

# Büffetbeispiele

und

# Menüvorschläge

Wir sind Mitglied  
im  
Branchenverband



## **Büffetbeispiele**

### **„Churrasco“ Grillbüffet:**

#### *Salatbüffet*

Gemischter Blattsalat mit bunten Paprikastreifen  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Karottensalat  
Paprika-Maissalat, Bauernsalat mit Schafskäse  
Kartoffelsalat, Nudelsalat

Alle Salate und Dressings sind frisch und hausgemacht

\* \* \* \* \*

#### *Grillbüffet*

Fangfrisches schottisches Lachsfilet mit frischen Kräutern  
Garnelenspieße aus Grönlandgarnelen

Brasilianische Churrascospieße  
Hähnchenbrustfilet in Currymarinade  
Lammspieße aus der Keule mit Cocktailtomaten  
Schweinesteaks verschieden mariniert  
Hausgemachte Nürnberger Rostbratwürste

Maiskolben mit Butter verfeinert

Verschiedene hausgemachte Grillsoßen und Dips

Frisch gebackenes Brotsortiment

**Alle Speisen werden vor Ort auf Holzkohlegrills zubereitet**

\* \* \* \* \*

#### *Dessert*

Gegrillte Obstspieße in Rum-Zuckermarinade  
Flambiert mit Grand Marnier  
Dazu Vanilleeis und frische Sahne

**Büffet „Gourmet“ mit Fingerfood**

Vorspeise als Fingerfoodbüffet

Aus unseren Minigläschen:

Antipasti aus eigener Herstellung:

Getrocknete Tomaten, Gebratene Zucchini mit Salbei  
Gegrillte Paprikastreifen in 12 Jahre altem Aceto Balsamico

Gefüllte Röllchen vom Graved Lachs

Kanadischer Rotlachs geräuchert mit Sahnemeerrettich

Mousse von der Räucherforelle mit Garnelen

Vitello tonnato

Spieße vom Büffetkegel:

Feigen mit Parmaschinken

Melonen mit Südtiroler Schinkenspeck

Gefüllte Eier vom Büffetlöffel

Verschiedene Käsespieße

Tomaten-Mozzarellaspieße mit frischem Basilikum

Roastbeefröllchen

Krebsgratin mit Gurkenstreifen und Dill

Eine Spezialität des Hauses - Garnelenpfännchen

Ofenfrisches Brotsortiment

\* \* \* \* \*

Hauptgang vom Büffet

Hokkaido Kürbiscremesuppe

Fangfrisches Pangasiusfilet in der Mandelkruste

Putenröllchen gefüllt mit Champignons, Karotten und Frischkäse

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken

Kartoffelgratin und Tagliatelle

Reis/ Wildreismischung

\* \* \* \* \*

Dessert

Schokoladenplatten

Auswahl an feinen Spezialitäten in Vollmilch und Zartbitter

### **Hochzeitbüffet**

#### Vorspeise serviert

Marktfrischer gemischter Blattsalat mit bunten Paprikastreifen  
garniert mit Schinkenstreifen und Croutons

\* \* \* \* \*

*Oder Alternativ:*

#### Salatbüffet

Gemischter Blattsalat mit bunten Paprikastreifen  
San Marzano Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Karottensalat, Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing  
Paprika-Mais-Salat, Rote Bete Salat

Alle Salate und Dressings sind frisch und hausgemacht.

\* \* \* \* \*

#### Hauptgang vom Büffet

Fischpfanne mit fangfrischem schottischem Lachsfilet und Pangasiusfilet  
Keule vom französischen Milchlamm im Kräutermantel  
Panierte Schnitzel vom Schwein mit Zitronenscheiben  
Hähnchenbrustfilet natur gebraten  
dazu Champignonrahmsoupe und Curry-Ananas-Soupe  
Burgunderbraten nach Art des Hauses

Hausgemachte Spätzle, Reis/Wildreismischung, Kartoffelgratin

Buttergemüse – Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Speckbohnen

\* \* \* \* \*

#### Dessertspektakel

*(eröffnen wir mit einem kleinen Feuerwerk)*

Eiswagen mit vier Sorten Eis Ihrer Wahl

dazu frische Sahne, Eierlikör, Amarenakirschen, verschiedene Eissoups  
und Smarties

