

Buffetvorschlag- Frühling

Vorspeise

Suppen

- Erbsencremesuppe garniert mit Rote Beete Chips
oder
- Möhrensuppe mit Ingwer und Kokosmilch garniert mit Paprikafäden

Salate

- knackig frische Blattsalate mit zweierlei Dressings
 - Krautsalat mit geröstetem Sesam
 - Gurkensalat mit Dillmarinade
 - Karottensalat mit Orangen Vinaigrette
 - Mediterraner Linsensalat mit Basilikum
- Kartoffel-Spargel Salat mit frischen Kräuter

Hauptgang

- Rinderfilet mit Bäurlauchkruste
- gegrilltes Maishähnchen auf Café de Paris Sauce
- Saiblingsfilet in Zitronen-Dill Sauce

Alternativ 3tes Gericht:

- Schweinefilet gefüllt mit Kräuterfrischkäse in Pfefferrahmsauce
- Zitronen-Basilikum-Pesto mit Tagliatelle

Beilagen

- Thymiankartoffeln
- Kartoffelgratin
- Duftreis
- Glasierte Karotten, Blumenkohl mit Butterbrösel
- Provenzalische Bohnen, Rahmkohlrabi

Dessert

- Rhabarber Tiramisu garniert mit Minze und Meringue
- gestrudelte Erdbeermascarpone mit Pistazien Krokant
- Schokotörtchen mit weißen Schokoraspeln

Buffetvorschlag-Sommer

Vorspeise

Suppen

- Gurkenlassi im Glas

Salate

- Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings
 - Karottensalat mit Orangen Vinaigrette
 - Krautsalat mit geröstetem Sesam
 - Rote Beete-Salat mit Zwiebeln
 - Gurkensalat mit Dillmarinade

Hauptgang

- Roastbeef mit Thymian-Jus
- Freiland Hähnchenbrust Supreme mit Cognac-Rahmsauce
- gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterkruste. dazu Dijon-Senf-Sauce

Beilagen

- Wildreis, Tagliatelle, Spätzle
- Glasierte Karotten, Blumenkohl mit Butterbrösel
- Provenzalische Bohnen, Rahmkohlrabi, Kartoffelgratin

Dessert

- Schoko-Brownies mit Erdbeer- Sahne-Creme-Topping
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel, garniert mit Minze
- Obstsalat mit Maraschino und gerösteten Caramel-Cashew

Buffetvorschlag- Herbst/ Winter

Vorspeise

Suppe

- Kürbiscremesuppe mit Balsamico Tröpfchen und Crissini
- Maronensuppe mit gebratenem Speck

Salate

- knackig frische Blattsalate mit zweierlei Dressings
 - Kartoffelsalat mit Pfifferlingen
 - Rotkohl-Preiselbeer-Salat
- Rote-Beete-Apfel Salat mit Zwiebeln
- Fenchel-Oliven-Salat mit Orangencarpaccio

Hauptgang

- Saftigen Zwiebelrostbraten mit Rotweinsauce
- Schweinefilet im Kräutermantel dazu Pilzrahmsauce
 - gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce

Alternativ 3tes Gericht:

- Barbarie Entenbrust in a l'orange Sauce
- Beef Bourguignon in Rotweinjus

Beilagen

- Spätzle
- Semmelknödel
- bunter Reis
- Glasierte Karotten, Blumenkohl mit Butterbrösel
- Speckbohnen
- Rotkohl

Dessert

- Crème brûlée mit kandierte Mandelblättchen
- Zimt Mousse mit Gewürzorange

VORSCHLÄGE - MITTERNACHTSSNACKS

SALTY BAR

Eine Zusammenstellung von salzigen Leckereien
wie beispielsweise:

Salzgebäck, Blätterteigtaschen, Nüsse, Grissini, Cracker, Oliven, Käse,
Speck, Pizzastangen, Champignons ...

TACOSBAR

Tacos, Tortilla Wraps mit verschiedenen Füllungen und Saucen in
Schälchen, zum selbst zusammenstellen/befüllen

KÄSE & WÜRSTPLATTEN

mit Butter und Gebäcken dekoriert mit Ost ...

GULACHSUPPE MIT BROT