

Büffetvorschläge

Fingerfood-Buffets

Variante 1.

* Canapees verschieden belegt und dekorativ garniert

- belegt mit:
- Schweine- und Kasselerbraten
 - Variation an gekochtem Schinken
 - Puten- und Hähnchenschinken
 - Schwarzwälder Schinken
 - Lachsschinken
 - Roastbeefröllchen mit Meerrettichfüllung
 - Variation an Schnittkäse (Schinken, Kräuter, Kümmel, Pfeffer, Basilikum)
 - Variation an Weichkäse (Kräuter, Pfeffer, Edelschimmel, Champignon)
 - Frischkäse
 - Lachs, Heilbuttfilet, Aal, Schillerlocken

- garniert mit:
- frischem Obst (Erdbeeren, Kiwi, Ananas, Pfirsich, verschiedene Sorten Melone, Weintrauben)
 - frischem Gemüse (Gurke, Tomate, Paprika, Kräutern, Salat)
 - mariniertem Obst und Gemüse (Gewürzgurke, Maiskölbchen, Champignonköpfe, Cocktailkirchen, Mandarinen, Spargel)

* Suppe Bitte eine auswählen (größere Personenanzahl gern zwei bis drei Suppen)

- Gulaschsuppe
- Soljanka
- Sächsische Kartoffelsuppe mit Grillwürstchen
- Maiscremesuppe mit gebratenen Hähnchenstreifen und Paprika
- Chili con Carne
- Mexikanischer Feuertopf
- Lauchcremesuppe

- dazu reichen wir verschiedenes Brot und Brötchen

Variante 2.

- * Suppe
 - Mexikanischer Feuertopf
(Schweine-, Kassler-, Hack- und Rindfleisch, Paprika, Gewürzgurke, Champignons)
 - Chili con Carne
 - Maiscremesuppe mit gebratenen Steifen von Hähnchenbrustfilet und Paprika
 - Brot- und Brötchenvariation

Bitte eine auswählen (mehrere Personen zwei bis drei Suppen; Auswahl siehe Variante I.)

- * verschiedene Spieße aus Hähnchen- und Putenbrustfilet

- Spieß aus Hähnchen-Pute-Ananas-Mango mit Curry-Cocos-Marinade
- Spieß aus Hähnchen-Pute-Zwiebel mit Kräutermarinade
- Spieß aus Hähnchen-Pute-Paprika mit milder Chilimarinade

dazu:

- verschiedene Soßen: - Mango-Dip, Salsa-Dip, Avocado-Dip
- frischer Gartensalat mit Fetakäse
- Brot- und Brötchenvariation

- * Obstplatte
 - frisches portioniertes Obst- verschiedene Sorten Melone, Ananas, Kiwi, Orange, Weintrauben, Erdbeeren

Variante 3.

* Canapees verschieden belegt und dekorativ garniert

- belegt mit:
- Schweine- und Kasselerbraten
 - Variation an gekochtem Schinken
 - Puten- und Hähnchenschinken
 - Schwarzwälder Schinken
 - Lachsschinken
 - Roastbeefröllchen mit Meerrettichfüllung
 - Variation an Schnittkäse (Schinken, Kräuter, Kümmel, Pfeffer, Basilikum)
 - Variation an Weichkäse (Kräuter, Pfeffer, Edelschimmel, Champignon)
 - Frischkäse

- garniert mit:
- frischem Obst (Erdbeeren, Kiwi, Ananas, Pfirsich, verschiedene Sorten Melone, Weintrauben)
 - frischem Gemüse (Gurke, Tomate, Paprika, Kräutern, Salat)
 - mariniertem Obst und Gemüse (Gewürzgurke, Maiskölbchen, Champignonköpfe, Cocktailkirchen, Mandarinen, Spargel)

* verschiedene Spieße aus Hähnchen- und Putenbrustfilet

- Spieß aus Hähnchen-Pute-Ananas-Mango mit Curry-Cocos-Marinade
- Spieß aus Hähnchen-Pute-Zwiebel mit Kräutermarinade
- Spieß aus Hähnchen-Pute-Paprika mit milder Chilimarinade

dazu verschiedene Soßen (Mango, Avocado, Salsa)

* kleine Blätterteigpasteten und Torteletts verschieden gefüllt, gratiniert mit Käse und Mozzarella:

- Thunfisch- Tomate- grüne und schwarze Oliven
- Spinat- Gorgonzola- Creme
- Hackfleisch- Tomaten- Fetakäse

* Obstplatte

- Obstspieße von Ananas, verschiedene Sorten Melone, Weintrauben, Erdbeeren, Pfirsich, glasiert mit Vollmilchschokolade und weißer Schokolade, Kokosraspel- und Nusssplitter-Deko)

* Brot- und Brötchenvariation

- verschiedene Sorten Baguette und kleine Partybrötchen mit Mohn, Sesam, Kümmel, Käse, Brezeln und Zöpfe

Variante 4.

