

Pikantes Fingerfood

- Hühnchensatée mit Erdnusssauce
- Chili-Crostini mit Lachs-Mango Tatar
- Thailändischer Hühnersalat mit Kokos, Thaibasilikum & gerösteten Cashewkernen
- Garnelenspieß mit Mangosalsa
- Jakobsmuschel mit Ingwer Confit & Shiso Kresse
- Pekingente in Crêpesmantel mit Daikonkresse
- Honig-Tuna im gerösteten Pistazien-Nussmantel mit Frisée & Joghurt-Pfeffer-Dip
- Geröstetes Ciabatta mit Mango, Mozzarella di bufala, Basilikum Pesto
- Orientalischer Couscous-Salat mit gegrilltem Curry-Hähnchen & Ayran
- Kalbsfrikadelle mit Salsa verde
- Paprika-Ziegenkäse-Tarte mit Rosmarin
- Mini Mozzarella-Tomaten-Stick in Pesto mariniert
- Mini-Wraps mit Parmaschinken, Parmesan, getr. Tomaten & Rucola
- Bruschetta mit Champignons, Aceto Balsamico & Kerbel
- Gegrillte Zucchini gefüllt mit Feta-Tomatencreme & Kerbel
- Meatball auf Paprika Salsa mit Cornichons & Kerbel
- Mini-Burger mit US-Beef, Römersalat, Cherrytomate & BBQ Sauce
- Aprikosen-Crostini mit Entenlebermousse
- Avocadomousse mit Erdnuss Crostini & Rote Bete-Chip
- Hausgebeizter Lachs auf Blini mit Dillschmand
- Terrine von Basilikum, Tomate und Büffelmozzarella
- Schweinefilet mit Serranoschinken und Portweinpflaumen
- Datteln mit Gorgonzola gefüllt und knusprigem Serranoschinken umwickelt
- Garnelensatée mit Wasabikaviar und frischem Koriander
- Mango-Limetten Salat mit Paprika, Salatherzen und weißem Balsamicodressing
- Rindeischsalat mit mariniertem Balsamicogemüse und Tomaten-Chili-Marinade
- Mini Quiche mit Mangold und Schalotten
- „Antipasti-Spieße“
- Gratinierte Champignons mit Schalotten und Parmesankäse
- Kräutercrêpe mit Limonen-Crème fraîche, pikantem Rinderhackfleisch und Spinat
- Lachstatar mit Wasabi Creme und Keta Kaviar
- gekräutertes Rinderfilet auf Cranberry-Confit
- gegrillte Jakobsmuscheln mit Koriander-Frühlingszwiebel-Marinade
- Risottoreisbällchen mit Mango Chutney und essbaren Blüten
- Mini Quiche mit mediterranem Gemüse
- Polentatürmchen mit Ziegenkäse und Tomatenragout
- Kartoffelsoufè mit saurer Sahne, Schnittlauch und blauen Kartoffelchips
- Ziegenkäse in Brickteig gebacken mit getrockneten Tomaten
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto und Arganöl mariniert
- gegrillte Scampi mit Ananas-Chili-Sauce

Süßes Fingerfood

- Passionsfruchtmousse mit Cocoskräckern
- „Goldener Tod durch Schokolade“
- Mini-Crème brûlée
- Mini Macaron
- Mini Eclair
- kleine Vanilletartelets mit Beeren
- Mini Schokoladentarte
- Petit four
- Schokoladenbrownie mit Mango
- Mini-Himbeertiramisu
- Crêperöllchen mit Tobleronemousse
- Griessammerie mit Himbeermark & frischer Minze
- Mascarponecreme mit Ananascarpaccio & Vanilleöl
- Cappuccinomousse & Cassiscoulis

Crossover * * * *

Brotvariation

Hausgebackene Brotauswahl mit Limonen Aioli, Kräuterbutter, Preiselbeerdip und Paprika-Koriander-Sugo

Fingerfood

- gekräutertes Rinderfilet auf Cranberry-Kumquats-Cont
- Kartoffelsoufé mit saurer Sahne, Schnittlauch und blauen Kartoffelchips
- gegrillte Scampi mit Espresso-Chili-Sauce
- Wasabi Panna Cotta mit Wildlachstatar und Keta Kaviar
- Lammrückenlet mit sautiertem Gemüse in Portwein-Schalotten-Cont
- Terrine von Basilikum, Tomate und Büffelmozzarella
- Schweinefilet mit Serranoschinken und Portweinpflaumen

