



Buffet- und Menüvorschläge



America-meets-Mexico-Buffet

Vorspeisen

Thunfisch-Mais-Salat

Cole Slaw

Kidneybohnen-Salat mit Chili und Tomaten

Verschiedene Blattsalate mit Rohkost, Condiments und zweierlei Dressings

Baguette mit Guacamole

Suppe

Maiscremesuppe mit "roasted bread"

Hauptspeisen

Burger Bar: Stellen Sie sich Ihren eigenen Burger zusammen mit Pattys aus Rinderhackfleisch und dem Bun, Salat, Gurken, Tomaten Bacon, Käse, Zwiebeln und Dips, dazu gebackene Kartoffelecken

Nachos mit Hackfleisch und Cheddar überbacken

Desserts

Pancakes mit Ahorn Sirup/Sahne



Rheinhessen Buffet I

Vorspeisen

Wispertal-Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichsahne

Gurken-/Bohnen-/Karotten-Salat

Spundekäse mit Laugenkonfekt

Wurstsalat mit roten Zwiebeln, sauren Gurken und Schnittlauch

Hackfleischbällchen mit Kartoffel-Radieschen-Salat

Blattsalate mit Condiments und zweierlei Dressings

Baguette, Brotauswahl mit Butter

Suppe

Kräuterrahmsuppe mit Klosterbrot-Croûtons

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut mit Butterreis

Saftiger Kasselerrücken mit Brokkoli und Kartoffelstampf

Desserts

Weinschaumcreme mit Trauben in Gelee

Salat von frischen Beeren mit gerösteten Mandeln



Rheinessen Buffet II

Vorspeisen

Handkäs-Lolli

Frischkäse-Pralinen im Pumpernickelmantel

Blutwurst-Wan-Tan mit Apfelcreme und gebackenen Zwiebelringen

Speckkuchen mit Kräuterschmand

Kalbstafelspitz dünn aufgeschnitten mit Kräuter-Vinaigrette

Blattsalate mit Condiments und zweierlei Dressings

Brotauswahl mit Butterblumen

Suppe

Rieslingcremesuppe mit Speckkrusteln

Hauptspeisen

Schweinebäckchen geschmort mit Kartoffelplätzchen und Lauch

Lachsforelle auf Spitzkohl mit Butterreis

60-Minuten-Ei mit grüner Sauce und gebackenen Kartoffelwürfeln

Desserts

Arme Ritter mit Vanillesauce

Buttermilchmousse mit Kirschen



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Scheiben von der Salsiccia-Wurst auf Fenchel-Orangen-Salat
Zucchini-/Auberginen-Röllchen gefüllt mit Ricotta und Thymian
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und gebackenen Kapern
Gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Karotte) in Rosmarinmarinade
Tarte von getrockneten Tomaten und Taleggio-Käse
Verschiedene Blattsalate mit Rohkost, Condiments und Balsamico-Dressings
Ciabatta, Focaccia, Brotauswahl mit Pesto und Butter

Suppe

Weißer Tomatensuppe mit Kräuter-Croûtons

Hauptspeisen

Porchetta gefüllt mit Spinat (live tranchiert), leichte Limonen-Sauce
Saltimbocca alla Romana (vom Kalb) auf gegrilltem Mangoldgemüse
Doradenfilet auf Fenchelgemüse
Kartoffel-Parmesan-Gratin
Tomatenreis
Rosmarinkartoffeln

Live zubereitet aus dem Parmesanlaib:

Tagliatelle mit Rahm vom schwarzem Sommertrüffel

Desserts

Basilikumtiramisu
Panna Cotta mit Waldbeerenkompott
Tarte mit Mascarpone und Limoncello



Internationales Buffet

Vorspeisen

Gebackene Chili-Banane auf Linsensalat mit Koriander

Jacobsmuschel gegrillt mit Zitronen-Baiser auf Wakame-Salat

Rote-Beete-Galette mit Schafskäse, Avocado und Minze

Gegrilltes Zucchinirollchen gefüllt mit Hummus

Arancinis (Reisbällchen) mit Safran-Aioli

Rauchige Mini-Bacon-Bomb (Rinderhackfleisch, Bacon, BBQ-Sauce)

Brotauswahl/Meersalzbutter

Suppe

Gelbe Linsensuppe mit Tamarillopesto

Hauptspeisen

USA Rinderrücken in Bio-Wiesenheu gegart, live tranchiert mit Jus,
Ratatouille, Kartoffel-Parmesan-Gratin

Tandoori-Hähnchen mit Ingwer, Karotten und Apfel-Couscous

Filet vom Mittelmeer-Seeteufel gebraten auf Gemüse-Spaghetti, Tomaten-Concassée

Auf Wunsch vegetarisch:

Mangold-/Spinat-Lasagne mit Kirschtomaten mit Manchego gratiniert
oder

Waldpilze im Brickteig auf Peperonata

Dessert

Espresso Schokoladentarte mit Beerenkompott

Marzipan-Ravioli mit Ananas, Honigkresse

Internationale Käseplatte mit Walnuss-Brioche und Feigensenf



3-Gang-Menü

Hausgebeizter Lachs/Dillgurken/Sahnemeerrettich

Geschmorte Rinderbäckchen/Kartoffelstampf/saisonales Gemüse

oder

Waldpilze im Strudelteig/Kartoffelstampf/Lauch à la Crème

Zitronen-Schmand-Schnitte/Apfelkompott

Fingerfood





Snacks

Frischkäsetrüffel im Pumpernickelmantel mit getrockneten Tomaten
Spieß von der Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken
Hausgemachter Mini-Burger mit Rinderhack
Gefülltes Zucchinirollchen mit Zitronenfrischkäse
Auberginenrollchen gefüllt mit Walnuss und Ricotta
Hausgemachter Spundekäs mit frisch gebackenem Laugengebäck
Mini-Croque-Monsieur (warm)
Mini-Croque-Madame mit Wachtelspiegelei (warm)
Hausgebeizter Lachs im Basilikum-Crêpe mit schwarzem Pfeffer
Lachs-Lolli im Crêpeteig im Wasabi-Lack
Spieß von der Garnele und Orangenkarotte im Granatapfel-Lack
Gefüllte Dattel im Speckmantel (warm)
Tramezzino mit Hähnchenbrust, Parmesan und Romanasalat
Aprikosen gefüllt mit Gorgonzola und Lardo umwickelt (warm)
Caesar-Wrap mit Poularde und Grana Padano
Wrap gefüllt mit Lachs und Sahnemeerrettich
Wrap gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Romanasalat
Quiche mit Tomate und Fetakäse 5 x 5 cm (warm)
Quiche mit Speck und Lauch 5 x 5 cm (warm)
Bruschetta mit Wachtelei und grüner Sauce
Bruschetta mit Tomaten und Rucola
Tandoori-Hähnchen am Spieß mit Currymarinade (warm)
Kräuterquark mit Gemüsesticks (5 Stück)
Spieß von der Mozzarellakirsche und Kirschtomate mit frischem Basilikum
Eingelegte Champignons mit Balsamico und Honig
Handkäse-Lolli im Kräuter-Essig-Lack

Salate

Pikanter Couscous-Salat mit Möhren und Rosinen in Zitrusdressing
Caesar-Salat mit Hähnchenbrust und Curry-Joghurt-Dressing
Linsen-Koriander-Salat mit gebackener Chili-Banane
Griechischer Bauernsalat mit Oliven
Kalbfleischbällchen auf Kartoffel-Gurken-Salat
Reissalat mit Hähnchenbrust und Ananas in Curry-Joghurt-Dressing
Tomaten-Gurken-Salat mit Schafskäse und Zitronenschmand
Caesar-Salat mit gehobeltem Parmesankäse und Hähnchenbrust
Apfel-Lauch-Salat in Joghurtmarinade
Rigatoni-Salat mit Grillgemüse und Mailänder Salami
Pikanter Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln
Bunter Gemüsesalat mit hellem Balsamico, Bergkäse und Melonenperlen



Baguette ClassicX

Panetta-Baguette (ca. 11 cm) mit Deckel, mit Butter, Salat, Gurke, Tomate und:

- Gouda oder Edamer
- Putenbrust
- Rohem Schinken
- Tomate und Mozzarella
- Salami

Baguette Deluxe

Baguette (ca. 11 cm) ohne Deckel, ausdekoriert, mit Butter, Salat, Tomate, Gurke, Kresse, Deko, und:

- Forellenfilet und Sahnemeerrettich
- Roastbeef und Remoulade
- Tomate/Büffelmozzarella/Balsamico
- Geräuchertem Lachs und Senf-Dill-Sauce
- Putenbrust und Cocktailkirsche
- Shrimps-Cocktail und Kräutern
- Frischkäse und gehackten Kräutern
- Parmaschinken und Melonenperlen
- Brie und Feigensenf

Brötchen ClassicX

Partybrötchen mit Deckel, Butter, Salat, Tomate, Gurke und:

- Gouda oder Edamer
- Putenbrust
- Rohem Schinken
- Tomate und Mozzarella
- Salami

Brötchen Deluxe

Partybrötchen ohne Deckel, ausdekoriert, mit Butter, Salat, Tomate, Gurke, Kresse, Deko und:

- Forellenfilet und Sahnemeerrettich
- Roastbeef und Remoulade
- Tomate/Büffelmozzarella/Balsamico
- Geräuchertem Lachs und Senf-Dill-Sauce
- Putenbrust und Cocktailkirsche
- Shrimps-Cocktail und Kräutern
- Frischkäse und gehackten Kräutern
- Parmaschinken und Melonenperlen
- Brie und Feigensenf

Auf Wunsch servieren wir Körnerbaguette oder Körnerbrötchen.



Canapés

Baguette-Scheiben mit Butter, Salat, Belag und Deko. Wahlweise werden die Canapés auf Körnerbrot oder Toastbrot angerichtet.

- Parmaschinken mit Melone
- Tomate mit Mozzarella
- Geräucherter Lachs und Sahnemeerrettich
- Putenbrust mit Cocktailkirsche
- Roastbeef mit grüner Sauce
- Gegrilltes Gemüse und Aioli
- Mailänder Salami mit Oliven-Tapenade
- Geräucherter Heilbutt und Meerrettichschmand
- Kalbstafelspitz und Senfschaum
- Brie und Wildpreiselbeeren
- Frischkäse und gehackter Schnittlauch
- Shrimps-Cocktail mit Staudensellerie

Dessert

Desserts in Gläschen mit kleiner Deko

- Mousse au Chocolat
- Weißes Kaffeemousse mit Crunch und Orangenconfit
- Buttermilchmousse mit Beeren
- Panna Cotta von der Valrhona-Schokolade mit Passionsfrucht-Coulis
- Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
- Limoncellomousse mit Waldbeeren
- Topfenmousse mit Rhabarber-Zitronenmelisse-Grütze
- Frische Früchte im Riesling-Gelee mit Mandelschaum
- Basilikum-Cantuccini-Tiramisu
- Mousse von Tahiti-Vanille mit Rhabarber-Erdbeerkompott
- Mascarpone-Espuma auf Grappa-Trauben
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Früchtespieß mit zweierlei Schokolade überzogen
- Salat von frischer Ananas und Granatapfel
- Grießflammeri mit Beerenfrüchten

Andere Canapés und Desserts gerne auf Anfrage