

Buffets

Italienisches Buffet

Kleine Pizzabrote mit Pecorinokäse
Antipasti, verschiedene gebratene und marinierte Gemüse mit Balsamico und Basilikum
Vitello Tonnato, eingelegtes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Sardellen und Kapern
Parmaschinken mit Honigmelone
Mozzarella mit Romatome und frischem Basilikum
Knackige Blattsalate mit italienischem Dressing
Pastasalat mit geröstetem und mediterranem Gemüse

☆☆☆

Minestrone, italienische Gemüsesuppe

☆☆☆

Kleine Milchkalbsschnitzel in Limonensauce
Mittelmeerbarsch an Tomaten-Basilikum-Pesto
Tortellini in Frischkäsesauce

Gemüse vom sizilianischen Markt
Pasta
Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl

☆☆☆

Italienisches Käsebrett mit Gorgonzola, Bel Paese und Paglietta

Tiramisu
Panna Cotta
Eisgekühlte Kuppeltorte mit Amarettinis
Weincreme mit Marsala
Salat von frischen Früchten
Gebrannte Mandelcreme mit Fruchtmark

☆☆☆

pro Person Euro 33,00

(Mindestabnahme 30 Personen)

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2010.



Bayerisches Buffet

Weißer und roter Presssack in Zwiebelmarinade
Gefüllte Bratenröllchen mit Essiggemüse
Forellenfilets auf Buchenholz geräuchert mit Preiselbeersahne
Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes
Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsauce
Kartoffelsalat
Krautsalat
Regensburger Wurstsalat
Rettich und Radieschen

☆☆☆

Brätspätzlesuppe mit Schnittlauch

☆☆☆

Gedämpftes Welsfilet in leichter Knoblauchsauce
Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln und geriebenem Meerrettich
Schweinekrustenbraten in Kümmeljus
Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut
Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

Kartoffelknödel
Dampfkartoffeln
Bayerischkraut

☆☆☆

Bayerische Creme
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Süße Schupfnudeln in Mohnbutter
Quarkmousse mit Sauerkirschen

Bayerischer Käse vom Brett mit Obazda und
Miesbacher Laugengebäck, Brot & Butter

☆☆☆

pro Person Euro 30,00

(Mindestabnahme 30 Personen)



Mediterranes Buffet

Andalusische Crevetten auf Salat von Linguini
In Knoblauch marinierte Lachsmedaillons auf Rucola mit Limonensauce
Serranoschinken mit Honigmelone
Eingelegtes Gemüse mit Mozzarella
Salat von Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse mit Kräutern der Provence
Knackige Blattsalate mit Balsamico-, Sesam- und Roquefortdressing

☆☆☆

Knoblauchsuppe mit Parmesankrusteln

☆☆☆

Hähnchenbrust auf geschmortem Fenchel mit Mango
Gratinierte Pasta mit Spinat und Tomate
Bunte Lammspieße mit Rosmarinsauce
Gegrillter Buntbarsch mit Paprika und Pesto

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
Frühlingslauchrisotto
Mediterrane Gemüseauswahl

☆☆☆

Batida-de-Coco-Mousse mit Karambole
Minzterrinen an Kiwisalat
Cassata an sizilianischen Früchten
Vanille-Timbale auf Orangen-Carpaccio
Garnierte Biskuitschnitten mit Fruchtmark
Grießpudding mit Kompott

☆☆☆

pro Person Euro 36,00

(Mindestabnahme 30 Personen)



Asiatisches Buffet

Marinierter Chinakohl mit Roastbeef
Glasnudelsalat mit Shiitake-Pilzen und mariniertem Huhn
Sprossensalat mit feurigen Entenbruststreifen
Sushi auf mariniertem Rucola
Süß-sauer eingelegter Red Snapper
Auswahl von verschieden gefüllten Teigtaschen mit Saucen und Dips
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

☆☆☆

Süß-sauer-Suppe

☆☆☆

Hähnchenspieß-Yakitori auf Sprossengemüse
Gebratener Fisch mit Kokossauce (scharf)
Rindfleischstreifen in Asia-Sauce
Frühlingsrollen mit Chilidip

Gebratene Mie-Nudeln
Basmatireis
Knackiges Gemüse aus dem Wok

☆☆☆

Exotischer Fruchtsalat mit Sake
Kokosmousse mit Ananas
Gebackene Bananen mit Honig-Creme-fraîche
Lycheekompott
Milchreis mit Papaya

☆☆☆

pro Person Euro 36,00

(Mindestabnahme 30 Personen)



Meeresfrüchte-Buffer

Eingelegte Matjesfilets Hausfrauen Art
Räucher- und gebeizter Lachs an Senf-Dillsauce
Bachforellenfilet und Heilbutt an gefüllten Eiern mit Sahnemeerrettich
Im Ganzen pochiertes norwegischer Wildlachs im Gurkenkleid
Shrimps in Cocktailsauce
Marinierte Meeresfrüchte mit Avocados
Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brotkorb und Butter

☆☆☆

Edelfischsuppe mit Safran

☆☆☆

Pochiertes Pangasiusfilet mit Tomatensalsa
Gegrilltes Red-Snapper-Filet in feuriger Kokossauce
Spaghetti mit Garnelenschwänzen
Edelfischspieße mit gebratenem Gemüse
Spinatstrudel mit Frischkäsesauce

Gemüse vom Markt
Kleine Pellkartoffeln mit Sauerrahm
Basmatireis

☆☆☆

Himbeergrütze mit flüssigem Rahm
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Milchreis mit Zimt-Zucker und frischen Früchten
Gefüllte Miniwindbeutel und Kuchenschnitten
Eisbombe auf Biskuit

☆☆☆

pro Person Euro 39,50

(Mindestabnahme 30 Personen)