- Crostini (geröstete Weißbrotscheiben) belegt mit:
 - Basilikum-Lachs-Creme
 - marinierter Lachsforelle
 - Sardellen-Petersilie-Kapern
 - con funghi (gehackte gebratene Steinpilze, Kräuter, Zwiebel)
 - di milza (gebratene Geflügelleber, Kalbsleber, Lauch, Kräuter)

- Bruschetta (geröstetes Brot mit Olivenöl) mit gewürfelten Tomaten, Mozzarella, garniert mit frischem Basilikum

- Schafskäsesalat (Schafskäse, Peperoni, Kirchtomate, grüne und schwarze Oliven, Lauch, frische Kräuter)

- Tomatensuppe mit Grappa und frischen Kräutern

- Brot- und Brötchenvariation
(verschiedene Sorten Baguette und kleine Partybrötchen mit Mohn, Sesam, Kümmel, Käse, Brezeln und Zöpfe)

- kleine Blätterteigpasteten und Torteletts verschieden gefüllt, gratiniert mit Käse und Mozzarella:
 - Thunfisch- Tomate- grüne und schwarze Oliven
 - Spinat- Gorgonzola- Creme
 - Hackfleisch- Tomaten- Fetakäse

Variante 5.

* verschiedene Spieße aus Hähnchen- und Putenbrustfilet

- Spieß aus Hähnchen-Pute-Ananas-Mango mit Curry-Cocos-Marinade
- Spieß aus Hähnchen-Pute-Zwiebel mit Kräutermarinade
- Spieß aus Hähnchen-Pute-Paprika mit milder Chilimarinade

dazu verschiedene Soßen (Mango, Avocado, Salsa)

* Hähnchen mit Mangocreme

- kleine Steak vom Hähnchenbrustfilet mit einem Häubchen aus Mangocreme, garniert Orange, Pfirsich, angerichtet auf Chicoree

* Roastbeefröllchen

- gefüllt mit einer Creme aus Apfelmeerrettich und Möhrenpüree, garniert mit Möhrenstiften, Partytomate, Paprikastreifen, angerichtet auf Salat

* Minipasteten verschieden gefüllt:

- Thunfischcreme
- Spinat-Gorgonzola-Creme
- Hackfleisch-Tomaten-Creme
- Rotkohlcreme

* Schinkenröllchen verschieden gefüllt

- gekochter Schinken gefüllt mit Meerrettichcreme, Champignonsalat, Brokkolisalat, Käsesalat, Möhren-Apfel-Nuss-Salat
- Röllchen aus Schwarzwälder Schinken und Lachsschinken

garniert mit:

- eingelegten gefüllten Tomaten, Peperoni und Oliven
- halben Eiern, gefüllt mit Ei-Meerrettichcreme

* Süße Kleinigkeiten

- kleine Obsttörtchen belegt mit verschiedenem frischem Obst
- Obstspieße von Ananas, verschiedene Sorten Melone, Weintrauben, Erdbeeren, Pfirsich, glasiert mit Vollmilchschokolade und weißer Schokolade, Kokosraspel- und Nusssplitter-Deko)

Variante 6.

Bayrische Brotmahlzeit

- * Obatzder
- * Radie
- * Bayrischer Wurstsalat
- * Weißkrautsalat
- * Weißwürste
- * Bayrischer Leberkäse
- * süßer Senf
- * Variation an Laugengebäck, Zwiebelbrot

Variante 7.

* Canapees verschieden belegt und dekorativ garniert

- wie zuvor

* verschiedene Spieße aus Hähnchen- und Putenbrustfilet

- Spieß aus Hähnchen-Pute-Ananas-Mango mit Curry-Cocos-Marinade
- Spieß aus Hähnchen-Pute-Zwiebel mit Kräutermarinade
- Spieß aus Hähnchen-Pute-Paprika mit milder Chilimarinade

dazu verschiedene Soßen (Mango, Avocado, Salsa)

- Brot- und Brötchenvariation (verschiedene Sorten Baguette und kleine Partybrötchen mit Mohn, Sesam, Kümmel, Käse, Brezeln und Zöpfe)

* Tomatensuppe mit Grappa und frischen Kräutern

* Crostini (geröstete Weißbrotscheiben) belegt mit:

- Basilikum-Lachs-Creme
- marinierter Lachsforelle
- Sardellen-Petersilie-Kapern
- con funghi (gehackte gebratene Steinpilze, Kräuter, Zwiebel)
- di milza (gebratene Geflügelleber, Kalbsleber, Lauch, Kräuter)

