



## Ihre Buffetvariation

### Vorsuppen

- Tomatensuppe mit Mango und Chili
- Süßkartoffelsuppe mit Lauch und Crème Fraîche
- Karotten-Ingwer-Süppchen mit frischem Koriander
- Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch (saisonal)
- Steinpilzrahmsuppe (saisonal)

### Kalter Teil

- Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
- Variationen von italienischen und spanischen Wurstspezialitäten
- Französisches und internationales Käsesortiment
- Frisches saisonales Salatensemble mit Tomate - Mozzarella
- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich
- Antipasti ( Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Oliven)
- Verschiedene Baguettesorten und Butter

### Warmer Teil

- Schweinefilet in Champignon- Pfeffersauce oder Pommery- Senf- Sauce
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Hirschkalbsgulasch mit Waldpilzen
- Marinierte Hähnchenkeulen mit Knoblauch und Rosmarin
- Hähnchenfiletstücke in Orangen-Ingwer-Sauce
- Hähnchenbrustfilet überbacken in Metaxasauce oder Kokosmilch
- Tandoori- Hähnchen
- Entenkeule mit Orangen-Backpflaumen-Sauce
- Dialog vom Lachs und Zander
- Pasta mit Gorgonzola und Blattspinat
- vegetarisch gefüllte Zucchini
- vegetarische Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln

## Gemüse

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mediterranes Gemüse  | <input type="checkbox"/> Sommergemüse    |
| <input type="checkbox"/> Blattspinat          | <input type="checkbox"/> Rahmwirsing     |
| <input type="checkbox"/> frischer Spargel     | <input type="checkbox"/> Rotkohl         |
| <input type="checkbox"/> Gurken- Dill- Gemüse | <input type="checkbox"/> Rahmchampignons |

## Beilagen

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Petersilienkartoffeln            | <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln               | <input type="checkbox"/> Reis            |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelspalten/Rösti/Kroketten | <input type="checkbox"/> Pasta           |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Kartoffelklöße      | <input type="checkbox"/> Butterspätzle   |
| <input type="checkbox"/> Gnocchis                         |  |

## Fingerfood

- Canapés belegt mit Käse, Schinken, Lachs, Salami
- Pumpernickelhäppchen mit Lachstatar
- Hausgemachte Minifrikadellen
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- Backpflaumen im Speckmantel
- Tandoori-Spieße mit Mango
- Kleine Hähnchenschnitzel

## Zum Dessert

- Auswahl von heimischem Obst und Südfrüchten
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
- Panna cotta mit Erdbeersauce