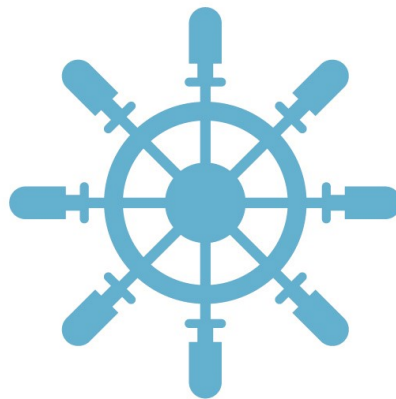


Buffetvorschläge (Auszug)

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



Kaltes Buffet—Bayerisch deftig

Niederbayerisches Bauerngeräucherts
Hausmacher Leberwurst grob und fein
Verschiedene rohe und gekochte Schinken
Schinken-Spargel-Röllchen
Wurstsalat bayerische Art
Schweizer Wurstsalat

Gegrillter Schweinehals
Gegrillte Gockelhaxerl
Hausgemachte Fleischpflanzerl
dazu reichen wir zweierlei Knödel und Rosmarinkartoffeln

Original bayerischer „Obazda“
Verschiedene Käsesorten

Dazu reichen wir helle und dunkle Brotsorten, Brezen und Semmeln

Nachspeisen

Obstsalat

Frisches Obst der Saison



Pro Person 18,50 €

Kaltes Buffet—Bunte Auswahl

Variante I

Schwarzgeräuchertes und Bauernspeck mit Kren und Essiggurken

Lachsschinken

Verschiedene gekochte Schinken

Kalter Braten

Feiner Wurstsalat Bayerischer oder Schweizer Art

Gefüllte Eier mit hausgemachter Creme

Schinken-Spargel-Röllchen

Pikanter Geflügelsalat

Feiner Fleischsalat

Heringssalat mit Äpfel und Gurken

Schlemmersalat mit Shrimps

Krabbencocktail

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Original bayerischer „Obazda“

Käsebrett! verschiedene internationale Käsesorten mit Radieschen und frischem Obst

