

Angebotsbestandteile zum Selbstzusammenstellen eines Buffets

Notieren Sie sich einfach die Nummern der von Ihnen gewünschten Speisen und senden Sie uns zu, wir erstellen Ihnen gerne daraus einen individuellen Buffetvorschlag.

Wir empfehlen für ein Buffet für 30-50 Personen 3-4 Vorspeisen, 2-3 Salate, 2-3 Dressing&Dips, Brot, 2-4 Hauptgerichte, 2-3 Beilagen und 1-3 Desserts.

Gerne können Sie sich auch an den Buffetvorschlägen orientieren.
Bei Bedarf können wir Ihnen noch dazu Geschirr&Besteck, Gläser, Getränke, Sitzmöbel, Dekoration und etc. anbieten!

KALTE SPEISEN

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl – **A1**

Serranoschinken an marinierter Melone – **A2**

Rustikale Platte – mit Thüringer Wurstspezialitäten wie Leber-, Blut-, Schwarten- und Knackwurst sowie frischen Hackepeter, garniert mit Senf, Saurer Gurke und Zwiebeln – **A3**

Schinken-/Bratenplatte - mit feiner Auswahl verschiedener Schinken und Bratenspezialitäten, wie Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Kasslerbraten, Lachsschinken, Salami, Hähnchenbrust, Schweinebraten, garniert mit sauren Früchten – **A4**

Spezialitätenplatte „International“ - exzellente Auswahl internationaler Wurst- und Schinkenspezialitäten, wie z.B. Parmaschinken, Serranoschinken, Mailänder Salami, Chorizzo, Mortadella, garniert mit Kapernbeeren und Balsamicozwiebeln – **A5**

Platte mit Kasseler und Schweinebraten mit Sauce Remoulade – **A6**

Gewürztes Schweinemett garniert mit Zwiebeln und Saurem Gemüse – **A7**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Tomatenpesto und Parmesan – **A8**

Platte mit gefülltem Roastbeefröllchen und mit gefülltem Schinkenröllchen – **A9**

Gebackene Hähnchenbrust an Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen – **A10**

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße) – **A11**

Antipastivariation mit in Kräutern gegrillten Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons – **A12**

Käsevariation mit internationalen Hart-, Weich- und Schnittkäsespezialitäten, mit Trauben und Walnüssen garniert – **A13**

Käsevariation „Spezial“ mit internationalen Käsespezialitäten wie wie z.B. Manchego, Teté Moine, Brie, Old Amsterdam, Ziegenkäse, Gorgonzola, Pecorino, Chaumes Bergkäse etc., mit Trauben und Walnüssen garniert – **A14**

Fischvariation wie geräucherte Forelle, Graved und Räucherlachs, Heilbutt und geräucherte Makrele – **A15**

Lachsplatte vom Räucherlachs und Graved Lachs mit Dill-Honig-Senf-Sauce – **A16**

Matjesfilet auf Apfelscheiben – **A17**

Gefüllte Eier auf Salatbett – **A18**

Hackfleischbällchen und kleine Hähnchenunterkeulen – **A19**

Kalte Kinderplatte mit Grillwürstchen, Hähnchen Nuggets, kleine Hackbällchen, Salami & Schnittkäse und Garnitur – **A20**

Salate

Variation von Blattsalaten wie Eisberg, Radicchio, Feldsalat und Rucola (Dressing extra ordern)– **B1**

Frisches Gemüse wie Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten –**B2**

Salatbeilagen I :Marinierte Oliven, Fetakäse und Kräutercroutons – **B3**

Salatbeilagen II :Thunfisch, gebrannte Kerne und Rote Zwiebelringe – **B4**

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Apfel, Gurke, Zwiebel und Paprika – **B5**

Klassischer Nudelsalat mit Schinkenwürfel, Paprika, Erbsen und saurer Gurke – **B6**

