

Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Buffet 1 • Klassiker

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 Pfifferling Rahm mit Butterknöpfe
Gegrillte Lachsschnitte in Riesling Soße mit Blattspinat und Tagliatelle
gedämpftes Gartengemüse mit Sauce Bearnaise

Mousse au Chocolat, Creme brûlée, Früchtesalat mit
Vanilleschaum am Buffet in Gläschen



Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Buffet 2 • Mediterran

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz

Rucola Salat mit Cherrytomaten, Parmesanspänen und Balsamico Dressing
Vitello Tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken, aufgeschnitten mit Thunfischsoße & Kapern
Mini Tomate Mozzarellasalat mit frischem Basilikum & Pesto
Italienischer Brotsalat mit Ziegenkäse, Oliven, getrockneten Tomaten & Rucola
Ligurisches Grillgemüse & eingelegter Schafskäse mit frischem Knoblauch & Rosmarin
Tomaten- & Oliven Bruschetta mit Basilikum

Geschmorte Kalbskeule in Thymianjus mit Parmesan-Rahm-Gnocchi & Ratatouille
Saltim Bocca vom Maishähnchen in Weißweinrahm mit
Rosmarinkartoffeln und Bohnen-Paprikagemüse
Gegrillte Edelfischfilets auf Tomaten-Fetasugo mit Basmati-Duftreis

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



Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Buffet 3 • Gourmet

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
Roastbeefcrostini 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 saisonalem Gemüse und Serviettenknödeln
Maishähnchenbrust a´ la Milanese unter einer Pestokruste mit Pasta
Dreierlei gegrillte Edelfischfilets & White Tiger Garnelen auf Kartoffelscheiben &
Wurzelgemüse im Weißweinsud

Bunte Dessertauswahl im Weckgläschen nach Wahl



Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Menü-Bufferet 1 • 3 Gang Klassiker

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 Butterknöpfle
Gegrillte Lachsschnitte in Rieslingsoße mit Blattspinat und Tagliatelle
gedämpftes Gartengemüse mit Sauce Bearnaise

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



Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Menü Buffet 2 • 3 Gang mediterran

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz

Vorspeise als Tellergericht am Platz 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 mediterranen Pastapfanne mit buntem Gemüse

Venezianischer Minikäsekuchen mit Cassisbeeren und Tiramisueis
(am Tisch serviert)



Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Menü Buffet 3 • 4 Gang Gourmet

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 Serviettenknödel
Maishähnchenbrust a´la Milanese unter einer Pestokruste mit Pasta

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



Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Menü Buffet 4 • 3 Gang Spargel

(ab Anfang April bis zum 24. Juni)

Brotauswahl und Kräuterschmand am Platz

Spargelschaumsuppe mit Einlage
(am Tisch serviert)

Vom Buffet:

Bunte Salat- & Rohkostauswahl mit zwei Dressings
Deutscher Spargel im Kräutercrepesmantel mit Soße Hollandaise und zerlassener
Butter, dazu neue Kartoffeln, Kroketten & Speckböhnchen

Fleischbeilage:

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, gegrillte Schweinemedallions, Lachsschnitte

Erdbeertiramisu & Mousse au chocolat im Weckgläschen



Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Grillen 1 • Italien

Vom Buffet:

Brotauswahl mit drei Dips am Platz
Tomate Mozzarella mit Pesto und Basilikum
Brettchen mit Parmaschinken- und Fenchelsalami, frischem Brot und Tomatenbutter
Toskanische Panzanella, Brot Salat mit Ziegenkäse, schwarzen Oliven und Gemüse
Gebratener Gnocchi Salat mit grünem Spargel und Parmesan
Farfalle Salat mit rotem Pesto, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Cherrytomaten,
Pilzen, Rucola & Pinienkernen
Kartoffel-Gurken Salat mit frischen Kräutern

Aus der Grillküche:

Hähnchenspieß ala Saltimbocca mit Salbei und Parmaschinken
Sous Vide gegartes Roastbeef vom Grill mit Rosmarin & Thymian am Stück gegart
knusprige Salsiccia Bratwürste
Gegrillte Schweinelende mit Bauchspeck, tranchiert auf Tomatenrahm,
toskanische Art
Fischspieß mit Lachs, Garnelen und Gemüse

Rosmarinkartoffelpfanne mit frischen Kräutern
Italienische Grillgemüsepfanne mit Olivenöl
Gefüllte Champignons mit Ricotta und Knoblauch

Vom Buffet:

Tiramisu Classico, Panna Cotta mit Erdbeeren, Pistazienmousse



Location & Catering

GENUSS MANUFAKTUR



Grillen 2 • Mediterran

Vom Buffet:

Brotauswahl mit drei Dips am Platz
Rote Beete Salat mit Walnuss und Honig mit Hirtenkäse
Wassermelone Salat mit Schafskäse
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, grünen Paprika,
Kalamata Oliven und Feta
Couscous Salat mit Kichererbsen und Minze
Kritharaki- Nudelsalat mit Thunfisch, Gurke, Paprika und Frühlingslauch
Mediterraner Kartoffelsalat mit Rucola und Radicchio

Aus der Grillküche:

Rosa gegrillte Lammrückenkrone mit frischen Kräutern
Ziegenkäse mit braunem Rohrzucker
Kamm vom Strohschwein am Stück gegart mit frischen Kräutern und roten Zwiebeln
Merguez – französische Grillwurstspezialität
Hähnchenbrustfilets mit mediterraner Grillkruste
Rosmarinkartoffelpfanne mit frischen Kräutern
mediterrane Grillgemüsepfanne
gebratene Champignons mit Knoblauch

Vom Buffet:

Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig, Früchtesalat
mit Tonkabohnencreme

