

# 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

\*\*\*

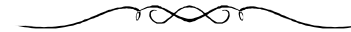
Zanderfilet mit Tomaten, Knoblauch und Paprika an  
Kräutersauce

\*\*\*

*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

\*\*\*

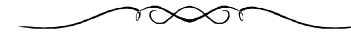
Wildlachsschnitte vom Rost an Safransauce

\*\*\*

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

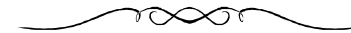
\*\*\*

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

\*\*\*

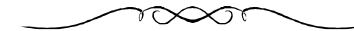
Saftig gebratene Spanferkelkeule an Dunkelbiersauce,  
dazu Knödelvariationen und Blaukraut

\*\*\*

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