Toskanischer Brotsalat mit Cocktailtomate, Knoblauch und Basilikum- **B7**

Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen – **B8**

Shrimpscocktail in Cocktaildressing – **B9**

- Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Gurke und Tomate – **B10**
- Cole-Slaw-Salat mit Karotte und Weißkohl – **B11**
- Weißer Bohnensalat, mit Tomate, Paprika, und Thunfisch – **B12**
- Indischer Reissalat mit Curry, Rosinen und Nüssen – **B13**
- Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfel und Walnüssen – **B14**
- Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Paprika und Zucchini – **B14**
- Schweizer Wurstsalat – **B16**
- Eiersalat – **B17**
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Prosciutto, grünen Bohnen, Pesto und Fetakäse – **S18**
- Thunfischsalat mit Paprika, Kartoffeln und Bohnen – **B19**
- Herzhafter Rindfleischsalat mit Sauren Gurken und frischer Paprika – **B20**
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig & Öl und Radieschen – **B21**
- Italienischer Pastasalat mit Oliven, Paprika, getrockneter Tomate, Grana Padano und Pinienkernen – **B22**
- Roter Linsensalat mit Wurzelgemüse und Balsamico – **B23**
- Heringssalat mit Apfel ,Gurke und Zwiebel in Sauerrahm – **B24**
- Klassische Salate wie Rotkraut, Weißkraut, Bohne und Blumenkohl – **B25**
- Gurkensalat in Rahmsauce mit Dill – **B26**
- Tomatensalat mit Zwiebeln in Essig & Öl – **B27**
- Geräucherte Entenbrust auf knackigem Linsensalat – **B28**
- Pfifferlingsalat mit Schalotten – **B29**
- Feldsalat mit geröstetem Speck und Croutons (Dressing extra ordern)– **B30**
- Auswahl von Blattsalaten mit kandierten Nüssen und Orangenfilets mit einer Dijon-Honig-Vinaigrette – **B31**

Dressing und Dips

Joghurt – Kräuterdressing – **C1**

Kräuter – Sauerrahmdressing – **C2**

Olivenöl – Balsamicodressing – **C3**

Cocktaildressing – **C4**

Frenchdressing – **C5**

Himbeervinaigrette – **C6**

Sauerrahm – Kräuter Dip – **C7**

Chili – Orangen Dip – **C8**

Aioli (Knoblauchmayonnaise) – **C9**

Paprika-Fetacreme – **C10**

Olivencreme – **C11**

Hummus (Kichererbsenpaste) – **C12**

Butter oder Schmalz – **C13**

Brot und Brötchen

Brotvariation von Kürbis, Misch- und Vollkornbrot, Frischen Brötchen und Baguette – **D1**

Brotvariation von Kürbis, Misch- und Vollkornbrot, Partybrötchen, Ciabatta, und Fladenbrot – **D2**

Käsestangen und Grissini – **D3**

WARME SPEISEN

Suppen

- Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffel – **E1**
- Hochzeits-Suppe mit Wurzelgemüse, Fleischklößchen und Eierstich – **E2**
- Gazpacho „Andalus“ (Kalte Gemüsesuppe) – **E3**
- Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln – **E4**
- Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen und Dill – **E5**
- Minestrone mit Kleinen Nudeln und buntem Gemüse – **E6**
- Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig – **E7**
- Geeiste Gurken-Joghurtsuppe mit Dill (Kalt)– **E8**
- Paprikacremesuppe mit Creme Fraiche – **E9**
- Spinatcremesuppe mit Trüffelöl – **E10**
- Waldpilzcremesuppe mit Kräutercroutons – **E11**
- Ukrainische Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone – **E12**
- Vegetarische Currysuppe mit Asia Gemüse – **E13**
- Rote Linsensuppe mit Joghurt – **E14**
- Tomatencremsuppe mit Basilikum – **E15**
- Blumenkohlcremesuppe – **E16**
- Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern – **E17**
- Geflügelcremesuppe mit Spargelspitzen und Brunnenkresse – **E18**
- Hummercremesuppe mit Hummerfleischeinlage – **E19**
- Kartoffelcremesuppe mit Krabben – **E20**
- Karotten-Kokos-Ingwer Suppe – **E21**

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch – **E22**

Spargelcremesuppe mit Mandeln und Lachsstreifen – **E23**

Zucchini-cremesuppe – **E24**

Zwiebelsuppe, "Französische Art" – **E25**

Asiatische Hühnersuppe mit Cocos und Zitronengrass – **E26**

Eintöpfe

Linseneintopf mit Wiener Wurst – **E28**

Erbseneintopf mit Kassler – **E29**

Bohneneintopf mit Speck – **E30**

Gemüse-eintöpfe (verschiedene Sorten) – **E31**

Chili con Carne mit Sauerrahm – **E32**

Haziendatopf mit Rindfleisch, Bohnen, Paprika und Kartoffeln – **E33**

Hauptgerichte (Rind, Schwein)

