

Buffetvorschlag I

Brokkoli-Cranberry Salat mit Currydressing
Bohnen-Champignon Salat mit Balsamicodressing
Körniger Frischkäse-Cherrytomaten Salat
Schichtsalat mit Taccos
Rotkohl-Rote Beete Salat mit Feta

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Prager Schinken mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Spätzle
Gemüsepfanne

Bayrischcreme mit Kirschen
Orangencreme
Creme Caramel

kleine Käseauswahl
Brotkorb Kräuterbutter, Butter und Aioli

Preis pro Person :
20 - 49 Personen 21,90€
50 - 75 Personen 20,90€
75 - ∞ Personen 19,90€

Buffetvorschlag II

Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse
Tortellini Salat
Italienischer Kartoffelsalat mit würziger Salami
Tomaten Mozzarella Salat mit Pesto
Thunfischsalat San Marino

Hähnchenbrust Toskana mit Thymian und Zitrone
Hackbraten gefüllt mit Spinat, Ricotta und Schinken
Bunte Nudelpfanne
Brätlinge mit Kräutern
Grillgemüse

Tiramisu
Panna Cotta mit Beerenragout

Käsebrett mit Trauben
Brotkorb Kräuterbutter, Butter und Aioli

Preis pro Person :
20 - 49 Personen 24,90€
50 - 75 Personen 23,90€
75 - ∞ Personen 22,90€

Buffetvorschlag III

Coppa und Schinkenplatte mit Melone
Marinierte Champignons, Zwiebeln, Paprika, Auberginen und Zucchini
Tomate-Mozzarella Salat auf Rucola Salat mit Balsamico
Vitello Tonnato und Garnelen

Geschmorter Lamnbraten mit Kräutersauce
Kalbsemerrolle mit Marsalasaucce
Gegrillter Lachs auf Knoblauch Petersilienpesto
Rosmarinkartoffeln und gebratene Mini Knödel
Tomaten Zucchini gratin

Mascapone-Quarkcreme mit Kirschen
Panna Cotta mit Beerenragout
Obstsalat mit karamellisierten Mandeln

Käsebrett mit Trauben
Brotkorb Kräuterbutter, Butter und Aioli

Preis pro Person :
20 - 49 Personen 30,50€
50 - 75 Personen 29,50€
75 - ∞ Personen 28,50€

Weihnachtsmärchen

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing und geräucherter Gännbrust
Linsensalat mit Wurzelgemüse und Wildschweinschinken
Lila Kartoffelsalat mit Lachs
Zucchinicarpaccio mit Matjestatar
Vitello Tonnato

Gänseragout mit Pilzen und Maronen
Geräucherter Wildschweinbraten in Würzsauce
Brätlinge und Schupfnudeln
Winterliche Gemüseauswahl

Lebkuchen Panna Cotta mit Glühweinbeeren
Bratapfelmousse mit Caramellsauce
Nugatcreme mit Haselnüssen

Käseplatte mit Trauben
Brotkorb, Kräuterbutter, Butter und Aioli

Preis pro Person :

20 - 49 Personen 30,50€

50 - 75 Personen 29,50€

75 - ∞ Personen 28,50€

Wintertaum

Waldorfsalat mit Wildschinken
Geräucherte Entenbrust auf Ratatouillesalat
Schottischer Rauchlachs mit Chicoreè Mediterana
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum
Gebratene Garnele auf Fenchel Orangensalat

Hirschrollbraten in Glühweinsauce
Putenmedallions mit Walnussfüllung auf Käsesauce
Kartoffelgratin und Spätzle
Winterliche Gemüseauswahl

Mandarinen Creme bruleé
Pralinen Mousse
Panna Cotta mit Zimtkirschen

Preis pro Person :
20 - 49 Personen 31,50€
50 - 75 Personen 30,50€
75 - ∞ Personen 29,50€