

Menuevorschläge

Menue „mediterran I“

bei 20 Personen 18,90€ p.P.

Roher Schinken mit Melone
Rucolasalat mit Erdbeeren und Honigbalsamico
Tomate-Mozzarella

Rinderrouladen „italienisch“ mit Parmaschinken &
Parmesan gefüllt, in einer feinen Tomatensauce
Schweinefilet mit Spinat-Schafskäse gefüllt
Rosmarinkartoffelchen & Bandnudelnester
Ratatouille

Pannacotta mit Himbeerspiegel
Hausgemachtes Tiramisu

Menue „Sommerbrise“

bei 20 Personen 19,80€ p.P.

Kalte geeiste Gurkensuppe
Gebratene Auberginen mit Joghurdip
Sommersalat mit Rucola-Knoblauchdressing
Avocado-creme mit Nachos

Gebackenes Pangasiusfilet mit Koriander-Limettensauce
Tomate-Mozzarellahähnchen
Basmatireis & Rosmarinkartoffelchen
Gebratene Zucchini

Obstsalat mit Marscarpone-creme

Menue „mediterran II“

bei 20 Personen 18,90€ p.P.

Antipastiauswahl
Gegrilltes Gemüse mit Joghurdip
Brokkoli-Tortellinisalat mit Pesto
Blattsalate mit Himbeerdressing
Tomate-Mozzarellasalat auf Rucola

Hähnchenbrust in Zitronen-Ingwer-Marinade auf Bandnudeln
Lammerbraten mit Senf-Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffelchen
Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen

Himbeercreme mit weißer Schokolade

Menue „klassisch“

Bei 15 Personen 16,90-€ p.P.

hausgemachte Rinderbouillon mit Gemüse
Auswahl an saisonfrischen Salaten mit zweierlei Dressing

Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce
Rinderbraten an Burgunderrahmsauce
Kartoffelgratin & Butterspätzle
Feine Gemüseauswahl mit
Sauce Hollondaise

Mousse au chocolat

Menue „rustikal“

Bei 20 Personen 14,90€ p.P.

frische Rohkostsalate mit Dressing
Krautsalat

Krustenbraten mit Zwiebelcreme
oder Burgunderbraten in Rotweinsauce
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce
Butterspätzle & Kartoffelgratin

Quarkcreme mit Früchten

Menue „bayrisch“

bei 20 Personen 14,90€ p.P.

Laugengebäck mit
Griebenschmalz und Kräuterbutter
Krautsalat

Knusprige Mini-Haxen
Leberkäse auf Zwiebeln
mit süßem Senf
lauwarmer bayr. Kartoffelsalat

bayr. Creme mit roter Grütze

Buffet „einfach lecker“

Ab 15 Personen zu 9,- €

Brotkorb mit Laugengebäck und Partybrötchen
Kräuterbutter & Senf

Krustenbraten mit Zwiebelcreme oder Burgundersauce
lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck und Schnittlauchröllchen

Menue „exclusiv“

Ab 30 Personen 22,90€ p.P.

feine Räucherfischauswahl
Parmaschinken mit Feigen & Honigmelone
Antipastiauswahl
Blattsalate mit Cranberrys und Mangodressing
Tomate mit Mozzarella und Honigbalsamico
gem. Brotkorb
Butter und Kräuterbutter

Gebackene Lachsfilets auf Blattspinat
Schweinefiletmedaillons mit feiner Weißweinsauce
Kartoffelgratin & Bandnudelnester
Feine Gemüseauswahl mit
Sauce Hollondaise

Stracciatellacreme auf Kirschen
Pannacotta mit Himbeerspiegel
Mousse au chocolat

Menue „Espana“

Ab 30 Personen 23,90€ p.P.

