

# Büffetvorschläge

## Chinesisches Büffet

### Variante 18.1.

- \* Suppen
  - Pekingsuppe
  - Hühnersuppe mit Nudeln, Bambussprossen und Pilzen
  - Hühnersuppe mit Mais
- \* Kleinigkeiten
  - Variation an asiatischen Snacks mit verschiedenen Füllungen
  - Duck Spring Roll
  - Shrimp Sesam Wan- Tan
  - Vegetable Thai Samosa
  - Chick´n Money Bag

Angerichtet auf Bananenblättern.

- \* Gemüsevariation
  - Bambussprossen mit Grünem Gemüse
  - gebratenes Gemüse mit Ingwer
  - Szetchaner Aubergine
  - Zehn Spielarten der Schönheit (große Vielfalt an Gemüsesorten)
  - süß- saurer Kohl
- \* Beilagen
  - Variation an Reis (mit Peperoni und Ei/ mit Paprika/ mit Zwiebeln und Lauch/ mit Koriander und Knoblauch)
  - Variation an Nudeln und Glasnudeln (mit Hackfleisch/ mit Pilzen/ mit Ei)
- \* Dessert
  - Pekinger Toffee- Äpfel
  - karamellierte Früchte
  - Wantans aus süßen Bohnen

Angerichtet auf Bananenblättern.

### Variante 18.2.

Zusätzlich Fleischspeisen

- \* Hauptgerichte
  - Huhn mit Sesam
  - Szetchuaner Bang- Bang- Huhn
  - Hühnerfleisch Chop- Suey
  - Lammfleisch mit Tomaten
  - süß- saures Rindfleisch
  - Schweinefleisch in scharfer Paprikasoße

## **Kalt-/warmes Büffet- Thema „Mallorca“**

### **Variante 19.**

- \* Suppen
  - Tomatencremesuppe
  - feine Bohnenkernsuppe
  - kalte Joghurt-Gurken-Suppe
  
- \* Vorspeisen
  - warm
    - kleine halbe Paprika mit Sardellen-Hackfleisch-Füllung
    - Avocadospalten mit mariniertem Thunfisch
    - Zucchini-Rouladen mit Schinken und Ziegenfrischkäse
  
  - kalt
    - gefüllte Tomaten mit Frischkäse
    - Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
    - Schafskäsesalat mit Partytomaten, Peperoni, grünen und schwarzen Oliven
  
- \* kleine Blätterteigpasteten und Torteletts verschieden gefüllt, gratiniert mit Käse und Mozzarella:
  - Thunfisch- Tomate- grüne und schwarze Oliven
  - Spinat- Gorgonzola- Creme
  - Hackfleisch- Tomaten- Fetakäse
  
- \* 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
  
- \* Salat
  - frischer Gartensalat mit verschiedenen Essigen, Ölen und Dressing
  
- \* Paella
  - angerichtet in einer großen Paellapfanne auf offenem Feuer
  
- \* Fleischspeisen
  - Kaninchen mit weißen Bohnen, Knoblauchknacker, Kräuterknacker, Variation an Oliven
  - Fleischpfanne- Hühnchen, Hackfleischbällchen, Rindfleisch und Lamm mit Knoblauch, Oliven, Gemüse
  
- \* Gemüse
  - gebratene Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika
  - grüne Bohnen mit Knoblauchbrösel und gebratenem Schinken
  - Pilzpfanne

\* Beilagen

- Spanisches Kartoffelgemüse
- Kartoffelgemüse mit Speck
- Béchamelkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln

\* Dessert

- Süße Kleinigkeiten
- Früchte wie Banane, Ananas, Erdbeere, Weintraube, Pfirsich, getunkt in verschiedenen Schokoladen
- kleine Obsttörtchen belegt mit verschiedenem frischem Obst
- kleine Spieße aus frischem Obst (Mango, Ananas, Honigmelone, Kiwi, Weintrauben, Erdbeeren, Pfirsich)
- verschiedene Desserts im Glas angerichtet

## **Variante 20.**

### **\* Suppe**

- Tomatencremesuppe

### **\* 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 mit frischem Basilikum
- Schafskäsesalat mit Partytomaten, Peperoni, grünen und schwarzen Oliven

### **\* Salat und Cocktails**

- frischer Gartensalat mit verschiedenen Essigen, Ölen und Dressing
- Geflügelcocktail
- Krabbencocktail

### **\* Warme Speisen**

- Fleischspeisen
  - kleine gefüllte Rinderrouladen (gefüllt mit Knackwurst)
  - kleine gefüllte Putenrouladen (gefüllt mit Hackfleisch, Grünkohl)
  - Rehbraten mit Waldpilzsoße
- Fischspeisen
  - Heilbuttfilet gedünstet in Weißwein, belegt mit gebratenen Champignons, gratiniert mit Käse
  - Rotbarschfilet gedünstet in Weißwein, belegt mit Tomate und Basilikum, gratiniert mit Mozzarella
  - gebratenes Zanderfilet
  - gebratenes Lachsfilet
  - gebratenes Thunfischfilet

- \* Gemüse
  - gebratene Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika
  - grüne Bohnen mit Knoblauchbrösel und gebratenem Schinken
  - Pilzpfanne
  - Blumenkohl, Brokkoli, Möhrenstifte, Erbsen
  
- \* Paella
  
- \* Beilagen
  - Spanisches Kartoffelgemüse, Kartoffelgemüse mit Speck, - Béchamelkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
  - Reis