

Vorschlag 1

Angebot für ein kalt/warmes Buffet

Suppe

*Kutschersuppe mit Rindfleisch
Champignons und Paprika*

Warmanteil

*Ofenschnitzel gefüllt mit Schinken,
Käse und Tomate
Lachs- und Heilbuttfilet auf
Gemüsejulienne und Tomatenrisotto
Crespelles gefüllt mit Schafskäse und
Champignons in fruchtiger
Tomatensoße
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit
Mozzarella auf Spaghettinester mit
Curry
Panierte Champignons
Würzig marinierte Hähnchenspieße
Kartoffelkroketten*

Kaltanteil

Schinkenspezialitäten

*Schwarzwälder Schinken mit
Apfel-Sahneerrettich
Gekochter Schinken mit
Stangenspargel
Putenbrust mit Paprika*

Fischspezialitäten

*Geräucherter Lachs mit Limette und
Grappa
Gefüllte Eier mit Kaviar
Garnelen im Knuspernteig*

Käsespezialitäten

*Chateau Blamont mit Walnüssen
Gasperon mit Kräutern
Emmentaler
Frischkäse mit Paprika, Mandel oder
Schnittlauch*

Salate

Tomaten mit Mozzarella

Dessert – Süße Gaumenfreuden

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenkrem mit Chili*

Brot

Verschiedene Baguettesorten

Butter

Vorschlag 2

Angebot für ein kalt/warmes Buffet

Suppe

*Kutschersuppe mit Rindfleisch
Champignons und Paprika*

Warmanteil

*Altsächsischer Wildbraten mit
Starkbier, Rotkohl und kleine
Kartoffelklöße
Lachs- und Heilbuttfilet mit
Gemüsejulienne und Tomatenrisotto
Gefüllte Tomaten mit Schafskäse
und Champignons
Gebratenes Schweinefilet in
Pfefferlingsrahm
Panierte Champignons
Würzig marinierte Geflügelspieße
Kleine Hähnchensticks in
Kokospanade
Kartoffelkroketten*

Kaltanteil

Schinkenspezialitäten

*Kernsaftschinken mit Pfeffer und
Eiercreme gefüllt
Lachsschinken mit Kräutern und
Dillcreme
Stangenspargel im Schinkenmantel
mit Sauce Bearnaise*

Fischspezialitäten

*Gebackene Garnelenschwänze
Geräucherter Lachs mit Limone und
Grappa
Geräucherter Saibling
Geräuchertes Forellenfilet mit
Sahnemeerrettich*

Käsespezialitäten

*Chateau Blamont mit Walnüssen
Französischer Ziegenkäse
Gasperon mit Kräutern
Frischkäse mit Paprika, Schittlauch
oder Mandel*

Salatvariationen

*Verschiedene Rohkostsalate/
Grüne Salate frisch vom Markt
Tomate mit Mozzarella*

Dessert – Süße Gaumenfreuden

*Pina Colada-Mousse
Kirsch-Crumble
Frisches Obst (nach Saison)*

Brot

Verschiedene Baguettesorten

Butter

Vorschlag 3

Angebot für ein kalt/warmes Buffet

Warmanteil

*Gebratenes Schweinefilet im
Speckmantel mit grünem Spargel
Gebackenes Kartoffelgratin*

*Sächsischer Wildbraten mit
Starkbiersoße, dazu Apfelrotkohl
und hausgemachte Wickelklöße*

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Mangospalten und Schinken
umhüllt auf Mangoragout*

*Gebackene Garnelenschwänze
auf mediterranem Gemüse*

*Fischvariationen von Lachs und
Heilbutt auf Gemüsestreifen von
Möhre, Lauch und Sellerie dazu
Tomatenreis*

*Mediterrane Geflügelspieße mit
Ananas und Chili*

*Kleine Hähnchenstick`s in
Kokospanade*

Kaltanteil

*Canapes belegt mit Käse- und
Schinkenspezialitäten*

Fischspezialitäten

*Graved - Lachs
auf Gurken und Dijonsenf
Geräucherter Saibling
Krem vom Spargel mit Lachstatar
Kaviar-Eier*

Salat

*Tomatenscheiben mit Mozzarella
und Balsamicokrem*

Dessert

*Pina Colada Mousse
Kirsch-Crumble
Frisches Obst*

Brot

Verschiedene Baguettesorten