

Kalt-warmes Buffet I – ab 20 Personen

Blumenkohl-Broccoli-Salat
mit karamellisierten Kirschtomaten

Lachs-Mousse
mit marinierten Zucchini und Blattsalat

Gefüllte Riesenchampignons mit Bulgur und Gemüsecreme

Scheiben von der gebratenen Putenbrust
mit Gemüsesalat und Schafskäse

Roulade von der Hähnchenbrust
mit Spinat-Füllung und Knoblauch-Kartoffel-Sauce

Schweinefilet im Knuspermantel mit Frischkäsesauce

Glasiertes Gemüse der Saison

Gefüllte Paprika mit Balsamico-Linsen

Kräuterkartoffeln
Spätzle mit Röstzwiebeln

Rustikale Brotauswahl

Obstsalat mit gerösteten Mandeln
und Limonen-Vanille-Sauce

Weißer Schokoladenmousse mit Apfel-Cantuccini-Schicht

Kalt-warmes Buffet II – ab 20 Personen

Gemüsesalat mit grünem Spargel und Schinken-Chips (separat)

Gefüllte Tomaten mit Deichkäse und Feigensenf

Variation vom Lachs mit Feldsalat und Kartoffel-Stroh

Scheiben von Maispoulardenbrust auf Cous-Cous-Salat
mit Zitronen-Öl und Kresse

Medaillons von der Rinderhuff
mit Waldpilz-Rahm

Putenbrust mit Tomaten-Rucola-Füllung
und Parmesan-Sauce

Gebratene mediterrane Gemüse mit Oliven und Pesto

Linsenecken mit geröstetem Sesam

Kleine Kartoffeln mit getrockneten Tomaten
Tagliatelle mit Basilikum

Hausgemachte Brotauswahl

Schokoladen-Mohn-Mousse mit Cranberry-Sauce

Heidelbeer-Mascarpone-Creme auf dunklem Bisquit

Kalt-warmes Buffet III – ab 20 Personen

Gebeizter Lachs mit Limonen und braunem Zucker
auf Avocado-Tomaten-Salat

Salat von der Maispoularde mit Sommergemüsen
und Kräuter-Minz-Dressing

Zucchini-Auberginen-Terrine mit Frischkäse und gebackenem Salbei

Zitronen-Spaghettini-Salat mit Kirschtomaten und Fenchel

Rosa Entenbrust auf Rotwein-Schalotten

Gegrilltes Steak vom Iberico-Schwein
mit Zwiebel-Marmelade und Kartoffel-Knoblauch-Sauce

Mediterrane Gemüseauswahl mit Petersilienpesto

Piccata vom Kohlrabi mit Tomaten-Sugo

Kleine gebratene Rosmarinkartoffeln
Butter-Gnocchi mit frischen Kräutern

Rustikale Brotauswahl

Eierlikörmousse mit marinierten Birnen und Schokoladensauce

Mangocreme mit Passionsfruchtsauce

Kalt-warmes Buffet IV – ab 20 Personen

Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella und Scampi

Zweierlei Melone mit Bresaola

Kartoffel-Kuchen mit Lauch, Hähnchenbrust und Schmand-Dip

Pochierter Lachs mit Gurken-Chutney und Kartoffel-Stroh

Ragout aus der Kalbshuft
mit Limonen-Kräuter-Sauce

Perlhuhnbrust mit Kirschtomaten und Zuckerschoten
Weißwein-Basilikum-Sauce

Frische glasierte Gemüse mit feinen Kräutern

Röstiecken mit Gemüsestippe

Gefüllte Riesenchampignons mit Humus und Gemüse

Kleine gebratene Kartoffeln mit roten Zwiebeln
und getrockneten Tomaten

Brotkorb

Joghurt-Mango-Creme mit Schokoflocken

Vanillemousse mit Himbeer-Sauce