

# Buffetvorschlag 1

## Salatbuffet

Blattsalate der Saison mit 2-erlei Dressings  
dazu Sprossen ,Körner, Zwiebeln, Oliven und frischen Kräutern  
Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Gurkensalat in Senf-Dillsoße  
Rettichsalat in Sahnevinaigrette

## Hauptgang

Heuduftbraten vom Freilandrind  
Barbarie Entenbrust mit Orangenscheibe an Portweinsauce  
Fangfrisches Forellenfilet an Kapern-Tomatenbutter

## Beilagen

Gemüseauswahl von  
Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini,  
Bohnen im Speckmantel und Karotten  
Dazu Kartoffelgratin, Bunter Reis und  
hausgemachte Spätzle

## Dessert

Hausgemachtes Mousse au Chocolat  
mit Vanillesauce  
Frischkäsemousse mit Himbeeren  
Frischer Obstsalat

# Buffetvorschlag 2

## Vorspeise

Bunte Blattsalate der Saison mit  
2-erlei Dressings  
Karottensalat mit Orangen Vinaigrette  
Krautsalat mit geröstetem Sesam  
Gurkensalat mit Dill-Mayonnaise Soße  
Gegrilltes Mediterranes Gemüse  
mit Paprika, Tomate, Zucchini, und Oliven  
Gerauchte Entenbrust an Portweifeigen  
Tiefsee Garnelenspieß mit Zwiebellauch Vinaigrette

## Hauptgang

Roastbeef mit Kräuterkruste an Tymianjus  
Freiland Hähnchenbrust Supreme mit Cognac-Rahmsauce  
Dorado Filet an mediterraner Sauce

## Beilagen

Gemüseauswahl von  
Blumenkohl mit Butterbrösel, Glacierte Karotten,  
Rahmkohlrabi und Mandelbrokkoli  
Dazu Herzoginkartoffeln, Spätzle und Bunter Reis

## Dessert

Dunkle und Weiße Mousse au Chocolat  
Crème brûlée

# Buffetvorschlag 3

## Vorspeise

Italienische Antipastiauswahl von  
Paprika, Aubergine, Champignon, Oliven

Dreierlei Carpaccio von  
Tomate, Parma Schinken, Zucchini

Vitello tonnato von  
Kalb, Tunfisch, Kapern

Italienischer Landschinken trifft auf fruchtige Melone mit Feigensenf  
Rucola Salat an Balsamico Dressing garniert mit Grana Padano,  
dazu Ciabatta Brot und Meersalzbutter

## Hauptgang

Schweinefilet gefüllt mit Basilikumousse an Thymiansauce

Gegrillte Perlhuhnbrust mit Esragonsauce

Gefüllte Kalmare mit Rindfleisch auf mediterranem Gemüse

## Beilagen

Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle und Pinot Grigio Risotto

## Dessert

Ananas Parfait im Glas garniert mit frischem Minz Blatt

Caipirinhacreme an Früchten der Saison

# Buffetvorschlag 4

## Vorspeise

Gegrillte und marinierte Antipasti von  
Zucchini, Auberginen, getrockneten Tomaten, Champignons, Paprika  
Auswahl an grünen und schwarzen Oliven,  
verschieden eingelegt und gefüllt  
Kleine gefüllte Paprika mit Frischkäse, Knoblauch und Curry  
Garnelencocktail mit Champignons und pikanter Sauce  
„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
Rucola Salat mit Tomaten, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan  
Luftgetrockneter italienischer Schinken mit Melone  
Mozzarella Caprese  
dazu Ciabatta Brot und Meersalzbutter

## Hauptgang

Saltimbocca von der Poulardenbrust  
Gerillter Lachs an Zitronen-Dillsauce  
Lammragout mit mediterranen Kräutern

## Beilagen

Mediterranes Gemüse der Saison  
dazu Rosmarinkartoffeln, Fettuccine und Zitronenreis

## Dessert

Lavendel-Panna-Cotta mit Erdbeermark  
Frischer Obstsalat mit Maraschino  
Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert