



## **Buffet 1**

32,50 €/pro Person

### Kalte Vorspeisen

#### Fisch:

geräucherter Wildwasserlachs  
Cocktail von Eismeerkrabben

#### Fleisch:

Melonenschiffchen mit Katenschinken  
Roastbeef „Gärtnerin Art“  
garnierte Tranchen vom Schweinerücken

#### Salate:

Waldorfsalat  
Speckkartoffelsalat  
verschiedene knackige Blattsalate

#### Saucen und Dressings:

Remouladensauce  
Salatdressing  
Meerrettichcreme

### Suppe

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsen

### Hauptgerichte:

Sahne-Geschnetzeltes mit Butterpilzen  
Gebratene Putenbrust mit Tomatensugo

#### Beilagen:

Butternudeln  
überbackene Sahnekartoffeln  
gartenfrische Gemüse

### Dessert:

Griesflammerie mit Fruchtmarmelade  
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Brot: verschiedene Brotsorten

#### Butter:

Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 1.7.2010



## **Buffet 2**

35,50 €/pro Person

### Suppe vorab serviert:

Tomatencremesuppe mit Creme fraîche

### Kalte Vorspeisen

#### Fisch:

geräucherte Edelfische  
Lachsrollchen gefüllt mit Avocado und Paprika  
Cocktail von Eismeerkrabben

#### Fleisch:

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Früchten garniert  
Roastbeef „Gärtnerin Art“  
Gebratene Putenbrust mit Ananaschutney

#### Salate:

Waldorfsalat  
Geflügelsalat  
verschiedene knackige Blattsalate

#### Saucen und Dressings:

Remouladensauce  
Salatdressing  
Meerrettichcreme  
Graved-Lachs-Sauce

### Hauptgerichte:

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce  
Geschnetzeltes von der Pute mit Currysauce

#### Beilagen:

Butterreis  
Rosmarinkartoffeln  
gartenfrische Gemüse

### Dessert:

Joghurtterrine mit Früchten  
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Brot: verschiedene Brotsorten

Butter: Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.



## **Buffet 3**

39,50 €/pro Person

### Suppe vorab serviert:

Kräutercremesuppe mit Croûtons

### Kalte Vorspeisen

#### Fisch:

gebeizter Wildwasserlachs  
Artischockenböden gefüllt mit Eismeerkrabben  
marinierte Fischfilets mit Gemüsen

#### Fleisch:

Hauchdünner spanischer Serranoschinken mit gehobeltem Parmesan  
Putenmedaillons mit Ananaschutney

#### Salate:

mariniertes Gemüse ( Zucchini, Aubergine, Schalotte, Champignon, Fenchel, Paprika)  
Geflügelsalat  
verschiedene knackige Blattsalate

#### Saucen und Dressings:

Remouladensauce  
Salatdressing  
Meerrettichcreme  
Graved-Lachs-Sauce

### Hauptgerichte:

Amerikanisches Roastbeef am Stück gebraten  
Roulade von Rotzungenfilets und Wildwasserlachs in Safransauce

#### Beilagen:

Gemüsereis  
überbackene Sahnekartoffeln  
gartenfrische Gemüse

### Dessert:

warme, in Orangen-Honig-Sauce marinierte Crêpes mit Vanilleeis  
Mousse au chocolat

Brot: verschiedene Brotsorten

Butter: Sauerrahmbutter, Basilikumbutter, Tomatenbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 1.7.2010



## **Buffet 4**

46,50 €/pro Person

### Suppe:

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl

### Kalte Vorspeisen

#### Fisch:

Gebeizte Lachspralinen auf Honig-Senf-Vinaigrette  
Hummerkrabben mit Mangochutney  
Ganzer pochiertes Lachs (ab 40 Personen)

#### Fleisch:

Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten  
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet  
Landhausterrine mit Champignons  
Hauchdünner spanischer Serranoschinken mit gehobeltem Parmesan

#### Salate:

Waldorfsalat  
Geflügelsalat  
Spargelsalat (saisonal)  
verschiedene knackige Blattsalate

#### Saucen und Dressings:

Remouladensauce  
Salatdressing  
Cocktailsauce

### Hauptgerichte:

rosa Filetspitzen „Stroganoff“ mit Champignons  
Kalbsrücken am Stück mit Kräutern und Knoblauchöl gebraten dazu Burgundersauce  
Roulade von Rotzungenfilets und Wildwasserlachs in Safransauce

#### Beilagen:

überbackene Sahnekartoffeln  
hausgemachte Safrannudeln  
gartenfrische Gemüse  
Sauce Hollandaise

### Dessert:

Warme Apfeltarte mit hausgemachtem Joghurteis  
Mousse au chocolat  
Charlotte mit Fruchtmark

Brot: verschiedene Brotsorten

### Butter:

Sauerrahmbutter, Basilikumbutter, Tomatenbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.



## **Mediterrane Gerichte zur Auswahl für ein Buffet oder Menu**

### Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto  
Honig-Melone mit Parmaschinken  
Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan  
marinierte Fischfilets mit Gemüse  
mariniertes Gemüse ( Zucchini, Aubergine, Schalotte, Champignon, Fenchel, Paprika)  
eingelegte Oliven  
Ruccola-Feigensalat  
Artischockensalat mit Pesto  
Fenchel-Orangen Salat  
Grissini

### Suppe:

Minestrone, tomatisierte Gemüsebrühe mit Reis und weißen Bohnen  
oder  
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

### Hauptgerichte:

Putenbrust mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl  
„Brassato“ Italienischer Rinderschmorbraten mit Schmorgemüse und Balsamicojus  
Doradenfilets auf Fenchel-Tomaten-Gemüse  
Verschiedene Fischfilets mit Safran-Zwiebelbutter überkrustet  
Gefüllte Tomaten aus dem Ofen  
Mit Parmesan überkrustete Zucchini-Involtini

### Beilagen:

Risotto  
Nudeln, z.B. Farfalle, Tagliatelle, Maccharoni  
saisonal z. B. Tagliatelle mit Spargel  
Rosmarinkartoffeln  
Artischockenherzen mit Spinat und Parmesan überbacken  
Blumenkohl mit Parmesan paniert  
weiße Bohnen mit Tomatensauce und Salbei

### Dessert:

Panna Cotta  
Tiramisu

Käse: diverse Hart- und Weichkäse  
Verschiedene Brot und Buttersorten

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.