Gabelbuffet

- Dialog von Linsen mit Aceto Balsamico und geräucherter Entenbrust
- Salatherzen mit Granatapfelkernen, Pink Grapefruits, Büffelmozzarella,
- Serranoschinken und Balsamicodressing
- Kartoffel-Pilz Salat mit Orangen-Kräuter Gremolata
- Geügelssalat mit gebratenem Gemüse in Lavendel-Honig-Dressing
- gebratene Thunswürfel auf Orangen-Fenchel-Salat mit gerösteten Pinienkernen

Warmes Buffet

- Maishähnchenbrust „Supreme“ mit Polenta-Mozzarella-Mezzalune und Ratatouillegemüse
- Rotzungenröllchen mit frischen Kräutern und Spinat gefüllt auf Kartoffel-Gemüse Ragout
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Balsamico-Kirsch-Sauce auf Ricotta Ravioli

Dessert

- Himbeer-Tiramisu mit Apfel-Chutney
- Passionsfruchtmousse mit Vanille-Fruktkompott
- Kokos-Mandel-Crème mit Rosmarinkrokant

Crossover * * *

Brotvariation

Hausgebackene Brotauswahl dazu Ratatouille Dip, Rosmarin-Frischkäsecreme und Pfirsich Aioli

Fingerfood

- Polentatürmchen mit Ziegenkäse und Tomatenragout
- Datteln mit Serranoschinken und Gorgonzola gefüllt
- Rotzungenröllchen gefüllt mit frischem Basilikumpesto und Ratatouillegemüse
- Tomaten-Basilikum-Quiche
- Hähnchenbrustroulade mit geschmorter Paprika gefüllt im Sesam-Mango-Mantel

Gabelbuffet

- Geügelssalat mit Mango, Chili, Lauchzwiebeln und Limettendressing
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse
- Kartoffelsalat Tricolor mit Süßkartoffeln, blauen Kartoffeln und Cilenakartoffeln mit Balsamicodressing
- Antipastigemüse – gebratene Champignons, Zucchini, Paprika und Auberginen mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian mariniert

Warmes Buffet

- Chicken Vinaigre (Hähnchenbrustfilet) mit Äpfeln, Senf, Calvados und Tagliatelle
- Mediterraner Rinderschmorbraten in kräftiger Rotwein-Schalotten-Jus mit Marktgemüse und gebratenen Gnocchi
- Rotbarbenfilet auf Zucchini-Schalotten-Ragout mit geschmorten Kartoffeln

Dessert

- Mascarponecreme mit Fruchtsalat und frischer Minze
- Mousse von dunkler Kuvertüre mit Brombeerpüree
- Panna Cotta mit Espresso und Fruchtsalat

Crossover * *

Brotvariation

Hausgebackene Brotauswahl mit Zitronen-Aioli, Butter und Kräuterschmand

Fingerfood

- Blätterteig-Schinken-Lolly
- Kräutercrepe mit Limonen-Crème fraîche, Blattspinat und pikantem Rinderhackeisch gefüllt
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto und Arganöl mariniert
- Gefüllte Zucchini mit Ziegenfrischkäse und süßem Senf gratiniert
- Wildlachsspießchen mit Limonen-Ingwer-Marinade

Gabelbuffet

- Pennesalat mit Babymozzarella, gegrilltem Gemüse und Tomatenpesto
- Cous-Cous Salat mit Fetakäse, Minze, Melisse und gelben Cocktailtomaten
- Geügelssalat mit Grillgemüse, saurer Sahne und Blattpetersilie

Warmes Buffet

- Gekrätuerte Hähnchenbrust mit Balsamicojus, Tagliatelle und geschmortem Paprika-Tomaten-Gemüse
- Wildlachslet auf Orangen-Fenchel-Gemüse in Safransauce mit Kräuterreis
- Gebratene Polenta mit Mangold-Pilzen

Dessert

- Erdbeer-Crème Brûlée mit frischer Minze
- Mousse von weißer Schokolade mit Brombeersauce

