

Klassische Buffetliste

Vorspeise

- Roastbeef zart Rosa mit Ruccola und Senfsauce
- Prosciutto mit frisch gehobelten Grana
- Rindfleischsuzl auf Linsensalat mit Kernölvinaigrette
- Geräucherter Lachs mit Wasabi-Schaum
- Gamberoni mit Tomaten-Salsa
- Mozzarellabällchen mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto

- Ital. Blattsalate mit Hausdressing
- Sommersalat mit Senfdressing
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Rahmgurkensalat mit Dille
- Tzatziki

Suppe

- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
- Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel
- Gemüsecremesuppe mit Weißbrotroutons
- Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
- Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Hauptspeise

- Spinatstrudel mit Feta-Käse und Schnittlauchsauce
- Gebackenes Gemüse im Tempurateig mit Zitronen-Joghurt Dip
- Bunte Schupfnudeln mit würziger Tomatensauce, Ruccola und Grana

- Gebackene Hühnerbrust mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl
- Hühnergeschnetztes mit Basmati Reis
- Gebackene Hühnerbrust auf Kräutereis
 - gefüllt mit Mozzarella und Spinat -
 - gefüllt mit Speck, Käse und Jungzwiebel

- Kleine Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Schweinsbraten auf warmen Speckkrautsalat mit Serviettenknödel
- Schweinslungenbraten auf cremigen Pilzen mit Bratkartoffeln
- Schweinfilet Cordon-bleu in der Cornflakespanade mit Erdäpfel-Vogerlsalat

- Altwiener Tafelspitz mit Erdäpfelrösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- Rindsfiletstreifen auf Zwiebel-Pilzragout mit Bratkartoffeln

- Barschfilet in Curry-Kokosmilch-Sauce mit Jasmin Reis
- Zanderfilet auf Paprika-Risotto
- Lachsfilet in Kräutersauce mit Rosmarinerdäpfel
- Garnelen in Knoblauch-Zwiebeln mit Baguette

- Wok-Gemüse mit Jasmin Reis
 - mit Tofu
 - mit Huhn
 - mit Garnelen

 - Tortilla und Ofenkartoffel zum selber füllen
 - mit Chilli con Carne
 - mit Hühnerstreifen mit bunten Paprika
 - mit Zucchini-Tofu-Gemüse
 - mit Schinken-und Käsestreifen
 - mit Spicy-Cocktaildip
 - mit Schnittlauchrahm
-

Dessert

- Kirsch-Topfencreme im Glas
- Vanille-Topfenmousse auf Erdbeercreme
- Schokomousse mit Beerenragout
- Nougatmousse mit Mangocreme

- Mandarinen-Tiramisu im Glas
- Hausgemachter Obstkuchen
- Sacherschnitte auf Vanillecreme
- Brownies mit Heidelbeeren und Vanillesauce

- Ananascarpaccio mit Minzpesto
- Frische Fruchtplatte
- Karibischer Fruchtsalat (mit Alkohol)

Wir empfehlen: 2-3 Vorspeisen / 3-5 Hauptspeisen / 2-3 Dessert

Die Auswahl bestimmt den Preis - Unsere Buffetpreise befinden sich zwischen € 27 und € 37