

## Büffetvorschlag 1

### Vorspeisen:

- Knackige Blattsalate mit karamellisierten Wahnüssen, Bacon und frisch gehobeltem Parmesan
- Spieße mit Mozzarellakugeln, Cherrytomaten und Basilikumblättern auf Brombeeren-Dressing im Mini-Tonnelet
  - Couscous Salat mit Gartenkräuter und Schafskäse im Glas serviert
  - Schrimps mit Kräuter-Chili auf Gourmetlöffeln serviert
  - Brot und Baguette Auswahl

### Hauptgerichte:

- Argentinische Hüftsteak-Medaillons auf Cherrypfeffersauce
- Putenbrust gefüllt mit Mozzarella und Spinat an Rieslingsauce
- Gemüse Lasagne

### Beilage:

- Hausgemachte Spätzle mit Rucola
- Kartoffelgratin mit Thymian und Apfelscheiben
- Wokgemüse oder Buttergemüse

### Dessert:

- Lavendel Panna Cotta mit fruchtigem Erdbeercoulis im Glas serviert
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce und Haselnusskrokant

Pro Person € 35,80

## Büffetvorschlag 2

### Vorspeisen:

- Marktfrische Salate: Tomaten, Gurken, Kraut, Blattsalate...
  - Variation verschiedener Antipasti auf Schiffchen serviert
  - Scampi Spieße mit Cherrytomaten und Chili
  - Salat aus weißen Bohnen und Schafskäse
  - Champignons gefüllt mit Tatar und mit Käse überbacken
  - Brot und Baguetteauswahl

### Hauptgerichte:

- Spanferkelrücken in Kümmeljus
- Maishähnchen-Brust-Medaillon mit Safran-Marinade auf Weißweinsauce
- Kross gegrilltes Doradenfilet auf Mangoldblättern und karamellisierten Knoblauchzehen

### Beilage:

- Bayerisches Weißkraut mit Edeltrauben
- Salbeignocchi
- Apfel-Basilikum-Kartoffelgratin

### Dessert:

- Nougatmousse mit Feigen in Thymian-Honig
- Hausgemachtes Tiramisu mit frische Beeren

Pro Person € 39,80

## Büffetvorschlag 3

### Vorspeisen:

- Toskanische Feldfrüchte - gegrillte Zucchini, Aubergine und Ofenpaprika, Kräuter, Olivenöl mit frisch gehobeltem Parmesan
- Wassermelone – Gurkensalat mit Minze und Macadamianüssen
- Büffelmozzarella & Fleischtomaten mit Olivenöl und Reduktion von Aceto-Balsamico
- Olivenauswahl
- Couscous Salat mit karamellisierten Datteln und Ziegenfrischkäse
- Rosen von Serrano Schinken und Coppa di Parma hauchdünn geschnitten
- Brot und Baguette Auswahl

### Hauptgerichte:

- Barbarie Entenbrust an Orangenjus
- Kross gebratenes Zanderfilet auf Rieslingssauce
- Mini Kalbssteaks gegrillt in Trüffelrahm

### Beilagen:

- Duftiger Basmati Reis
- Französische Baby-Kartoffeln mit Rosmarin in Butter geschwenkt
- Gebratene Parmesan-Polenta mit glaciertem Gemüse

### Dessert:

- Duett von karamellisierten Papaya und Mango an Mascarponecreme
- Mousse au Chocolat mit Waldmeister Reduktion

Pro Person € 44,80

## Büffetvorschlag 4

- Lachs-Potpourri auf Rauken Beet mit Feigen Senf
- Pollo Tonnato mit eingelegten Sardellenfilets
- Ziegenkäse gebacken mit Honig-Sherry-Sauce
- Antipasti-Auswahl mit gegrillter Zucchini, Aubergine, Ofenpaprika, gebratenen Pilzen
- Scampi Provinziale mit Kirschtomaten auf Gourmetlöffel serviert
- Knackiger Sommersalat mit frischen Kräutern und Croûtons dazu Frenchdressing
- Brot und Baguette Auswahl

### Hauptgerichte:

- Argentinische Rinderfilets ganz gegrillt an Rosa-Pfeffer-Sauce
- Pflaumen-Schweinefilet an Estragonrahm
- Norwegische Lachstranche auf Baby-Rahm-Spinat

### Beilage:

- Tagliatelle mit Pesto
- Wok-Gemüse mit Wildkräutern und Limettensaft verfeinert
- Gratin Dauphinois

### Dessert:

- Rheinschiffchen Espressomousse mit Arabica-Kaffee-Liquor
- Pfirsich-Wölkchen Variation im Glas serviert mit Schoko Gebäck

Pro Person € 48,80

## Büffetvorschlag 5

### **Vorspeisen:**

- Getrübefelte Gänsestopfleber auf Wildkräuter-Salat
- Gegrillte Jakobsmuscheln mariniert mit Safran-Fäden, Sake, Limoncello-Olivenöl-Vinaigrette
- Wildpastete mit Apfel-Rote Beete Salat
- Jungblattspinat mit Arganöl, frischem Ziegenkäse und Karamellisierten Macadamia Nüssen
- Leckere Brotsorten - wie Bauernbrot, Minibrötchen,
- Mediterrane Brot, Baguette

### **Hauptgang:**

- Rinderfilet Wagyu (Morgan Ranch, Nebraska) auf Szechuanpfeffer Sauce
- Iberico Solomillo (Schweinefilet) in Calvados-Rahm
- Duett von Seeteufel und Riesen Garnelen in Moët Chandon Cremesauce

### **Beilage:**

- Elsässische Kartoffeln „Straßburger Art“
- Mediterrane Gemüse Lasagne
- Getrübefelte Pasta

### **Dessert:**

- Auswahl an französischen Käsesorten mit Walnusstangen, edlen Trauben und Feigensenf
- Petits Fours versch. Auswahl
- Exotisches Obst

Pro Person 78,80