

Büffetvorschläge

Kalt-/warmes Büffet

Variante 17.

- * Suppen
 - Tomatencremesuppe mit Grappa und frischem Basilikum
 - Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und frischen Kräutern

- * Vorspeisen
 - kalt
 - Schinkenröllchen verschieden gefüllt, mit: Meerrettichcreme, Champignonsalat, Brokkolisalat, Käsesalat, Möhren-Apfel-Nuss Salat
 - Röllchen aus Schwarzwälder und Lachsschinken
 - Roastbeefröllchen gefüllt mit Meerrettichcreme

 - Variation an Käseecken und Käsespießen von edlen Käsesorten aus Frankreich, Italien, Schweiz, Deutschland

 - Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

 - Fischplatte bestehend aus Lachs, Heilbuttfilet, Forellenfilet, Kräuterlachs, Aal, Schillerlocken
 - halbe Eier, gefüllt mit Eicreme, garniert mit Kaviar, Lachs und Aal

 - alle Platten sind reichhaltig belegt und dekorativ garniert
garniert mit: grünen und schwarzen Oliven, Minitomaten, Paprika, und Peperoni gefüllt mit Frischkäsepaste; frischem Obst und Gemüse
 - warm
 - verschieden gefüllte Blätterteigtörtchen mit: Tunfisch/Tomate/Feta; Hackfleisch/Mozzarella; Schinken/Ananas/Käse

- * Salate
 - Schafskäseteller: Schafskäsewürfel, Kirschtomaten, Peperoni, Mais, grüne und schwarze Oliven, Kräuter

 - frischer Gartensalat: Gurke, Tomaten, Paprika, Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Mais- dazu verschiedene Dressings, Öle und Essige

- * Hauptspeisen
 - Schweinemedallions mit Pfifferlingen und Champignons im Gorgonzola-Blattspinat-Rahm

 - Fleischplatte aus Geflügelfleisch
 - * kleine Hähnchenbrustfilets belegt mit Schinken und Pfirsich, Brokkoli, Tomate- gratiniert mit Käse und Mozzarella
 - * Hähnchenbrustfilet im Sesammantel
 - * gefüllte Hähnchenschnitzel mit Schinken und Käse
 - * Putenschnitzel

Die einzelnen Fleischteile sind so portioniert, dass jeder Gast die Möglichkeit hat, sich an allen angebotenen Varianten zu bedienen.

- * Beilagen
 - Gemüsevariation
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Champignons
 - Gebratenes Gemüse
Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate
 - Eierspätzle, Petersilienkartoffeln, schwarze Bandnudeln
grüne und gelbe Bandnudeln, Schupfnudeln, Gnocchi
 - Variation an Baguettebrot und kleinen Partybrötchen (Sesam, Mohn, Kümmel, Käse)

- * Dessert
 - * Süße Kleinigkeiten
 - Obstspieße von Ananas, verschiedene Sorten Melone, Weintrauben, Erdbeeren, Pfirsich, glasiert mit Vollmilchschokolade und weißer Schokolade, Kokosraspel- und Nusssplitter- Deko)
 - verschiedene Desserts im Glas (Cremespeisen, Puddings, Waldbeergrütze, Rote Grütze- mit verschiedenen Soßen)

Alternative zu warmen Speisenanteil

Variante 17.1.

- Fischplatte
 - * Heilbuttfilet in Weißwein gedünstet, belegt mit gebratenen Champignons, gratiniert mit Sauce Hollandaise und Käse
 - * Heilbuttfilet in Weißwein gedünstet, belegt mit Tomate, frischen Basilikum, gratiniert mit Mozzarella
 - * gebratenes Lachsfilet
 - * gebratenes Thunfischfilet
 - * gebratenes Zanderfilet
 - * gedünstetes Rotbarschfilet

- Beilagen und/oder Reis

Variante 17.2.

- Wildspezialitäten
 - * Rehbraten
 - * Wildschweinbraten
 - * Rehmedaillons
 - * Wildschweinrückensteaks

- Waldpilze und Pfifferlinge

Variante 17.3.

- Bratenplatte
 - * kleine gefüllte Putenrouladen
 - * Kasslerbraten
 - * Rinderbraten
 - * Schweinebraten

Suppen

- * Klare Suppe mit Gemüseeinlage, Hackfleischkößchen und Eierflocken
- * Tomatencremesuppe
- * Brokkolicremesuppe
- * Käsecremesuppe
- * Lauchcremesuppe mit Hackfleisch
- * Champignoncremesuppe
- * Waldpilzcremesuppe
- * Wildsuppe „Hubertus“
- * Sächsische Zwiebelsuppe
- * Mexikanischer Feuertopf
- * Chili con Carne
- * Soljanka
- * Maiscremesuppe mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet und Paprika
- * Möhrencremesuppe mit Kokos

Dessert

- * gebackene Früchte mit verschiedenen Soßen
- * gefüllte Eierkuchen
- * Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- * Schokocreame mit Erdbeeren
- * Waldbeergrütze mit Vanillesoße
- * Schnee-Eier auf Johannisbeer-Kaltschale mit Florentiner Hut
- * kleine Obsttörtchen belegt mit verschiedenem frischem Obst
- * Obstspieße von Ananas, verschiedene Sorten Melone, Weintrauben, Erdbeeren, Pfirsich, glasiert mit Vollmilchschokolade und weißer Schokolade, Kokosraspel- und Nussplitter-Deko)