

## Buffetvorschlag „Basic“, 45,00€ p.P.

### *Suppe*

Tomatisiertes Linsen-Kokos-Süppchen

### *Warme Hauptspeisen*

Mit Kräuterpesto gratiniertes Kabeljaufilet auf Tomaten-Chutney

Mediterrane Hähnchenbrust auf provenzalischem Gemüse

Schweinefilet unter Grana-Padano-Kruste, an Balsamico-Jus

### *Sättigungsbeilagen*

Marinierte Kräuterkartoffeln

Basmati-Wildreis

### *Gemüsebeilagen*

Gemüsevariationen

### *Fingerfoods*

Mini-Bitok auf Salsa Picante an Brotchip

Mediterrane Wraps

Flammkuchen-Rolls

Herzhafte Windbeutel mit Gruyère und Chorizo-Creme oder Kräutermousse

Krosse Frühlingsrollen veggi oder Rind

Auswahl an verschiedenen Mini-Küchlein

(„Grana-Padano“ mit Basilikum-Pesto und Kräutercreme, „Räucherlachs“ mit Kartoffel und Meerrettich-Creme, „Speck und Lauch“ mit Tomatencreme, „Kalbfleischpflanzerl“ mit Emmentaler und BBQ-Creme)

### *Salate im Gläschen*

Griechischer Bauernsalat mit Feta

Blattsalate mit Tomaten-Vinaigrette

### *Desserts*

Mousse au chocolate

Tiramisu vom Apfel

Viele Vitamine auf der Platte

## Buffetvorschlag „Classic“, 55,00€ p.P.

### Suppe

Hochzeitssuppe

### Warme Hauptspeien

Lachsfilet auf einer Weißwein-Limetten-Sauce  
Geschmorte Ochsenbäckchen an Portwein-Jus  
Hähnchenroulade "Tomate-Basilikum" an Sherry-Sauce

### Sättigungsbeilagen

Parisienne Kartoffeln  
Kartoffelklöße nappiert mit brauner Butter  
Basmati-Wildreis

### Gemüsebeilagen

Gemüsevariationen  
Trüffel-Rahmwirsing

### Von der Platte

Käsevariationen mit Obst und Nüssen,  
dazu Buffetbutter und reichhaltige Brot- und Baguette-Auswahl

### Fingerfoods

Mini-Burger  
Crêpe-Rolls mit Spinat-Räucherlachsfüllung  
Schweinefilet-Tranchen im Parmesankörbchen  
Wraps mit Hähnchencurry

Auswahl an herzhaften Pralinen (bitte wählen Sie 3 aus:  
"Kartoffel mit Trüffel" in Asche-Mantel, "Graved Lachs" in Sesam-Glasnudel-Crunch, "Black Tiger-Garnele" in Algen-Panko-Kruste,  
"Hähnchenkeule" in Cornflakes-Crunch, "Kalbsbäckchen" in Kartoffelkruste, "Ochsenschwanz" in Kräuterkruste)

Auswahl an herzhaften Mini-Törtchen (bitte wählen Sie 3 aus:  
„Pulled Pork“, „Hummer“, „Räucherlachs“, „Palmbblatt-Garnelen-Ceviche“,  
„Quinoa“, „Palmbblatt-Hummus“, „Weiße-Tomaten-Mousse“, „Hüttenkäse“)

### Salate im Gläschen

Italienischer Schichtsalat  
Avocado-Mango-Salat

### Desserts

Crème Brûlée  
Mascarpone-Creme an Salzkaramell  
Aprikosen-Schichtdessert



## Buffetvorschlag Grill

Pro Person 45,00€

Ob ein American Barbecue, mit Burgern und Spare-Ribs, oder Klassisch, mit Steaks und Bratwürsten, bei unseren Grillbuffets ist für jeden etwas dabei. Selbstverständlich werden alle Speisen frisch und in bester Qualität für Sie zubereitet. Zielgruppe: Feierlichkeiten für den jeden Anlass wie z. B. Geburtstage und Hochzeiten.