\* \* \* \* \*

#### Zu späterer Stunde

Französische Käseauswahl mit Obstgarnitur  
Ofenfrisches Baguette

**Spezialitätenbuffet**

Vorspeisen vom Buffet

Kanadischer Wildlachs „Sockeye“ geräuchert  
Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet  
Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Krabbencocktail im Glas serviert  
Eine Spezialität des Hauses: Garnelenpfännchen  
Roastbeef vom argentinischen Angus Rind  
Hausgemachte Remouladensoße  
12 Monate gereifter Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Marktfrischer gemischter Blattsalat mit bunten Paprikastreifen  
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Ofenfrisches Baguette

\* \* \* \* \*

Hauptgang vom Buffet

Fielt vom Seeteufel in Zitronen-Limonensoße  
Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeerbirnen  
Pilzragout aus Waldpilzen  
Putenröllchen gefüllt mit Karotten, Champignons und Frischkäse

Eiernudeln, hausgemachte Semmelknödel und Reis/ Wildreismischung

Buttergemüse – Erbsen, Karotten und Blumenkohl

\* \* \* \* \*

Dessert serviert

Melonenkugeln in Pinneau des Charentes  
im Schokoladenschälchen serviert  
Vanilleeis mit frischer Sahne  
Salat von frischen Früchten an Orangensoße

**Büffet „Italien“**

Vorspeise vom Büffet

Antipastivariation aus eigener Herstellung  
Gebratene Zucchinischeiben mit Salbei, Verschiedene Oliven  
Getrocknete Tomaten, Champignons in Rosmarin  
Gegrillte Paprikastreifen in 12 Jahre altem Aceto Balsamico  
15 Monate gereifter Parmaschinken und Melonenschiffchen  
Mascarponefeigen

Vitello tonnato aus der Kalbsnuss an Thunfischsoße  
Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

Hauptspeise vom Büffet

Fischpfanne mit fangfrischem Zander und Rotbarsch  
Kalbsbraten „Milano“ am Büffet geschnitten  
Hähnchenbrustfilet mit Ricotta-Spinatfüllung  
Basilikumpesto

Tagliatelle, Reis/ Wildreismischung und Rosmarinkartoffeln

\* \* \* \* \*

Dessert

Tiramisu nach original italienischem Rezept

**Kaltes Büffet**

Kanadischer Räucherlachs  
Gemischter Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Tiefseekrabben in Knoblauchsahne

15 Monate gereifter Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Diverse Pasteten im Teigmantel

Kalte Minischnitzel

Hackfleischbällchen auf Gemüsesalat

Garnierte Hähnchenkeulen

Schinkenbrett

Geflügelsalat "HAWAII"

Bauernsalat, Tomaten mit Mozzarella, Karotten-Lauchsalat

Russische Eier – Eine Spezialität des Hauses

Französische Käseauswahl mit Obstgarnitur

Ofenfrisches Brotsortiment

Tiramisu hausgemacht

Melonenkugeln in Pinneau des Charentes

**Schlemmer - Büffet**

Vorspeisen serviert  
Rindfleischsuppe mit Einlage  
\* \* \* \* \*

Gartenfrischer Feldsalat mit rosa gebratenem Entenbrustfilet  
\* \* \* \* \*

Zwischengang serviert  
Zitronensorbet mit Wodka  
\* \* \* \* \*

Hauptgang vom Büffet  
Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeerbirne  
Pilzragout aus Waldpilzen  
Panierte Schnitzel vom Schwein  
Fangfrisches Seeteufelfilet in Käsesoße

hausgemachte Spätzle, Reis-Wildreis

Buttergemüse - Erbsen, Karotten und Blumenkohl  
\* \* \* \* \*

Dessert vom Büffet  
Mousse au chocolat und Mousse vanille  
Obstsalat mit Sahne und selbstgemachtem Eierlikör  
\* \* \* \* \*

Espresso  
\* \* \* \* \*

**Geburtstagsmenü „Rustikal“**

Hauptspeise vom Büffet

Geschmorte Schweinebäckchen in Burgundersoße  
Panierte Schnitzel vom Schwein  
Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin

Buttergemüse – Erbsen, Karotten und Blumenkohl

\* \* \* \* \*

Dessert

Gemischtes Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne

# **Menükomponenten**

**Hier können Sie sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen**

## **Vorspeisen:**

### *Suppen*

Markklößchensuppe mit Eierstich  
Flädlesuppe  
Schwäbische Maultaschensuppe  
Zwiebelsuppe nach Art der Pariser Marktfrauen  
Kärntner Speckknödelsuppe  
Pfälzer Leberknödelsuppe  
Grießnockerlsuppe  
Greetsieler Muschelsuppe  
Kressecremesuppe mit Sahnehäubchen  
Apfel-Meerrettichsuppe mit Kracherle  
Pfifferlingcremesuppe  
Steinpilzcremesuppe  
Champignonrahmsuppe  
Brokkolirahmsuppe  
Tomatencremesuppe  
Parmesansüppchen  
Badische Kartoffelsuppe  
Spargelcremesuppe  
Ungarische Gulaschsuppe  
Kürbiscremesuppe

*Salate fürs Salatbuffet*

Marktfrischer gemischter Blattsalat mit bunten Paprikastreifen  
Gartenfrischer Feldsalat  
Karottensalat  
Karotten-Lauchsalat  
Gurkensalat  
Paprika-Maissalat  
San Marzano Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Tomatensalat mit frischem Schnittlauch  
Krautsalat  
Waldorfsalat  
Rettichsalat  
Radieschensalat  
Blumenkohlsalat  
Paprikasalat  
Nudelsalat  
Kartoffelsalat  
Kartoffel-Gurkensalat  
Stangenspargel an Vinaigrette  
Badischer Spargelsalat mit Eiern

Alle Salate und Dressings sind frisch und hausgemacht

\* \* \* \* \*

*Salate als Vorspeise serviert*

Marktfrischer Blattsalat mit bunten Paprikastreifen, garniert mit Speckstreifen, Croutons  
und einer Kapuzinerkresseblüte

Gartenfrischer Feldsalat mit rosa gebratener Entenbrust

Marktfrischer Blattsalat mit Tomaten-Mozzarellaspieß

Marktfrischer Blattsalat, dazu ein Schiffchen von der Charentaismelone  
und 15 Monate gereifter Parmaschinken

Gartenfrischer Feldsalat mit gebratenen Putenbruststreifen und Pilzen

*Kalte Vorspeisen*

Kanadischer Wildrauchlachs  
Forellenfilet über Buchenholz geräuchert  
Makrelenfilet verschieden mariniert  
Geräuchertes Filet vom schwarzen Heilbutt  
Kieler Sprotten  
Schillerlocken  
Geräucherter Aal  
Lachsterrine mit Seeteufel  
Heißgeräucherte Lachspralinen mit verschiedenen Auflagen  
Pochierter Lachs im Ganzen  
Krabbencocktail im Cocktailglas serviert  
Cous-Coussalat mit Meeresfrüchten und Korianderblättern  
Mit Thunfisch gefüllte Artischockenherzen

Antipastivariation aus eigener Herstellung  
Champignons in Rosmarin  
Gebratene Zucchini Scheiben mit Salbeiblättern  
Gegrillte Paprikastreifen in 12 Jahre altem Aceto Balsamico mariniert  
Getrocknete Tomaten  
Verschiedene Oliven  
Auberginenstreifen in Olivenöl gewendet

15 Monate gereifter Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Mascarponefeigen  
Vitello tonnato

Rindercarpaccio mit gerösteten Pinienkernen  
Verschiedene Pasteten im Teigmantel

Geflügelsalat „HAWAII“

\* \* \* \* \*

*Vorspeisen warm*

Gratinierte Jakobsmuschel  
Garnelenpfännchen  
Quiche Lorraine aus eigener Herstellung  
Kalbsbries in Semmelbrösel gewendet an Schnittlauchsoße  
Königinpastete mit Geflügelragout

