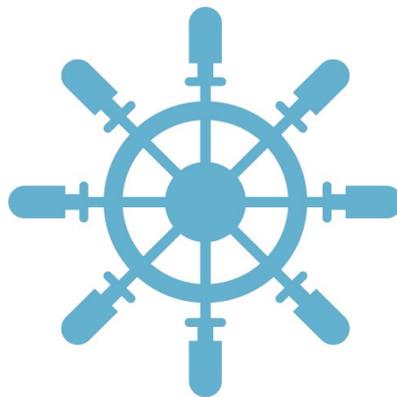


Buffetvorschläge (Auszug)

Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne weitere Buffetvorschläge oder stellen Ihnen einen individuellen Vorschlag zusammen!



Kalt-warmes Buffet—Köstliche Vielfalt

Variante I

Vorspeisen und kalte Gerichte

Obatzter – Griebenschmalz – Landbutter – Kräuterquark
Dazu reichen wir Brezen, verschiedene Baguette- und Brotsorten
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Essiggurkerln, Zwiebelringen und Äpfeln in Sauerrahm
Gebratene Hähnchenbrust auf Orangen-Pfeffer-Carpaccio
Marinierte Ochsenbrust in Gemüse-Vinaigrette, dazu Schnittlauchschmand
Schweinerücken in Dijonsenf-Kräutermantel mit Backpflaumen-Vinaigrette
Marktfrische Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Bayerischer Kartoffelsalat



Warme Gerichte

Suppe

Feines Kartoffel-Lauchcremesupperl mit Speckkrusteln und Brotwürfeln



Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenbrust in Merlotsoße
Glacierte Kalbshaxe mit Natursoße
Gebratenes Filet vom Pangasius-Barsch in Tomatenbutter
Zweierlei Tagliatelle mit Rucola und Austernpilzen



Beilagen

Zweierlei Knödel, Apfel-Blaukraut und bunte Sommergemüse



Nachspeisen

Bayerisch Creme
Bunter Beerencocktail
Auswahl von frischen Früchten der Saison
Verschiedene Eissorten
dazu reichen wir Vanillesoße und Schlagrahm

Pro Person 39,10 €

Variante II

Vorspeisen und kalte Gerichte

Obatzter – Griebenschmalz – Landbutter – Kräuterquark
Dazu reichen wir Brezen, verschiedene Baguette- und Brotsorten
Gemischte Räucherfischplatte, reich dekoriert
Schwarze und grüne Oliven in pikanten Marinaden
Eingelegte, verschieden zubereitete Gemüse (Zucchini, Auberginen, Pilze,
Tomaten und Paprika) dazu Oliven Focaccia
Gebackene Hendlhaxerl
Kleine Fleischpflanzerl
Bauernsalat – Feldsalat mit Kartoffelbröckerln, Speckkrusteln und
gerösteten Champignons in Kürbiskernöl-Vinaigrette
Bunte Salat- und Rohkostsalate der Saison
Speckkrautsalat und bayerischer Kartoffelsalat



Warm

Suppe, je nach Saison

Bärlauchrahmsupperl mit Schwarzbrot-Croûtons
oder
Schaumsuppe von Wald- und Wiesenkräutern mit Schwarzbrot-Croûtons



Hauptgerichte

Lachsfilet im Blätterteigmantel mit Kräutersoße
Portion von der knusprig gebratenen Spanferkelkeule
Wildgulasch von Hirsch und Reh mit gebratenen Waldschwammerln, Grillspeck und einer
mit Preiselbeeren gefüllten Rotweibirne
Grüne und weiße Fettucine in leichter Käserahmsauce mit frischem Basilikum und Tomaten-
würfeln



Beilagen

Kartoffel- und Semmelknödel, Butterspätzle und bunte Gemüse der Saison



Nachspeisen

Feiner Apfel- und Topfenstrudel

Eingelegte, lauwarme Waldbeeren

Mousse au Chocolat (Geschmacksrichtung nach Ihrem Wunsch)

Mocca Creme mit frischen Früchten der Saison

Dazu reichen wir Vanillesoße, Schlagrahm, Vanilleeiscreme

Pro Person 44,30

Italienisches Buffet „La Dolce Vita“

Vorspeisen und kalte Gerichte

Toskanisches Weißbrot, Olive-Ciabatta, Zwiebelbaguette
Gesalzene Tomatenbutter und Rucola-Frischkäse

Antipasti

Schwarze und grüne Oliven in pikanten Marinaden

Eingelegte, verschieden zubereitete Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Pilze,
Zwiebeln, Tomaten und Paprika

„Insalata Panzanella“: Geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln, Basilikum,
Cippolotti, weißem Balsamico und Olivenöl

„Insalata Caprese“: Gartenfrische Salate in Kräuter-Vinaigrette,
italienischem Bergkäse, Artischocken und Ei

„Insalata Mozzarella“: Fleischtomaten, Oliven, Balsamico-Dressing und frischer Basilikum

„Affettato“: Auswahl feiner italienischer Salami und Coppa, Parmaschinken
auf Honigmelonenschiffchen

„Vitello tonnato“: Fein geschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Sauerrahmcreme,
Kapern und Sardellen

„Crema a natra epatico“: Entenleber-Mousse mit frittiertem Salbei und
eingelegtem Gemüse-Chutney, dazu Kartoffelbrot

Frutti di mare: Salat von Crevetten, Muscheln, Tintenfisch und Gambas in einer pikanten
Marinade mit feinen Gemüsen

Scampi: Kleine Scampi vom Grill, mariniert mit Weißwein, frischen Kräutern und Knoblauch



Piatti caldi – Warme Gerichte

Minestrone: mit Pesto, Nudeln und frischen Gemüsen

Batutta von der bayerischen Anguslende: feine Scheiben mit einer Merlotsoße

Saltimbocca von der Putenbrust: kleine Putenschnitzel mit frischem Salbei und Parma-
schinken gebraten auf einer venezianischen Soße mit Oliven, Champignons und Zucchini

Filetto di salmone pasta frolla: Lachsfilet im Blätterteigmantel auf einem Gemüsebeet und
Kräuterrahmsauce



Beilagen

Steinpilzrisotto, Kartoffel-Spargel-Gratin,

Bunte Farfalle in Bärlauchbutter geschwenkt, In italienischen Kräutern gebratene Zucchini,
Auberginen und Tomaten,
geröstete Austernpilze und Cipolotti

Paglia e fieno: Zweierlei Tagliatelle in leichter Gorgonzola-Käserahmsoße mit frischem Basilikum und Parmaschinkenkrusteln



Nachspeisen

Bayerische Creme

frischer Obstsalat dazu ausgesuchte helle und dunkle Brotsorten, Brezen, Semmeln



Dolci e Formaggi – Nachspeisen und Käse

Frische eingelegte Früchte mit Amaretto-Zabaione überbacken

Hausgemachtes – Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtmark

Italienische Zitronen-Mascarpone-Creme à la Siziliana

Auswahl feiner italienischer Käsespezialitäten mit Weintrauben und Grissini

pro Person 56,90