Crossover *

Brotvariation

Hausgebackene Brotauswahl mit Preiselbeer Dip, Butter und Sour Cream

Fingerfood

- Kräutercrepe mit Limonen-Crème fraîche, geräuchertem Lachs und Blattspinat gefüllt
- Gemüsestrudeltaler mit Kerbelschmand
- Risottoreisbällchen mit Mango Chutney und essbaren Blüten
- Schweinefilet mit Serranoschinken und Portweinpflaumen

Gabelbuffet

- Geügsalat mit gebratenem Gemüse in Lavendel-Honig-Dressing
- Shrimps-Avocado-Cocktail mit Limetten-Chili-Dressing
- Kartoffel-Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten und Kräutervinaigrette

Warmes Buffet

- Schweinefilet im ganzen gebraten mit Crèmechampignons und Butterspätzle
- Zanderfilet auf Blattspinat in Weißweinsauce mit Basmati Duftreis
- Mediterrane Gemüselasagne mit Feta

Dessert

- Joghurt-Limonen-Mousse mit Fruchtsalat
- Orangen-Pistazien-Crème mit Honig Krokant

Menü/Buffer Kombination

Vorspeise auf Platten am Tisch eingesetzt:

- Baguette und Brotspezialitäten aus unserer Bäckerei
- eingelegtes Gemüse mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und
- Parmesan Spalten Oliventapenade
- Variation von Mailänder Salami, Pancetta, Parmaschinken und
- Provolone, Büffelmozzarella-Kirschtomatenspießen

Live Cooking-Station (1 Station):

- Frische Pasta aus dem Parmesanrad mit Trüffelöl

oder

- WOK -Station

Hauptgang als Buffet:

- Piccata vom Schweinefilet
- Seeteufel auf Tomaten-Fenchel Ragout
- Auau von toskanischen Feldfrüchten
- Rosmarinkartoffel , Tomatenreis, Polenta, Pfannengemüse
- Folien Feta mit Kräutern & Knoblauch

Dessertvariation als Teller Trio, serviert:

- Tiramisu Törtchen
- Espresso-Panna Cotta
- Panettone mit marinierten Waldbeeren

Classic Buffet

Brotvariation

Hausgebackenes Brot, verschiedene Sorten Butter, Olivenöl

Vorspeisen

- Geschmorte Rote Bete mit Balsamico
- Marinierter Spargel mit Estragontomaten (saisonbedingt weiß oder grün)
- Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing
- Wiener Backhuhn mit Kartoffel-Gurkensalat
- Hausgeräucherter Kabeljau mit Brunnenkresse, Honigbirnen & Walnüssen
- Gefüllter Crêpe mit Graved Lachs, Dill und Pommerysenf
- Geflammtes Rinderlet mit getrüffeltem weißen Bohnen & geröstetem Weißbrot

Hauptgänge

- Kross gebratener Zander mit Paprikakürbis, gebackener Petersilie & Kernöl
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Bohnen, Kartoffelgratin & Sauce Bearnaise

Dessert

- Schokoladenmalheur mit mariniertem Obst der Saison
- Apple Crumble mit Streuseln
- Quarkmousse mit Pfirsichmark & weißem Schoko Crunch

Zu späterem Zeitpunkt

- Käseauswahl mit Trauben und Nussbrot

Traditionelles Buffet

Brotvariation

Hausgebackenes Brot, Brotkonfekt, verschiedene Sorten Butter, Olivenöl

Vorspeisen

- Großes buntes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
- verschiedene Dressings und Toppings
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
- Räucherfisch Auswahl mit Dill-Senfsauce und Preiselbeer-Meerrettich

Suppe

- Festtagssuppe mit Grieß-, Markklößchen und Frittaten

Hauptgänge

- Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffel
- Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat gratiniert und Butterreis
- Schweinefilet in Champignon-Rahm mit Walnuss-Spätzle
- Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

- Bayrisch Creme mit Schattenmorellen
- Beerengrütze mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Italienisches Buffet

Brotvariation

Hausgebackenes Brot, Olivenöl & Basilikumbutter, Tomatenpesto, Aioli, Tuna-Zitronen Dip

Vorspeisen

- Focaccia mit Kirschen & Thymian
- Antipasti - Gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, marinierte Bohnen,
- Zitronen-Pfeffer-Lachs & italienischer Landschinken
- Rucolasalat mit sonnengetrockneten Tomaten & Parmesan
- Vitello Tonnato mit Kapern & Orangenöl
- Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum
- Mediterraner Nudelsalat mit sizilianischem Gemüse & Aceto-Balsamico-Dressing

Hauptgänge

- Loup de mer mit Pilzen, gerösteten Kartoffelscheiben, Salsa Verde & Ofentomaten
- Rosa gebratener Rinderrücken im Pancettamantel mit Parmesanpolenta, gerösteten Artischocken, Fenchel & Frühlingslauch

Dessert

- Panna Cotta mit Schokoladen-Cookies & Zwetschgenröster
- Himbeer- Tiramisu
- Schokoladenmalheur mit Pfirsichmark & Mandelhippe

Mediterranes Buffet

Brotvariation

Hausgebackenes Brot, Olivenöl & Basilikumbutter, Tomatenpesto,

Vorspeisen

- Auswahl an Blattsalaten mit Balsamico Vinaigrette
- Vitello Tonnato
- Antipasti mit Oliven und Parmesan
- Parmaschinken mit Honigmelone

Suppe

- Tomaten-Basilikum Suppe mit Mascarpone

Hauptgänge

- Saltimbocca mit gebratenem Radicchio und Gnocchi
- Gegrilltes Doradenfilet mit Fenchel auf Spaghettini
- Piccata Milanese von der Pute
- Toskanisches Pfannengemüse
- Gnocchi alla Romana

Dessert

- Latte Macchiato Creme
- Panna Cotta mit Beerenmark
- Tiramisu im Glas

Orientalisches Buffet

Brotauswahl

Hausgebackenes Brot & Naan-Bread

Butter & Olivenöl, Chili-Minz-Dip, Aioli, Curry-Bananen-Dip

Vorspeisen

- Frühlingsrollen & Samosas dazu Dips: Sweet Chilisauce,
- Plum-Sauce, Austernsauce
- Asia-Antipasti - Karotten mit Ingwer & Honig, Zucchini mit Minze,
- Pak-Choy mit Soja & Granatapfel
- Orientalischer Couscous-Salat mit gegrilltem Thaichicken & Ayran Sauce
- Falafel mit Petersiliensalat, Zitrone & Joghurt
- Glasnudelsalat mit gefüllten Champignons, Garnelen & Chili
- In Zitronengras gebeizter Lachs mit Rettichsalat und Sesam
- Hühnchensatée mit Tamarillos & Kimchi

Hauptgänge

- Gebratenes Zanderfilet in Kokos-Currysauce mit frischem Koriander
- Krosses Entencont mit Sternanis, Shi-Take-Pilzen, Sprossen & Kaiserschoten
- Jasminreis mit Zitronengras & Sesam

Dessert

- Exotischer Obstsalat mit Tahiti Vanille, Limettenmarinade & Minze
- Bitte Schokoladenmousse mit karamellisierten Rum Bananen
- Kokos-Creme-Brulée mit Passionsfrucht & kandierten Cashewnüssen

Euro-Asiatisches Buffet

Brotvariation

Hausgebackene Brotauswahl dazu Ratatouille Dip, Rosmarin-Frischkäsecreme und Prsichaioli

Vorspeisen

- Großes buntes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison,
- verschiedene Dressings und Toppings
- Glasnudelsalat mit wildem Spargel und Mango-Chili Marinade
- Antipasti
- Vitello Tonnato

Suppe

- Zitronengras-Curry-Kokosüppchen mit Garnelen

Hauptgänge

- Roastbeef mit Kräuterkruste mit Kartoffelgratin
- Seeteufellet mit mediterranem Gemüse, Gnocchi
- Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Tomaten Orecchiette

Dessert

- Cheese Cake
- Mandel-Schokoladentarte
- Duo von Ananas und Mango

BBQ Buffet * * * *

Brotvariation

Hausgebackene Brotauswahl dazu Ratatouille Dip, Rosmarin-Frischkäsecreme und Prsichaioli

Vorspeisen

- Tatar vom Rind, Wachtelspiegelei und Wiesenkräutern
- Jamon Iberico Bellota mit Hojiblanca und Olivenöl
- Caesar Salad aus dem Parmesanlaib mit Ciabatta Croutons
- Gegrillte Meeresfrüchte mit Zitrone und geschmortem Knoblauch
- Geeiste Wassermelonen-Gazpacho mit Croutons

Hauptgerichte live am Grill zubereitet

- Smoked Lammschulter 79/12 mit Vadouvan, Olivenöl und Harissa
- Rib Eye Steak
- Seeteufel
- Doradenfilet mit Limettenmarinade im Bananenblatt
- Kotelettes vom Schwäbisch-Hälischen Jungschwein
- Kalbsbratwürstchen

dazu reichen wir...

- Sauce Béarnaise, grüne Pfefferkornsauce, BBQ-Sauce
- Gegrilltes mediterranes Gemüse
- Gegrillte Maiskolben mit Butter
- Geschmorte Strauchtomaten mit Knoblauch
- Gebackene Zwiebelringe
- Steak Pommes
- Bäckerinkartoffeln
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Dessert

- New York Cheesecake mit marinierten Himbeeren
- Crème Brûlée
- Vanille Topfenmousse mit Ananasragout
- Marinierte Erdbeeren mit Vanilleschaum

BBQ Buffet * * *

Brotvariation

Hausgebackene Brotauswahl dazu Ratatouille Dip, Rosmarin-Frischkäsecreme und Prsichaioli

Vorspeisen

- Tatar vom Kalbsfilet mit Schalotten, Kräutern und geröstetem Baguette
- Thunfisch mit Wakame Algen, Yuzu, Ponzu, Chili und Wasabi
- Prawns mit asiatischen Salat
- Confiierter Schweinebauch mit Gurken und Koriander
- Rindercarpaccio mit frischen Pfifferlingen
- Parmaschinken und Coppa mit Charentais Melone und Rucola

Hauptgerichte live am Grill zubereitet

- Kleine Steaks vom Rind
- Maispoulardenbrust, mediterran mariniert
- Heilbutt im Bananenblatt
- Sea-Water Garnelen

dazu reichen wir...

- Grilltomaten mit Kräutern
- Buttermaiskolben
- Folienkartoffeln mit Sour - Cream
- Kräuterbaguette und verschiedene Dips (mild bis scharf)

Dessert

- weißes Schokoladen-Limetten Mousse mit Mango & Minze
- Vanille mousse mit frischen Beeren
- Joghurtschaum mit marinierten Erdbeeren

BBQ Buffet * *

Brotvariation

Rosmarin Focaccia, französisches Baguette und Oliven Ciabatta, Olivenöl, Salz Flakes und Tomatendip

Vorspeisen

- mit Kräutern gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika
- Champignons mit Olivenöl und Balsamico mariniert
- Parmaschinken und Coppa mit sizilianischer Honigmelone
- Spicy Shrimps mit Koriander, Pak Choi und Teriyakimarinade
- Provenzalische Kartoffeln mit Oliven, Kräutern und konfierten Tomaten

Hauptgerichte live am Grill zubereitet

- Asiatisch mariniertes Schweinenacken mit Ingwer
- U.S Prime Roast-Beef
- Lachsfilet in Garam Masala
- Rückwärts gegarte Maispoularde
- Homemade Spare Ribs vom Kalb

dazu reichen wir...

- BBQ Sauce, kräftige Jus, Tomatensalsa
- Café de Paris Butter
- Folienkartoffeln mit Kräuter-Sour Cream
- Kartoffelwedges
- Butter-Maiskolben
- Grilltomaten mit Parmesan

BBQ Buffet *

Brotvariation

Hausgebackene Brotauswahl dazu Ratatouille Dip, Rosmarin-Frischkäsecreme und Prsichaioli

Vorspeisen

- Frische hausgemachte Salate
- marinierte Oliven, Knoblauch und eingelegte Sardellen
- Champignons in Sherry

Warmes Buffet

- Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Frühlingslauch und Manchego
- Katalanische Nudelpfanne mit Tomaten, Oregano und Knoblauch
- Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin
- Mediterranes Gemüse
- spanisches Bohnenragout

Vom Grill

- Lachsfilet im Buchenspan
- Rindersteaks
- marinierte Hähnchenbrust „Piri-Piri“
- marinierte Schweinenackensteaks
- Paprikawurst
- Kabeljau in der Alufolie mit frischen Gartenkräutern
- Pulpo nach portugiesischer Art
- hausgemachte Dips & Saucen

Dessert

- Crema Catalan
- Früchteauswahl
- Ananas mit Minze und Kokos
- Schokoladenbrownie mit Mango