

## Buffet 1 – Klassiker ab 50 Personen

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz



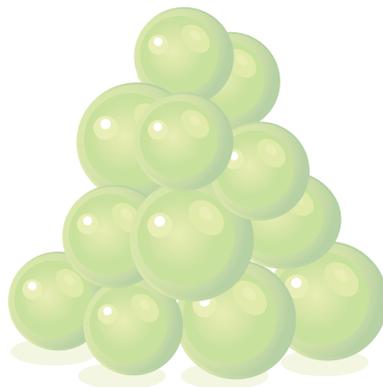
Bunte Salate der Saison mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu zwei Dressings  
Mini Tomate Mozzarellasalat mit frischem Basilikum & Pesto  
Räucherfischvariation mit norwegischem Räucherlachs,  
Forellenfilets und dreierlei Makrelenfilets, dazu Sahnemeerrettich  
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade



Schmorbraten von der Färsenkeule in kräftiger Rotweinjus mit gebratenen Drillingen  
Schweinemedallions in Pfifferlingrahm mit Butterknöpfle  
Gegrillte Lachsschnitte in Rieslingsoße mit Blattspinat und Tagliatelle  
gedämpftes Gartengemüse mit Sauce Bearnaise



Mousse au chocolat, Creme brulee, Früchtesalat mit Vanilleschaum am Buffet in Gläschen



## Buffet 2 – Mediterran ab 50 Personen

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz



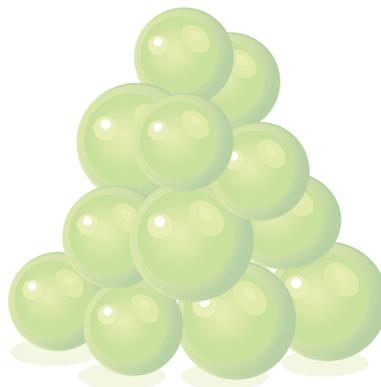
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Parmesanspäne und Balsamicodressing  
Vitello Tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken, dünn aufgeschnitten mit Thunfischsoße & Kapern  
Mini Tomate Mozzarellasalat mit frischem Basilikum & Pesto  
Italienischer Brotsalat mit Ziegenkäse, Oliven, getrockneten Tomaten & Rucola  
Ligurische Grillgemüse & eingelegter Schafskäse mit frischem Knoblauch & Rosmarin  
Tomaten- & Olivenbruschetta mit Basilikum



Geschmorte Kalbskeule in Thymianjus mit Parmesan-Rahm-Gnocchi & Ratatouille  
Saltim Bocca vom Maishähnchen in Weißweinrahm mit  
Rosmarinkartoffeln und Bohnen-Paprikagemüse  
Dreierlei gegrillte Edelfischfilets auf einer mediterrane Pastapfanne mit buntem Gemüse



Tiramisu im Weckgläschen & Panna Cotta mit Himbeermark am Buffet in Gläschen



## Buffet 3 – Gourmet ab 50 Personen

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz



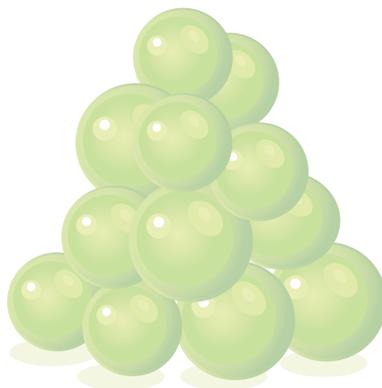
Bunte Salate der Saison mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu zwei Dressings  
Vorspeise als Fingerfoodbuffet präsentiert:  
Gegrillte Riesengarnele auf Ratatouille am Happyspoon  
Räucherlachs-Crepesroulade mit Creme fraiche  
Rostbeefcrostini mit Gurkenrelish  
Antipastigläschen mit Tomate Mozzarellaspieße und mediterranem Grillgemüse  
Blätterteig-Grissini mit Serranoschinken



Pochiertes Rinderfilet aus dem Olivensud auf breiten Bohnen und geschmolzenen Kirschtomaten,  
dazu Rosmarinkartoffeln, Geschmorte Kalbsbäckchen mit  
saisonaem Gemüse und Serviettenknödeln Maishähnchenbrust ala Milanese  
unter einer Pestokruste mit Pasta Dreierlei gegrillte Edelfischfilets & White Tiger Garnelen  
auf Kartoffelscheiben & Wurzelgemüse im Weißweinsud



Bunte Dessertauswahl im Weckgläschen nach Wahl



## Menü-Buffer 1 - 3 Gang - Klassiker ab 50 Personen

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz



Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen und Markklößchen (am Tisch serviert)



Vom Buffet:

Schmorbraten von der Färsenkeule in kräftiger Rotweinjus mit gebratenen Drillingen

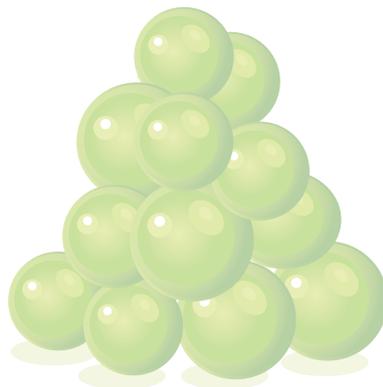
Schweinemedallions in Pfifferlingrahm mit Butterknöpfe

Gegrillte Lachsschnitte in Rieslingsoße mit Blattspinat und Tagliatelle

gedämpftes Gartengemüse mit Sauce Bearnaise



Erdbeer-Pfirsichsalat mit Haiti-Vanilleeis & Schokoladensegel (am Tisch serviert)



## Menü-Buffer 2 - 3 Gang - mediterran ab 50 Personen

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz



Vorspeise als Tischbuffet präsentiert: (am Tisch serviert)

Mini Tomate Mozzarellaspieß, gegrillte Gemüse, eingelegter Schafskäse,  
gefüllte Oliven, Tomatenbruschetta, Coppagrissini,  
Cantaloupe mit Parmaschinken, Mailänder Salami



Vom Buffet:

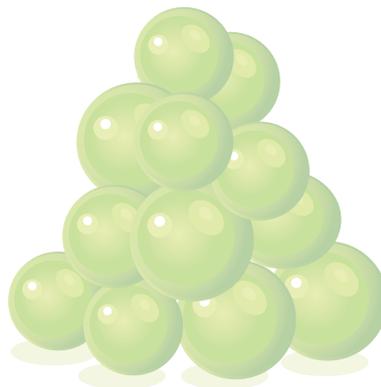
Geschmorte Kalbskeule in Thymianjus mit Parmesan-Rahm-Gnocchi & Ratatouille

Saltim Bocca vom Maishähnchen in Weißweinrahm mit Rosmarinkartoffeln  
und Bohnen-Paprikagemüse

Dreierlei gegrillte Edelfischfilets auf einer mediterrane Pastapfanne mit buntem Gemüse



Venezianischer Minikäsekuchen mit Cassisbeeren und Tiramisueis (am Tisch serviert)



## Menü Buffet 3 - 4 Gang – Gourmet ab 50 Personen

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz



Sauerampferschaumsuppe mit gegrillter Riesengarnele (am Tisch serviert)



Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Rucola-Risotto mit Kartoffelstroh (am Tisch serviert)

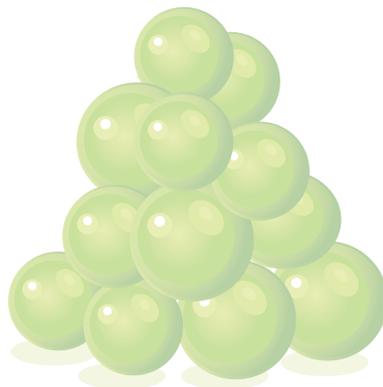


Vom Buffet:

Pochiertes Rinderfilet aus dem Olivensud auf breiten Bohnen und geschmolzenen Kirschtomaten, dazu Rosmarinkartoffeln  
Geschmorte Kalbsbäckchen mit saisonalem Gemüse und Serviettenknödeln  
Maishähnchenbrust ala Milanese unter einer Pestokruste mit Pasta



Halbflüssiges Schokoladenküchlein mit glacieren Kirschen und Tonkabohneneis (am Tisch serviert)



## Grillen 1 – klassisch-mediterran ab 50 Personen

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz



Am Buffet:

Bunte Salate der Saison mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu zwei Dressings  
Italienischer Nudelsalat mit Dijon-Senf und Oliven, Rucola Kartoffelsalat,  
mediterraner Brotsalat mit Ziegenkäse & getrockneten Tomaten  
Grilldips, Soßen und Kräuterbutter



Vom Grill:

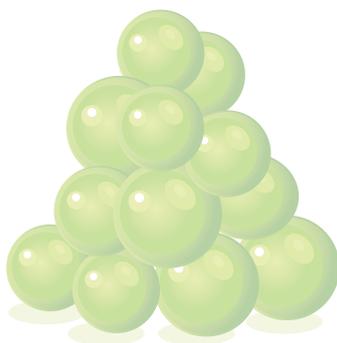
Lachsfiletpraline mit Rosmarinzweig vom Holzbrett  
hausgemachte grobe Bratwurstschnecken  
Hühnchen-Gemüsespieß mit Curry  
Schweinefilet im Speckmantel, am Stück gegart  
Argentinische Rumpsteaks, rosa gebraten



Rosmarinkartoffeln, pikant abgeschmeckt  
Grillgemüsepfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch  
frische Champignon Pfanne



Erdbeer-Pfirsichsalat mit Haiti-Vanilleeis & Schokoladensegel (am Tisch serviert)





## Grillen 2 – American BBQ ab 50 Personen

Bunte Salate der Saison mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu zwei Dressings



Burgerstation:

Burgerbuns, Belag und Dips am Buffet, Beefpatty am Grill



Pulled Pork- und Beef Brisket Burger:

Fladenbrotbuns, Coleslaw und Dips am Buffet, Fleisch am Grill



Flanksteak am Stück vor Ort frisch aufgeschnitten mit Roten Zwiebeln

Smokey Salmon, Lachsfilet vom Hickory-Holzbrett

Rosmarinkartoffeln, gebratene Champignons, mediterrane Grillgemüsepfanne

Süßkartoffelfries mit Jalapeno-Cheesedip



Blueberry Cheesecake mit Cookie Eis (am Tisch serviert)