Tapas Vorspeisen Buffet

Gazpacho
Seranschinken mit Melone
Marinierte Oliven
Chorizo
Datteln im Speckmantel
Auberginencreme und Avocado-creme
Marinierte Hähnchenspieße
Gefüllte Peperoni
Marinierte Scampis mit Knoblauch

Paella mit Kaninchen und Meeresfrüchten
Hähnchenbrust mit Tomaten-Olivensauce
Zanderfilet mit Limettencreme
Reis & Rosmarinkartöffelchen
Geschmortes Gemüse

Crema Catalana
Milchreis mit Früchten

Menue „Marokko“

Ab 20 Personen 19,90€ p.P. (21,90€ mit Lamm)

Bulgursalat
Gegrilltes Gemüse mit Joghurt-Minzdip
Muhamara und Auberginenmus
Fladenbrotecken mit Knoblauchjoghurt

Hähnchen (oder Lamm) mit Pflaumen und Mandeln
Zucchinischiffchen auf marokkanischem
Linsengemüse
Reis (oder Couscous) und Rosmarinkartöffelchen

Pannacotta mit marinierten Feigen
Milchreis mit Zimt

Menue „Italia“

ab 20 Personen zu 20,90€

Salat aus mediterranem Grillgemüse mit Quinoa, dazu Joghurt-Minzdip
Bruschetta mit Tomate-Olive und Thunfisch-Bohne
Kartoffelsalat mit Artischocken, Kirschtomaten und Rucolapesto
Ciabatta mit Basilikumcreme

Hackbällchen in Gemüse-Tomatensugo mit Oliven & Artischocken
Hähnchenbrust mit Kräuter-Knoblauchmarinade auf Grillgemüse
dazu Kräutersauce
Reis und Backofenkartöffelchen

Vanillemousse mit Erdbeer und weißer Schokolade (a la Spaghettieis)
Pfirsichtiramisu (mit Amaretto)

Menue „Frühlingsfrisch“

Ab 15 Personen zu 21,00€

Frühlingshafter Rohkostsalat mit Buttermilch-Rucoladressing
Bärlauchcreme mit Rohkostspießchen und Grissini

Hähnchenbrust im Zucchini-Speckmantel auf grünem Gemüsebett
dazu eine Kräutersauce
Tagliatelle mit Lachswürfeln und Gemüse in Fenchel-Pernot-Sahne

Mangojoghurt

Menue „Veggie“

Ab 20 Personen zu 19,90€ p.P.

Möhren-Ingwersuppe
Auswahl an frischen Rohkostsalaten Dressing
Brotauswahl mit zwei verschiedenen vegetr. Aufstrichen

marokkanisches Linsengemüse mit Falafel und Johgurt-Minzdip
gefüllte Zucchini mit Feta auf Tomatensugo
Reis oder Couscous
Bandnudelpfanne mit Gemüse und leichter Kräutersauce

oder

Auberginen-Reis-Pfanne mit Feta und Kichererbsen
Süßkartoffel-Curry mit Bohnen, Blumenkohl (und Rosinen)
Rosmarinkartoffelecken mit zweierlei Dips

Buffet „damals so gut wie heute“

Ab 15 Personen zu 14,90€ p.P.

Eierplatte (halbierte gekochte Eier mit Senfcreme auf Kartoffelsalat)
Nudelsalat klassisch
Walldorfsalat

Gemischte Fleischplatte: saftiger Schweinebraten, Medaillons vom Schweinefilet mit
Kräuterbutter und Zwiebelcreme
Kleine Schnitzelchen & Schinken-Spargelröllchen
dazu verschiedene Dips
Käseigel

Ananascreme oder Weincreme

Buffet „kalte Klassiker“

ab 15 Personen zu 14,-€ p.P.

gemischte Fleischauswahl mit Hähnchenbrust, kleine Schnitzelchen, Hackbällchen und
Schweinebraten, luftgetrockneter Schinken mit Melone
dazu verschiedene Saucen
Brotauswahl mit zwei Aufstrichen

3 Salate zur Auswahl