

Vorschlag 1

Buffetangebot für den besonderen Anlass

Warmenteil

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit grünem Spargel
Gebackenes Kartoffelgratin
Sächsischer Wildbraten mit Starkbiersoße dazu Apfelrotkohl und Sächsische 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

Canapés belegt mit Käse- und Schinkenspezialitäten

Fischspezialitäten

Graved – Lachs auf Gurken und Dijonsenf
Zweierlei Lachs im Glas mit Kaviar
Kaviar-Eier
Geräucherter Thunfisch

Salat

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Balsamico Creme

Dessert

Vanillefrischkäse Creme mit Himbeeren
Rote Grütze mit Vanillesoße
Creme von der weißen oder braunen Schokolade mit Chili
Obstteller mit Früchten der Saison

Brot

Verschiedene Baguettesorten

Vorschlag 2

Angebot für ein kalt/warmes Buffet

Warmenteil

Ofenschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse und Tomate
Lachsfilet 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

Suppe nach Wahl

Käse – Rieslingsuppe
Oder
Kutschersuppe mit Rindfleisch Champignons und Paprika

Kaltanteil

Schinkenspezialitäten

Schwarzwälder Schinken mit Apfel – Sahnemeerrettich
Gekochter Schinken mit Stangenspargel
Putenbrust mit Paprika

Fischspezialitäten

Geräucherter Lachs mit Limone und Grappa
Gefüllte Eier mit Kaviar
Garnelen in Knusperteig
Geräucherter Thunfisch

Käsespezialitäten

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

Salatvariationen

Salatcocktail mit Champignonköpfen
Tomaten mit Mozzarella

Dessert – Süße Gaumenfreuden

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme mit Chili

Baguette

Verschiedene Baguettesorten
Butter

Vorschlag 3

Angebot für ein Buffet

Warmenteil

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

Suppe

Käse – Rieslingsuppe
oder
Kutschersuppe mit Rindfleisch, Champignons und Paprika

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 Thunfisch
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Salatvariationen

Salatcocktail mit Champignonköpfen
Tomate Mozzarella

Dessert - Süße Gaumenfreuden

Vanillefrischkäse Creme mit Himbeeren
Rote Grütze mit Vanillesoße
Frisches Obst (nach Saison)
Oder
Schokoladenhäppchen „de Luxe“

Brot

Verschiedene Baguettesorten
Butter