* Bruschetta (geröstetes Brot mit Olivenöl) mit gewürfelten Tomaten, Mozzarella, garniert mit frischem Basilikum

* Schafskäsesalat (Schafskäse, Peperoni, Kirchtomate, grüne und schwarze Oliven, Lauch, frische Kräuter)

* kleine Blätterteigpasteten und Torteletts verschieden gefüllt, gratiniert mit Käse und Mozzarella:

- Thunfisch- Tomate- grüne und schwarze Oliven
- Spinat- Gorgonzola- Creme
- Hackfleisch- Tomaten- Fetakäse

* Dessert * Süße Kleinigkeiten

- Früchte und Fruchtspieße wie Banane, Ananas, Erdbeere, Weintraube, Pfirsich halb unglasiert und halb glasiert mit weißer, bitterer und Vollmilchschokolade
- frisches portioniertes Obst wie verschiedene Sorten Melone, Ananas, Weintauben, Erdbeeren
- Waldbeergrütze, Rote Grütze und verschiedene Cremespeisen mit Vanillesoße

Variante 8.

* Frischkäse mit rotem Kaviar

- Schwarzbrotsscheibe rund ausgestochen, belegt mit: Frischkäse und rotem Kaviar, garniert mit Paprika (orange), grüne Gurke, Blattsalat, Petersilie

* Partytomaten gefüllt mit Kräuter-Frischkäse-Creme

- angerichtet auf Pumpernickel, garniert mit Tomaten-Hut, Salatfähnchen und Radieschensprossen

* Lachstatar

- Schwarzbrotsscheibe rund ausgestochen, belegt mit: Röschen vom Gravad Lachs, garniert mit Chicoree, Zitrone, Dill, Partytomate

* Hähnchen mit Mangocreme

- kleine Steaks vom Hähnchenbrustfilet mit einem Häubchen aus Mangocreme, garniert Orange, Pfirsich, angerichtet auf Chicoree

* Roastbeefröllchen

- gefüllt mit einer Creme aus Apfelmeerrettich und Möhrenpüree, garniert mit Möhrenstiften, Partytomate, Paprikastreifen, angerichtet auf Salat

* Schinkenröllchen verschieden gefüllt

- gekochter Schinken gefüllt mit Meerrettichcreme, Champignonsalat, Brokkolisalat, Käsesalat, Möhren-Apfel-Nuss-Salat

* Canapees verschieden belegt und dekorativ garniert

- belegt mit: - Lachs, Heilbuttfilet, Forellenfilet, Aal und Schillerlocke
- Lachsschinken, Hähnchenschinken, Variation an gekochten Schinken
- Variation an edlem Schnitt- und Weichkäse

* Krabbencocktail

- angerichtet im Glas (kleines Südwein-Glas)

* Geflügelcocktail

- angerichtet im Glas (kleines Südwein-Glas)

* Dessert

- Obstspieße mit glasierter Schokolade
- Schokoladenpudding-Waldbeergrütze-Fruchtquark-Vanillesoße

Variante 9.

*** Warme Kleinigkeiten**

- kleine halbe Paprika mit Sardellen-Hackfleisch-Füllung
- Avocadospalten mit mariniertem Thunfisch
- Zucchini-Rouladen mit Schinken und Ziegenfrischkäse
- gefüllte Tomaten mit Hackfleisch und Frischkäse
- kleine Blätterteigpasteten und Torteletts verschieden gefüllt, gratiniert mit Käse und Mozzarella:
 - Thunfisch- Tomate- grüne und schwarze Oliven
 - Spinat- Gorgonzola- Creme
 - Hackfleisch- Tomaten- Fetakäse

*** Kalte Kleinigkeiten**

- Crostini (geröstete Weißbrotscheiben) belegt mit:
 - Basilikum-Lachs-Creme
 - marinierter Lachsforelle
 - Sardellen-Petersilie-Kapern
 - con funghi (gehackte gebratene Steinpilze, Kräuter, Zwiebel)
 - di milza (gebratene Geflügelleber, Kalbsleber, Lauch, Kräuter)
- Bruschetta (geröstetes Brot mit Olivenöl) mit gewürfelten Tomaten, Mozzarella, garniert mit frischem Basilikum
- Tomate-Mozzarella auf Pestocreme mit Basilikum
kleines Schnapsglas mit Pestocreme, Holzspieß bestückt mit Mozzarellakugel und Partytomate, Basilikumblatt

*** Dessert**

- Schokoladencreme mit Erdbeeren, angerichtet im kleinem Südweinglas
- Waldbeergrütze mit Vanillesoße, angerichtet im kleinem Südweinglas

