

Buffet-Varianten

Gern sind wir Ihnen behilflich aus dieser Vielfalt an Speisen das richtige Buffet für Ihre Veranstaltung herauszusuchen. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gern und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

WARMES AUF DEM BÜFETT

Fleischspeisen

Kleine Rouladen vom Rind und Schwein auf Apfelrotkohl
Spanferkelrollbraten oder Kasslerbraten auf Weinsauerkraut
Kleine Knusperschnitzel wahlweise vom Schwein oder Hähnchen
Hackfleisch-Rouladen gefüllt mit Schafskäse
Gebratene Hähnchenbrust auf einer fruchtigen Paprika-Sauce
Hausgemachter Schweinegulasch mit frischen Champignons
Verschiedene gedünstete Fischarten in einem
Weißwein-Cherrytomaten-Zucchini-Sud
Frisch zubereiteter Wildbraten in einer kräftigen Sauce
Vom Hirsch, Reh oder Wildschwein

Frittierte Köstlichkeiten

Pommes frites
Kroketten
Herzogin-Kartoffeln
Mini-Kartoffel-Taschen mit einer Frischkäse-Kräuter-Füllung
herzhaft-pikante Western-Kartoffeln

Gemüse

Tomaten gefüllt mit Hackfleisch und frischem Gemüse
Champignons mit einer Frühlingszwiebel-Paprika-Frischkäse-Füllung
Allerlei aus dem Garten
(verschiedene Gemüsesorten knackig gegart)
Pellkartoffeln in einer Kräuter-Knoblauch-Sauce
Bratkartoffeln mit Möhren, Speck und Frühlingszwiebeln
Petersilienkartoffeln

KALTES AUF DEM BÜFETT

Fingerfood

Mini Burger (wahlweise mit Hackfleisch oder Hähnchen)
Rosa gebratenes Rindfleisch mit Kräuter-Frischkäse-Füllung
Tomate-Mozzarella auf kleinen Löffeln
Gefüllte Eierhälften
Schweinefilet gefüllt mit Möhren, Zucchini und Bärlauch
Blätterteig-Schinken-Röllchen mit hausgemachtem Pesto rosso
Würstchen im Schlafrock
Bruschetta ala chef (Tomate, Gurke, Garnele, Dill)
Frischkäsebällchen im Pumpernickel-Mantel

Rustikales

Frisches Hackepeter
Variationen aus gebratenen und geräucherten Köstlichkeiten
(gefülltes Hähnchen, Roastbeef, Lachsschinken, Salami)
Herzhafte Käseplatte mit Weintrauben, Feigen-Senf und
selbstgemachter Zwiebel-Marmelade
Honig-Melone mit Parmaschinken-Segel und Gurkenmast
Neptuns und Tritons Angler-Schmaus
(verschiedene geräucherte und gebeizte Fischarten)

Salate im Glas

Tomatensalat mit frischem Basilikum
Gedrehter Gurkensalat
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinien-Kernen
Kartoffelsalat mit Wachtelei Topping
Bauernsalat mit frischem Schafskäse
Salat aus roten Linsen mit Cherry-Tomaten und Lauchzwiebeln

Desserts

Frisches Obst mit einem feinen Schokoladenüberzug
Verschiedene Cremes
nach Wahl mit dem Lieblings-Obst oder Schokoladen zubereitet
Feine kleine Pralinen aus eigener Herstellung
Bunter Obst-Salat angerichtet in kleinen Gläsern
Kleine Pfannkuchen-Röllchen mit einer süßen Füllung

Brot & Butter

Verschiedene Baguette-Sorten
Kleine gemischte Party-Brötchen
Kräuterbutter nach Art des Hauses
Kleine gesalzene Natur-Butter-Röschen

Für unsere kleinen Gäste

Wir zaubern aus verschiedenen Obst- und Gemüse-Sorten süße und herzhafteste Köstlichkeiten denen unsere kleinen Gäste nicht widerstehen können.

Der Preis richtet sich nach der Auswahl der Speisen.