Baked Potato, Parmesankartoffeln und
buntes gebratenes Gemüse

Aus unserer Patisserie:

Cheesecakecreme mit Brownies

Bananenpudding mit Keksen

ab 50 Pers. 25,00 € p.P

ab 20 Pers. 25,00 € p.P

unter 20 Pers. 29,00 € p.P

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. 26,00 € p.P

ab 20 Pers. 27,50 € p.P

unter 20 Pers. 29,00 € 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. 24,00 € p.P
ab 20 Pers. 25,00 € p.P
unter 20 Pers. 27,00 € 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. 19,00 € p.P
ab 20 Pers. 20,50 € p.P
unter 20 Pers. 12,00 € 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. 18,90 p.P
ab 20 Pers. 19,90 p.P
unter 20 Pers. 20,90 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

ab 50 Pers. 18,90 p.P
ab 20 Pers. 19,90 p.P
unter 20 Pers. 20,90 p.P