Dazu reichen wir helle und dunkle Brotsorten, Brezen und Semmeln

Nachspeisen

Bayerisch Creme

Frischer Obstsalat



Pro Person 27,50 €

Kaltes Buffet—Bunte Auswahl

Variante II

Milder norwegischer Räucherlachs mit Meerrettich

Frischer Krabbencocktail mit Melonenwürfel

Niederbayerisches Bauerngeräuchertes

Verschiedene gekochte Schinken

Gefüllte Ananas

Waldorfsalat

Entenbrust

Verschiedene Medaillons garniert mit Champignonköpfen

Roastbeef englisch gebraten

Luftgetrockneter Schinken

Frischer Geflügelsalat

Brokkolisalat mit Schinkenstreifen

Verschiedene Käsespezialitäten mit Früchten garniert

Dazu reichen wir helle und dunkle Brotsorten, Brezen und Semmeln



Pro Person 30,50 €

Kalt-warmes Buffet

Variante I

Vorspeisen und kalte Gerichte

In Knoblauchöl eingelegte Krabben in Melonenschiffchen

Cocktailsauce

Mild geräuchertes Forellenfilet

Spargel

Gefüllte Eier

Hähnchenplatte

Verschiedene Geflügelspezialitäten

Putenbrust reich garniert

Schinkenplatte mit niederbayerischem Bauerngeräucherten

Verschiedene gekochte Schinken

Melonenschiffchen

Geflügel- und Waldorfsalat im Glas garniert

Salate der Saison

Dazu reichen wir helle und dunkle Brotsorten, Brezen und Semmeln

Warme Gerichte

Schweinehaxen vom Grill

Jungschweinerücken

Putenrollbraten

Beilagen

Schweizer Rösti

Reiber- und Semmelknödel



Pro Person 36,90 €

Kalt-warmes Buffet

Variante II

Vorspeisen und kalte Gerichte

Verschiedene Räucherfischspezialitäten

Lachs mild geräuchert

Mariniertes Rinderfilet

Wurstplatte mit Mortadella, Mailänder Salami, verschiedener Aufschnitt

Tomaten mit Mozzarella in Balsamico, mit Basilikum

Käseplatte mit Emmentaler und angemachtem Schafskäse

Meeresfrüchte in würziger Marinade

Krabbencocktail

Dazu reichen wir helle und dunkle Brotsorten, Brezen und Semmeln

Warme Gerichte

Gefüllte Putenbrust

Lammkotelett

Auberginen und milde Paprika in Olivenöl gebraten

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Kroketten

Salate der Saison

Nachspeisen

Mousse au Chocolat und Vanille

Frisches Obst der Saison



Pro Person 36,50 €

Schlemmerbuffet

Vorspeisen und kalte Gerichte

Weißwürste, Wiener

Verschiedene rohe und gekochte Schinken

Wurstsalat Bayerischer Art

Original bayerischer „Obazda“

Verschiedene Käsesorten

Dazu reichen wir helle und dunkle Brotsorten, Brezen und Semmeln

Warme Gerichte

Schweinebraten

Kleine Schnitzel

Beilagen

Knödel

Pommes

Kartoffelsalat

Salate der Saison

Nachspeisen

Mousse schwarz & weiß

Rote Grütze

Frisches Obst

Obstsalat



Pro Person 20,00 €

Leichtes Buffet

Vorspeisen und kalte Gerichte

Lachs mild geräuchert

Meeresfrüchtesalat

Tomaten und Mozzarella in Balsamico

Schinken-Spargel-Röllchen

Verschiedene rohe und gekochte Schinken

Verschieden Käsesorten

Dazu reichen wir helle und dunkle Brotsorten, Brezen und Semmeln

Warme Gerichte

Antipasti: Zucchini, Aubergine, gefüllte Champignonköpfe

Truthahnsteaks mariniert

Gemüselasagne

Schweinesteaks

Verschiedene leichte Soßen

Nachspeisen

Tiramisu

Frischer Obstsalat

Melonenbällchen aromatisiert



Pro Person 28,90 €

Sommerliches Buffet

Vorspeisen und kalte Gerichte

Gazpacho

Parmaschinken mit Melonen und Parmesan Flakes

Bayerisches Carpaccio: gefüllte Schweinebrust mit Semmelknödel, Balsamico-Creme und Rucola)

Wildschinkenröllchen mit Birnen auf Rucola und Preiselbeersahne

Lachsterrine

Geräucherte Forellenfilets

Antipasti im Glas

Griechischer Bauernsalat

Hauptspeisen

Roastbeef

Vitello Tonnato

Saltimbocca

Seezunge in Pergament pochiert auf Wurzelgemüse

Farfalle mit verschiedenen Pestos

Beilagen

Folien- & Rosmarinkartoffeln

Wildreis

Verschiedene Salate

Nachspeisen

Tiramisu im Glas

Melonensalat mit rosa Pfeffer

Himbeercreme



Pro Person 38,70 €

Italienisches Buffet

Vorspeisen und kalte Gerichte

Rindercarpaccio mit Parmesan und buntem Pfeffer

Parmaschinken auf Honigmelone

Mailänder Salami

Frutti di Mare, Krabbencocktail

Tomaten mit Mozzarella in Balsamico mit Basilikum

Käseplatte mit Gorgonzola und Pecorino

Dazu reichen wir helle und dunkle Brotsorten, Brezen und Semmeln

Warme Gerichte

Kalbsbraten in feiner Weißweinsauce

Mailänder Schnitzel

Scampi vom Grill (scharf)

Gemüselasagne

Tortellini, Spaghetti & Rigatoni in verschiedenen Saucen

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln

Verschiedene Salate

Nachspeisen

Tiramisu im Glas

Panna Cotta

Frisches Obst der Saison



Pro Person 41,90 €

Barbeque Buffet

Folienkartoffeln mit Crème Fraîche Dip

Maiskolben mit Butterflocken

Verschiedene Gemüsespieße

Schweinefleischfackeln mit Kräutern mariniert

Rinderhüftsteak in Senfmarinade

Scampi-Spieße

Schweinerückensteak mariniert

Schaschlik (Teller)

Putensteak

Spareribs

Hähnchen-Ananas-Spieße

Cheeseburger/Hamburger, selbstgemacht

Verschiedene Dips

Beilagen

Kräuterbaguette

Glasnudelsalat

Bauernsalat

Paprika-Bohnen-Mais-Salat



Pro Person 34,50 €

Kalt-warmes Buffet—Köstliche Vielfalt

Vorspeisen und kalte Gerichte

„Obazda“– Griebenschmalz – Landbutter – Kräuterquark

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Essiggurkerln, Zwiebelringen und Äpfeln in Sauerrahm

Gebratene Hähnchenbrust auf Orangen-Pfeffer-Carpaccio

Marinierte Ochsenbrust in Gemüse-Vinaigrette, dazu Schnittlauchschand

Schweinrücken in Dijonsen-Kräutermarinade mit Backpflaumen-Vinaigrette

Marktfrische Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Bayerischer Kartoffelsalat

Dazu reichen wir Brezen, verschiedene Baguette- und Brotsorten

Warme Gerichte

Feines Kartoffel-Lauch-Cremesupperl mit Speckkrusteln und Brotwürfeln

Geschmorte Ochsenbrust in Merlotsoße

Glacierte Kalbshaxe mit Natursoße

Gebratener Fisch in Tomatenbutter

Zweierlei Tagliatelle mit Rucola und Austernpilzen

Beilagen

Zweierlei Knödel, Apfel-Blaukraut, Buntes Sommergemüse

Nachspeisen

Bayerisch Creme

Bunter Beerencocktail

Auswahl von frischen Früchten der Saison

Kaiserschmarrn mit Kompott



Preis pro Person 42,10 €

Nachspeisen-Buffet

Obstsalat mit Grand Manier verfeinert

Eistörtchen reich garniert

Weiß und schwarze Mousse mit Dessert-Soße

Bayerische Creme

Zitronen-Parfait

Tiramisu im Glas



Pro Person 13,50 €

Sollten Warensorten eines Angebots nicht vorrätig sein, werden diese mit anderen mengen- und qualitätsmäßig ausgeglichen.

