

Büffetvorschlag 1

Vorspeisen

„Fischplatte nach Art des Hauses“
mit geräuchertem Renkenfilet
gebeiztem Silberlachs,
marinierter Seeforelle

*

Roastbeefplatte

*

Avocado mit Krabben in Cocktailsauce

*

Geflügelplatte mit ganzer Poularde
und Flugentenbrust

*

Tafelspitzsülzchen in Kürbiskernöl

*

Eingelegtes Gemüse

*

Verschiedene Salate und Dressings
Kartoffelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat und frische
Blattsalate usw.

*

Verschiedene Saucen und Dips
Partysemeln, Stangenweißbrot, Brot und Butter



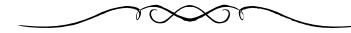
Warme Gerichte

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen und Spinatravioli

Zanderfilet mit Tomaten, Knoblauch und Paprika an
Kräutersauce

*Anguslende am Stück gebraten, dazu Sauce Hollandaise
oder Madairasauce, Kartoffelgratine und frisches
Saisongemüse*

Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten und Gemüse



Süßspeisen

Quarkcreme, frische Erdbeeren
Eisbuffet

Marilleneisknödel

Grütze von frischen Beeren mit halbgeschlagener
Vanillesahne

Windbeutel mit Bayrischcreme gefüllt und Schokoschaum
überzogen

Frische Beeren

45 € pro Person

Büffetvorschlag 2

Vorspeisen

Cavaillon Melone mit Parma Schinken

*

Impressionen aus dem Meer

Variationen von gebeizten und geräucherten Fischen

*

Krabben-Scampisalat

*

Auswahl aus hausgemachten Pasteten und Terrinen

*

Carpaccio von der Ochsenlende in Dijonsenfip

Gefüllte Babypute

*

Grana Käse mit Trauben, Oliven und Mailänder Salami

*

Asiatische Spezialitäten nach original Rezepten

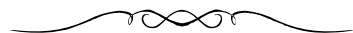
*

Mariniertes Gemüse

*

Großes Salatbüffet mit frischen Marktsalaten und
verschiedenen Dressings

Hausgemachtes Steinofenbrot, Baguette, Partysemmeln,
Bauernbrot



Warme Gerichte

„Spezialität des Hauses“

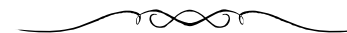
Suppe von Edelfischen in Safran-Weinsud

Schweinefilet „Wellington“ im Strudelteig gebacken an
Madairaschaumsauce

Wildlachsschnitte vom Rost an Safransauce

Gratinierte Kartoffeln, Kanada Wildreis, Frisches
Saisongemüse

Wokgemüse mit Ingwer in pikanter Sauce



Süßspeisen

Eisbüffet

Gefüllte Windbeutel in Schokoladenschaum

Italienische Kuppeltorte, frischen Beeren

Flambierte Pfirsiche

Schokoladenmousse und frische Feigen

**

Käseauswahl vom Wagen

46 € pro Person

Büffetvorschlag 3

Vorspeisen

Honigmelone mit Parmaschinken

*

Carpaccio von der Ochsenlende

*

Thunfischsalat, Krabbencocktail

*

Eingelegtes Gemüse, getrocknete Tomaten in Öl, grüne

und schwarze Oliven, weiße Bohnen

*

Mozzarella mit frischem Basilikum und Kirschtomaten

*

Vitello tornado- Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce

*

Frischer Parmesan mit Oliven und Mailänder Salami

*

Verschiedene Salate und Dressings

Blattsalate, Gurken, Eiertomaten, Ruccula usw.

Steinofenbrot, Ciabatta, Stangenweißbrot



Warme Gerichte

Tomatencremesuppe mit Basilikum

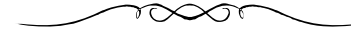
„Sogliola alla fiorentina“

Seezungenfilets mit Spinat und Parmesan überbacken

Geschmortes Hühnchen mit Paprika, Oliven und

Knoblauch, dazu Rissotto

Penne all' arrabbiata in pikanter Sauce



Süßspeisen

Italienische Kuppeltorte

Riccotaeis mit Amaretto

Panna Cottacreme, Tiramisu

„Zabaione con baccche“ Weinschaum mit frische Beeren

39 € pro Person

Büffetvorschlag 4

Vorspeisen

Hausgemachtes Griebenschmalz und Räucherfischcreme

*

Geräucherte Renken und gebeizte Seeforelle

*

Tafelspitzsülzchen in Kürbiskernöl

*

Geräucherte Schweinehaxe mit Kren und
Bauernschinkenbrettl

*

Flugentenbrust im Strudelteig

*

Wildpastete und Kalbfleischterrine

*

Bayrische Wurstspezialitäten

*

Verschiedene Salate – Kartoffel- Kraut- Gurken-Blattsalate
usw.

*

Bauernbrot, Steinofenbrot, Stangenweißbrot, und Butter

Warme Gerichte

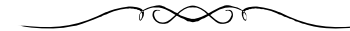
Knoblauchsuppe mit geröstetem Bauernbrot

Saftig gebratene Spanferkelkeule an Dunkelbiersauce,
dazu Knödelvariationen und Blaukraut

Renkenfilet in der Kartoffelkräuterkruste an
Schnittlauchsauce

**

Schlutzkrapfen mit brauner Butter und geriebenem Käse



Süßspeisen

Obstsalat

Bayrischcreme mit Himbeermark

Zwetschgenknödel mit Brösel, Butter und Zucker

Strudelvariationen

Dukatennudeln an Zwetschgenkompott

**

Bergkäse, Bauernkäse und Klosterkäse

37,00 € pro Person