## **Hauptspeisen**

### Fisch

Schottisches Lachsfilet an Rieslingsoße  
Schottisches Lachsfilet mit Zander gefüllt  
Filet vom Victoriabarsch in Senfsoße  
Fischpfanne mit fangfrischem Zanderfilet und Rotbarsch  
Seeteufelfilet in Sahnesoße  
Pangasiusfilet in der Mandelkruste an Mandelrahmsoße  
Pangasiusfilet an Zitronen-Limonensoße garniert mit frischem Schnittlauch und rosa Pfefferbeeren  
Medaillons vom weißen Heilbutt an Rieslingsoße  
Mallorquinische Fischpfanne mit Seehecht

\* \* \* \* \*

### Schweinefleisch

Schweinelende am Stück gebraten  
Schweinebraten nach Großmutter's Art  
Schweinerollbraten mit Bratwurstfülle  
Schweinerollbraten „Zigeuner Art“  
Paniertes Schweinekamm  
Schweinemedallions in Cognac-Pfeffersoße  
Schweinemedallions in Champignonrahmsoße  
Gefüllte Schweinelende mit Bratwurstbrät  
Schweinelende mit Dörripflaumen gefüllt  
Gegrillte Schweinshaxen  
Gekochte Schweinsknöchel  
Panierte Schnitzel  
Spanferkelkeule  
Spanferkelrollbraten  
Schaschlik

Rindfleisch

Zwiebelrostbraten aus der Steakhüfte  
Burgunderbraten  
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen  
Rinderrouladen  
Ungarisches Gulasch mit Paprika

\* \* \* \* \*

Kalbfleisch

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons  
Gefüllte Kalbsbrust  
Kalbsnierenbraten  
Kalbsbraten „MILANO“  
Kalbshaxen am Büffet tranchiert  
Panierte Kalbsschnitzel  
Kalbsrückensteak in verschiedenen Variationen

\* \* \* \* \*

Geflügel

Hähnchenbrustfilet in Curry-Ananassoße  
Hähnchenbrustfilet mit Mozzarellafüllung in Käsesoße  
Hähnchenbrustfilet mit Parmesan gratiniert  
Panierte Putenschnitzel im Knuspermantel  
Putenröllchen gefüllt mit Champignons, Karotten und Frischkäse  
Putenoberkeule gegrillt  
Maispoulardenbrust auf Pilzragout aus Waldpilzen  
Perlhuhnbrust mit Morchelrahmsoße  
Gefüllte Tauben  
Entenkeulen oder Entenbrust  
Gefüllte Gänsebrust oder Gänsekeulen  
Ganze gefüllte Gans oder Ente

Lamm

Französische Lammkeule im Kräutermantel  
Lammfilet mit Thymian  
Lammhaxen

\* \* \* \* \*

Wild

Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeerbirne  
Wildschweinragout mit Waldpilzen  
Wildschweinrollbraten mit Dörripflaumenfüllung

Rehbraten mit Pfifferlingen  
Rehtopf mit grünem Pfeffer

Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren  
Hirschbraten in Preiselbeersöße

\* \* \* \* \*

Beilagen

Hausgemachte Spätzle  
Eiernudeln  
Grüne Nudeln  
Kartoffelgratin  
Berner Rösti  
Bratkartoffeln  
Fächerkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelknödel  
Schupfnudeln aus eigener Herstellung  
Hausgemachte Semmelknödel  
Reis/ Wildreisermischung

Buttergemüse – Erbsen, Karotten, Blumenkohl und Speckbohnen  
Bohnenröllchen  
Grilltomaten  
Gebratene Zucchini-scheiben  
Blattspinat  
Gefüllte Wirsingtäschen

*Internationale Spezialitäten*

Paella  
Zarzuela des Mariscos  
Chili con Carne  
Ossobucco  
Kalbshaxen „MILANO“

\* \* \* \* \*

*Dessert*

Eiswagen mit vier Sorten Eis  
Schokoladenbrunnen in verschiedenen Größen  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Gemischtes Eis mit karamellisierten Birnen  
Eis mit Sahne und Obstsalat  
Kirschdessert  
Schokoladenplatten  
Gemischter Dessertteller  
Mousse au chocolat  
Mousse vanille  
Orangencreme  
Puddingtorte  
Rote Grütze und Vanillesoße  
Tiramisu nach original italienischem Rezept  
Waldfrüchte in Mascarponecreme