Züricher Geschnetzeltes mit Pilzen und Lauch – **F1**

Schweinrückensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken – **F2**

Steaks vom Jungschweinerücken auf Rahmchampignons – **F3**

Schweinefilet im Ganzen gebraten in Sherrysoße – **F4**

Tournedos vom Rinderfilet in Rotwein Jus – **F5**

Saltimbocca á la Romana auf Ratatouillegemüse – **F6**

Mailänder Schnitzel mit Bolognese und Käse überbacken – **F7**

Tiegelwurst – **F8**

Schweinesteak „au four“, mit Würzfleisch überbacken – **F9**

Mediterraner Krustenbraten vom Schweinerücken mit Thymianjus – **F10**

Tranchen vom Schweinefilet gefüllt mit Spinat und Tomatenpesto auf Pilzrahmsoße – **F11**

Gegrillte Fleischrippchen in BBQ Style – **F12**

Altdeutscher Schaschlik mit Rind, Schwein und Leber – **F13**

Roastbeef rosa im ganzem gebraten mit Sherrysoße – **F14**

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Senf, Zwiebeln und Gurke – **F15**

Thüringer Mutzbraten – **F16**

Schlachteplatte mit warmen Blut-& Leberwürstchen und gebackener Spanferkelrolle – **F17**

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen – **F18**

Kleine Kasslerrückensteaks auf Sauerkraut – **F19**

Tafelspitz in Meerrettichsoße – **F20**

Ungarisches Rindergulasch mit roter Paprika – **F21**

Schweinemedallions in grüner Pfefferrahmsauce – **F22**

Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, Knoblauch und Tzatziki – **F23**

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bernaise und Grilltomate – **F24**

Ossobuco alla Milanese – **F25**

Burgunderbraten vom Rind in Rotweinjus – **F26**

Krusten- oder Spanferkelbraten mit Biersauce – **F27**

Pulled Pork – **F28**

Hauptgerichte (Geflügel)

In Kräutern gebratene Hähnchenbrust an Pimentoschaum – **F29**

Rosa gebratene Entenbrust in Orangenjus – **F30**

Knusprige Hähnchenschenkel an Paprika-Tomatensauce – **F31**

Knuspriger Entenkeulen an Orangenjus – **F32**

Knusprige Hähnchenschenkel auf Letschogemüse – **F33**

Coque au vin von der Hähnchenbrust – **F34**

Indisches Putencurry mit Ananas, Kochbanane und Apfel – **F35**

Mediterraner Hähnchenspieß mit Zucchini und Paprika – **F36**

Piccata von der Truthahnbrust auf Tomatencoulis – **F37**

Rahmgeschnetztes von der Pute mit Pilzen und frischen Kräutern – **F72**

Hauptgerichte (Wild)

Wild-Pfeffergulasch mit Preiselbeeren – **F38**

Wildschweinbraten in Waldpilz-Rotweinsauce – **F39**

Gegrillte Wildschweinkeule auf Kräuterpilzen – **F40**

Lammkeule Provencale – **F41**

Hauptgerichte (Fisch)

Seelachs gedünstet auf Wurzelgemüse mit Weissweinsöße – **F42**

Garnelenspieße mit Knoblauch – **F43**

Welsfilet auf Dijon - Calvados Soße – **F44**

Piccata vom Mahi-Mahi auf Ratatouillegemüse – **F45**

Wildlachsfilet gebraten mit Kräuter – Sahne – Soße – **F46**

gebratenes Zanderfilet an Ruccolaschaumsoße – **F47**

Zanderfilet gegrillt mit frischen Kräutern – **F48**

Gebratenes Kabeljaufilet in Weißweinkräutersoße auf Blattspinat – **F49**

Zarte Seezungenröllchen gefüllt mit Blattspinat in Limetten-Kerbelsöße
Penne mit Räucherlachs in Curryrahm – **F50**

Lachslasagne mit Blattspinat in Sahnesauce – **F51**

Hauptgerichte (Gemischt)

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch und Käse überbacken in Tomatenragout – **F52**

Paella „Valencia“ mit Muscheln, Gambas, Fisch und Safranreis – **F53**

Lasagne al Forno mit Hackfleisch und Bechamelsauce – **F54**

Bunte Mediterrane Pfanne mit Paprika, Aubergine, Kartoffeln, Cockailtomaten und Chorizo – **F55**

Rindfleisch-Burger mit Burgersauce, Ketchup, Senf dazu Eisbergsalat, Chesterkäse, Tomaten-, Gurkenscheiben, Zwiebelringe & Burger-Brötchen – **F56**

Hauptgerichte (Vegetarisch)

Curry-Gemüsepfanne mit Bohnen, Paprika, Zucchini, Aubergine und Tofu – **F57**

Feta mit Paprika, Tomate und Kräutern, in der Folie gebraten – **F58**

In Olivenöl geschwenkte Gnocci mit Pesto und Kirschtomaten – **F59**

Mit Fetakäse und Mediterranen Gemüse gefüllte Zucchini an Tomatenragout – **F60**

Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen – **F57**

Vegetarische Pilz – Schupfnudelpfanne – **F61**

Gemüsebratlinge mit Frischkäsesauce – **F62**

Mit Frischkäse und Couscous gefüllte Paprikaschoten auf Tomatenragout – **F63**

Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Spanischen Kartoffeln, Cockailtomaten und frischen Kräutern – **F64**

Mediterrane Gemüsespieße an Tomaten-Paprikasoße – **F65**

Vegetarische Lasagne mit Zucchinischeiben, getrockneten Tomaten, Blattspinat und Käse überbacken – **F66**

Gefüllte Paprikaschote mit Curryreis und Gemüse in Tomatensugo – **F67**

Broccoli- oder Spinat-Kartoffel-Gratin – **F68**

Spinattortellini mit Tomaten-Basilikumsauce – **F69**

Hessische Grüne Sauce mit Sauerrahm, gekochtem Ei und vielen frischen Kräutern und Kartoffeln – **F70**

Shakshuka (Paprika-Tomaten-Sugo mit Blattspinat, Fetakäse und Spiegelei) – **F71**

Beilagen

Bunte mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Broccoli, Zwiebel, Karotten und Zuckerschoten – **G1**

Sauerkraut – **G2**

Apfelrotkohl – **B3**

Gemüse Provencal – Bunte Gemüse in Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern – **G4**

Griechisches Bohnengemüse mit Feta und Tomatenwürfel – **G5**

Ratatouille mit Tomaten, Auberginen, Zucchini und Paprika – **G6**

Asiagemüse mit Sprossen, Bambus, Lauch, Paprika, Karotten, Chinakohl und Mu Err Pilzen – **G7**

Mangold – Tomatengemüse – **G8**

Mandelbroccoli – **G9**

Blumenkohl mit gebräunter Butter und Semmelbrösel – **G10**

Rosenkohl mit gebräunter Butter und Semmelbrösel – **G11**

Kohlrabigemüse – **G12**

Pariser Karotten – **G13**

Blattspinat mit Zwiebel und Knoblauch – **G14**

Frischer Spargel (je nach Saison) – **G15**

Speisepilze nur frisch nach Saison und Angebot mit Kräutern gebraten, natur oder gebunden mit Sahne ob Steinpilze, Pfifferlinge, Waldpilze – **G16**

Rahmchampignons – **G17**

Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck – **G18**

Gratinierte Kartoffeln – **G19**

Kleine Rosmarinkartoffeln – **G20**

In Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln – **G21**

Foliekartoffel mit Kräutersauerrahm – **G22**

Bunte Tagliatelle – **G23**

Farfalle mit gebratenen Gemüse – **G24**

Semmelknödel – **G25**

Spaghetti mit Rucolapesto – **G26**

Basmatireis – **G27**

Wildreis – **G28**

Safranreis – **G29**

Trüffelrisotto mit Weißwein, Parmesan und Trüffelöl – **G30**

Dessert

Lebkuchenmousse mit gerösteten Mandeln – **H1**

Mit Marzipan gefüllte Bratäpfel an Crème Anglaise – **H2**

Mousse au Chocolat mit Sahnehäubchen – **H3**

Panna Cota mit Erdbeermark – **H4**

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße im Glas – **H5**

Himbeercreme mit Pistazie – **H6**

Espressocremé mit Sahnehaube – **H7**

Amarettocreme mit gerösteten Mandeln – **H8**

Duett von Heller & Dunkler Mousse au Chocolat – **H9**

Bayrisch Creme mit Schokoladensauce – **H10**

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen – **H11**

Orangenfilets in Camparigelee und Amarenakirschen – **H12**

Tiramisu – **H13**

Süße Miniteigtaschen – **H14**

Variationen von frischem Obst und tropischen Früchten – **H15**

Bunter Obstsalat mit Minze – **H16**

Petit Fours – **H17**

Limettencreme mit Schokoladenraspel – **H18**

Crème Brûlée – **H19**

Rote & Grüne Götterspeise mit Vanillesauce – **H20**

Stracciatellacremee auf Waldbeeren – **H21**

Milchreis im Glas mit glacierten Kirschen – **H22**

Vanillecreme mit Fruchtsoße – **H23**

Glacierte Sauerkirschen mit Sahne – **H24**

Fingerfood

Fingerfood ist unsere Spezialität. Wir werden Sie mit unserer exquisiten Auswahl verwöhnen. Für ein Fingerfoodbuffet rechnen Sie bitte 6 - 8 Teile/Person als Zwischenmahlzeit bzw. 10 - 12 Teile als vollwertige Mahlzeit. Sie können unter anderem aus folgendem Fingerfood - Ideen auswählen:

