

Buffet 1

Vorspeisen

Verschiedene Salate
Rohkostauswahl mit Kräuterquark

Hauptgang

Hähnchenpfanne mit Reis
Schweinesteaks überbacken mit Camembert, Mischgemüse,
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Dessert

Mousse au Chocolat

bis 20 Personen € 17,00

ab 20 Personen € 15,50

ab 50 Personen € 13,50

Buffet 2

Vorspeisen

Mini Pastete mit Sauce Cumberland und Remouladensoße
Fischplatte von verschiedenen Edelfischen
Fleischplatte mit Schinken und Variation von kalten Braten
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Party – Kranz, Butter

Hauptgang

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Mandelbroccoli und Rösti
Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Nudeln und Gemüseplatte

Dessert

Mousse au Chocolat
Obstsalat mit gerösteten Mandeln

bis 20 Personen € 18,50

ab 20 Personen € 17,00

ab 50 Personen € 15,00

Buffet 3

Vorspeisen

Garnierte Schweinemedallions mit Früchten
Tomate- Mozzarella mit Basilikum
Griechischer Bauernsalat
Gebratene Aubergine mit Parmesan Käse
Fischplatte von verschiedenen Edelfischen
Fleischplatte mit Schinken und Variation von kalten Braten
Champignon Salat
Knackige Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Party – Kranz, Butter

Hauptgang

Putenbrust in Weißweinrahmsoße mit Zucchini und Nudeln
Lachsfilet mit Spinat, Ofentomate und Gemüse- Wildreis

Dessert

Zitronen Mousse mit rotem Beerenspiegel
Käse
Käseauswahl

bis 20 Personen € 23,50

ab 20 Personen € 22,00

ab 50 Personen € 21,00

Buffet 4

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Schinken
Gefüllte Eier mit Keta – Kaviar
Tomaten-Mozzarella Burger mit frischem Basilikum
Roastbeef auf Mixed Pickles
Brokkoli- Schinken Salat
Eiersalat
Rote Beete Salat
Käse Salat
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
Party – Kranz, Butter

Hauptgang

Rinderroulade, bürgerlich in Rotwein geschmort mit Gemüse der Saison und Kroketten
Lachs- Lasagne mit Tomatenrahmsoße

Dessert

Schokocreme mit Sahne
Rote Grütze mit Vanille Soße

Käse

Internationale Käseauswahl mit Trauben

bis 20 Personen € 22,00
ab 20 Personen € 20,50
ab 50 Personen € 18,50

Buffet 5

Vorspeisen

Putenspießpyramide
Fischplatte mit geräucherten Edelfischen
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Geflügel und Nudelsalat
Party – Kranz, Butter
Suppe
Rindfleischsuppe mit Gemüseinlage

Hauptgang

Sauerbraten mit Kartoffelklößen
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Mandelbroccoli und Rösti
Nudelpfanne mit Lachs
Gemüseplatte

Dessert

Bayerisch Creme mit Kirsche
Obstsalat mit gerösteten Mandeln

Käse

Gemischte Käseplatte

bis 20 Personen € 22,00

ab 20 Personen €20,50

ab 50 Personen € 19,50

Buffet 6

Vorspeisen

Antipasti

Tomaten Mozzarella und Basilikum

Rosa gebratenes Roastbeef

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf Sauce

Gemischte Salate mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl

Hauptgang

Gnocchi „Grande“

Schweinemedallions in der Kräuterkruste

mit buntem Gemüse und Rösti

Gefüllte Poulardenbrust- Filets mit Kartoffelgratin

Dessert

Erdbeeren mit Mascarpone Creme

Vanille Mousse mit Kirschen

Käse

Französische Käseauswahl

bis 20 Personen € 24,50

ab 20 Personen € 23,00

ab 50 Personen € 21,00

Buffet 7

Vorspeisen

Tomate – Mozzarella mit Basilikum
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
geräucherter Lachs mit Dill-Senf Sauce
eingelegtes Gemüse
Brotauswahl

Hauptgang

Garnelenspieß mit Wildreis und Grilltomate
Roastbeef mit buntem Gemüse, Kartoffelgratin und bunten Salaten

Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascaponecreme

Käse

Französische Käseauswahl mit Trauben

bis 20 Personen € 24,50

ab 20 Personen € 23,00

ab 50 Personen € 21,00

Buffet 8

Vorspeisen

Serrano Schinken mit Melonenschiffchen

Antipasti

Auswahl von verschiedenen kalten Fischspezialitäten

Vitello Tonnato

Bunte Salatvariation

Hauptgang

Tagliatelle mit Meeresfrüchten, Pesto und Tomaten

Saltimbocca vom Kalb mit Ofentomate und Rosmarinkartoffeln

Filet vom Loup de Mer auf italienischem Gemüse und Gnocchis

Dessert

Mousse au Chocolat

Exotischer Obstsalat

Tiramisu

Käse

Internationale Käseauswahl

bis 20 Personen € 28,50

ab 20 Personen € 27,00

ab 50 Personen € 26,00

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Fleischpflanzerl

Schwarzgeräuchertes mit süßem Senf

Landjäger und Pfefferwurst

Schwarzer und weißer Presssack in Essig und Öl

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer- Meerrettich

Salate

Radi und Radieserl im Schnittlauch Vinaigrette

Krautsalat mit Geselchtem

Warmer Kartoffelsalat

Bohnensalat in klarer Marinade

Blattsalate mit Croutons

Suppe

Leberknödelsuppe mit Petersilie

Hauptgang

Knusprig gebratene Schweinshaxe in Kümmel-Malzbiersoße mit Bratkartoffeln

Schwammerl in Specksoße mit Semmelknödel

Dessert

Bayerisch Creme mit Kirschen

Käse

Obazter mit Kirschwasser

Bavaria Blue mit Birnenspalten

Brezeln, Kümmelstangen, Steinofen- und Bauernbrot

Schmalz und Sauerrahmbutter

bis 20 Personen € 30,50

ab 20 Personen € 29,00

ab 50 Personen € 27,00

Asiatisches Buffet

Vorspeisen

Thai-Glasnudelsalat mit Koriander-Garnelen
Knusprige Entenbrust auf Sommersalat und Chili-Dressing
Rindfleischröllchen mit Koriander und Sesamöl
Spinat, blanchiert mit Erdnuss-Dressing

Hauptgericht

Hühnchencurry mit Kokosmilch, buntem Gemüse und Sprossen
Rindfleisch aus dem Wok mit Pak Choi und Cashew Kernen
Wan Tan gedämpft im Zironengrassud

Dessert

Kokos- Karamelcreme, Mangopürree und Mangospalten

bis 20 Personen € 26,50

ab 20 Personen € 25,00

ab 50 Personen € 24,00