### *Warme Speisen vom Grill*

Barbecue Spareribs, Marinierte Nackensteaks,  
Frische Bratwurst, Fisch- & Lachsfilet auf Gemüsebett,  
Chicken Jerks  
Mediterraner Gemüsepfanne

### *Beilagen*

Kräuterkartoffeln auf Spieß  
Brot, Baguette & Partybrötchen  
Butter, Knoblauchbutter und Kräuterbutter

### *Dips & Saucen*

Sour Cream, Barbecue-Dip  
Ananas-Chutney, Honig-Senf-Creme

### *Salate*

American Coleslaw, Frischer Erdäpfelsalat,  
Mediterraner Nudelsalat

### *Verschiedene Fingerfoods*

Mini-Bitok auf Salsa Picante an Brotchip  
Mediterrane Wraps  
Herzhafte Windbeutel mit Gruyère und Chorizo-Creme oder Kräutermousse  
Chicken-Stripes mit Dip  
Auswahl an verschiedenen Mini-Küchlein

("Grana-Padano" mit Basilikum-Pesto und Kräutercrème, "Räucherlachs" mit Kartoffel und Meerrettich-Creme,  
"Speck und Lauch" mit Tomatencreme, "Kalbfleischpflanzerl" mit Emmentaler und BBQ-Creme)

### *Desserts*

Mousse an der weißen Schokolade an Himbeer-Coulis Viele Vitamine auf der Platte Mangopüree mit Pistazien und Vanillecreme



## Buffetvorschlag Exquisit

pro Person 70,00€

### Suppe

Thailändisches Kokos-Süppchen an Garnelen-Zitronengrass-Spieß

### Warme Hauptspeisen

Loup de Mer auf Fenchel-Safran Gemüse

Lammkarree unter der Kräuterkruste, auf Balsamico-Zwiebeln

Geschmorte Kalbsbäckchen an Portwein-Sauce

### Sättigungsbeilage

Rosmarinkartoffeln, Macairekartoffeln

### Gemüsebeilagen

Spitzkohl in Sauerrahm, Zucchini-Möhren-Gemüse

### Anti Pasti

Vitello Tonato im Parmesankörbchen,

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

Baguette-Auswahl mit Buffetbutter

### Verschiedene Fingerfoods

Thunfischtatar auf Mango-Avocado-Salat

Pumpernickeltaler unter einer Frischkäsecreme und spanischem Schinken

Auswahl an herzhaften Pralinen (bitte wählen Sie 3 aus:

"Kartoffel mit Trüffel" in Asche-Mantel, "Graved Lachs" in Sesam-Glasnudel-Crunch, "Black Tiger-Garnele" in Algen-Panko-Kruste, "Hähnchenkeule" in Cornflakes-Crunch, "Kalbsbäckchen" in Kartoffelkruste, "Ochsenschwanz" in Kräuterkruste)

Auswahl an herzhaften Mini-Törtchen (bitte wählen Sie 3 aus:

„Pulled Pork“, „Hummer“, „Räucherlachs“, „Palmbblatt-Garnelen-Ceviche“, „Quinoa“, „Palmbblatt-Hummus“, „Weiße-Tomaten-Mousse“, „Hüttenkäse“)

### Desserts

Kiss Me – Calamansi / Schokolade

Mango-Püree mit Pistazien und Vanillecreme,

Crème Brûlée



## Buffetvorschlag Veggi & Vegan

pro Person 45,00€

### *Suppe*

Tomatisiertes Linsen-Kokos Süppchen (Vegan)

### *Warme Hauptspeisen*

Kichererbsen-Cashew-Curry (Vegan)

Vegetarische Kohlroulade mit Couscous und Ziegenkäse

Cannelloni mit Spinat-Ricotta Füllung

### *Sättigungsbeilage*

marinierte Kräuterkartoffeln (Vegan), Basmati- Wildreis (Vegetarisch)

### *Gemüsebeilagen*

Trüffel-Rahmwirsing, Gemüsevariationen (vegetarisch)

### *Anti Pasti*

Caprese (Mozzarella-Tomatenspießchen mit Basilikumpesto)

Geschmortes, in Olivenöl eingelegtes Gemüse aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilzen (vegan)

### *Verschiedene Fingerfoods*

Mediterrane Wraps (Vegetarisch)

Miniburger "Veggie"

Herzhafte Windbeutel mit Kräutermousse

Mini-Küchlein "Grana-Padano" mit Basilikum-Pesto und Kräutercreme

### *Salate*

Schichtsalat Italienisch

Perlcouscous Salat mit Ziegenkäse

### *Desserts*

Mango Püree mit Pistazien und Vanillecreme

Mousse von der weißen Schokolade an Himbeer -Coulis

Viele Vitamine auf der Platte