Maki-Sushi (gerollte Sushi) mit Lachs, Hähnchenbrust, Gurke, Thunfisch, Avocado etc. – **FF1**

Nigiri-Sushi (Finger Sushi) mit Garnele, Thunfisch, Makrele, Lachs, Tintenfisch etc. – **FF2**

Tomate-Mozzarella Spießchen mit frischem Basilikum – **FF3**

Marinierte Garnelenspießchen mit Physalis und Chilidip – **FF4**

Reisnudelsalat im Glas mit Curry Tofuwürfel – **FF5**

Bruschetta mit Tomate und Parmesan - **FF6**

Dreiecke von Gemüse Quiche - **FF7**

Spieße von Antipasti mit gerösteter Paprika, Champignons, Zucchini und Olive - **FF8**

Kleine vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen - **FF9**

Gemüsesticks im Glas mit Joghurt- Avocado Dip - **FF10**

Baguettescheibe belegt mit Räucherlachs - **FF11**

Spieß mit Variationen von frischem Obst und tropischen Früchten - **FF12**

Baguettescheibe belegt mit Mailänder Salami - **FF13**

Koriander-Hackfleischbällchen mit Salsa - **FF14**

Chicken Pineapple Stick mit Physalis - **FF15**

Garnelen im Knuspermantel mit Cocos – Currydip - **FF16**

Baguettescheibe belegt mit geräuchertem Forellenfilet - **FF17**

Kleine Schnitzecken mit Saurer Gurke - **FF18**

Mit Schinken & Käse gefüllte Blätterteigtaschen - **FF19**

Baguettescheibe belegt mit Tete de Moine - **FF20**

Orientalische, mit Rindfleisch gefüllte Zucchini - **FF21**

Hausgemachter Kartoffelsalat im Glas mit Kräuterhackbällchen - **FF22**

Linsensalat im Glas mit gebratener Rotwurst und Apfel - **FF23**

Vollkornbrottaler mit Kräuterfrischkäse - **FF24**

Mini Pizza mit Prosciutto - **FF25**

Käsespieß mit Olive und Trauben - **FF26**

Pflaume im Speckmantel - **FF27**

Baguettescheibe belegt mit Ziegenkäse - **FF28**

Baguettescheibe belegt mit geräucherten Forellenfilets - **FF29**

Warm

Gefüllte Jalapeno-Chilischoten mit Käsecreme - **FF30**

Kleine Hähnchen Nuggets mit Pueblosalsa - **FF31**

Hackfleischbällchen in würziger Tomaten-Paprikasauce - **FF32**

Kleine Medallions vom Schweinefilet in Sherrysauce - **FF33**

Kleine vegetarische Frühlingsrollen - **FF34**

Satèspieße vom Huhn mit Teriyakimarinade - **FF35**

Currywurst Berliner Art - **FF36**

Nürnberger Würstchen mit Senf - **FF37**

Warmer Zwiebel- Speckkuchen - **FF38**

Belegte Brötchen

Halbe Bäckerbrötchen belegt mit *Emmentaler, *Gouda, *Salami, *Gekochten Schinken, *Rohen Schinken oder *Putenbrust – mit Garnitur und Salatblatt - **BB1**

Halbe Bäckerbrötchen belegt mit gewürzten Schweinemett garniert mit Zwiebeln, Garnitur und Salatblatt - **BB2**

Halbe Vollkornbrötchen, belegt mit *Frischkäse, *Geräuchertem Forellenfilet, *Hausmacher Leberwurst, *Tomate-Mozzarella oder Geräucherten Lachs – mit Garnitur und Salatblatt - **BB3**

Wraps

Dünne, zu einer Rolle gewickelt Fladenbrot (Tortilla) gefüllt mit *Hähnchenbrust in Curry-Joghurt-Sauce, * Graved Lachs und Senf-Dill-Creme, *Thunfisch, Mayonnaise und Tomate, * Parmaschinken, *eingelegter Tomate, Mozzarella, Basilikum, Kräuterpesto, sowie jeweils frischer Salat – **W1**