



Stellen Sie Ihr Buffet aus unseren Komponenten selbst zusammen...

Kalte Platten:

1. Käsebrett mit einer Auswahl verschiedener Hart und Weichkäsesorten
2. Käsespieße mit Trauben
3. Frischkäsekugeln
4. Zuchiniröllchen mit Feta
5. Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
6. Räucherfischplatte (Räucherlachs, Makrelle, Forelle...)
7. Lachsschaustück auf Algensalat mit Senf-Eicreme und gefüllte Eier
8. Shrimpscocktail im Dekoglas
9. Meeresfrüchteplatte
10. Krustentierplatte
11. Pfannenkuchen-Lachsröllchen
12. Tomaten-Mozzarellaplatte mit gestoßenem Pfeffer und Balsamico
13. Tomaten-Mozzarellaspieße
14. Gemüse Antipasti
15. Gurken mit Frischkäsefüllung
16. Canapés in verschiedener Variation

Kalte Fleischplatten:

1. Argentinisches Roastbeef mit Sauce Tartar und Cornichons
2. Vitello Tonnato mit Kapern
3. Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanhobeln
4. Kasslerschinken geschnitten
5. Party-Frikadellen
6. Hähnchenschenkel
7. Chicken Wings
8. Spargelröllchen mit Kochschinken
9. Aufschnitt (Hartwurst, Schinken, Räucherfleisch)
10. Mettenden und Pfefferbeisser
11. Mettigel mit Zwiebeln

Suppen:

1. Niedersächsische Hochzeitssuppe
2. Festtagssuppe“Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen
3. Tomatenessenz mit Gemüsestreifen
4. Rinderconsommé mit Kräuternockerln
5. Klare Fischsuppe mit Kräutern
6. Champignoncremesuppe
7. Tomatencremesuppe (auch vegan ohne Sahne möglich)
8. Petersileinwurzelcremesuppe
9. Kartoffelcremesuppe
10. Lachscremesuppe mit Garnelen
11. Hummercremesuppe mit Garnelen
12. Geflügelcremesuppe
13. Getrüffelte Petersilienwurzelcreme

Warme Gerichte:

Vom Rind

1. Rinderschmorbraten
2. Tafelspitz mit Meeretichsauce
3. Roastbeef am Stück gebraten:
 - mit Kruste aus Tomate-Feta
 - mit Kräuterkruste
 - mit Pilzfarce im Blätterteigmantel
 - im Wirsingmantel
 - im Pfeffermantel

Vom Schwein

1. Krustenbraten mit Senf und Majoran
2. Burgunderschinkenbraten
3. Kasslerbraten mit Honig-Kräuterkruste
4. Schweinefilet am Stück gebraten
 - im Baconmantel
 - gefüllt mit Lauch
 - gefüllt mit Tomate-Feta
 - gefüllt mit Spinat-Ricotta
 - gefüllt mit Kräutern
 - im Blätterteig mit Pilzfarce
 - im Wirsingmantel
4. Schweinemedailleurs
5. Mediterraner Rollbraten gefüllt mit Kräutern

Vom Lamm

1. Lammcarrée
2. Lammchops
3. Lammrücken am Stück gebraten
 - im Wirsingkleid
 - mit Rosmarin-Thymiankruste

Vom Geflügel

1. Hähnchenbrust Natur auf Gemüsestroh
2. Hähnchenbrust im Baconmantel
3. Hähnchenbrust gefüllt mit
 - getrockneten Tomate und Feta
 - Spinat–Ricotta
4. Hähnchenbrust im Eimantel
5. Krosse Heideente auf Asia Gemüse
6. Krosse Ente auf Apfel-Zwiebelbett

Vom Fisch

1. Gebratenes Pangasiusfilet
2. Duett von Meerbarbenfilets und Pangasiusschnecken
3. Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Meeresfrüchten
4. Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat
5. Kabeljau auf Gemüsestroh
6. Kabeljau im Kräuter-Eimantel
7. Kross gebratener Zander

Vegetarisch

1. Kartoffelrösti mit mediterranem Gemüse, gebackener Ölräuke und Parmesanspänen
2. Vegetarische Gemüselasagne mit Tomaten-Sahnesauce und Mozzarellakäse
3. Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, gebackener Ölräuke und frischen Parmesanhobeln
4. Karotten-Brokkoliflan im Blätterteigmantel mit Holländischer Sauce und Zuckerschotengemüse
5. Gebratene Serviettenknödel, Waldpilzragout, geriebener Pecorinokäse
6. Bunte Gnocchipfanne mit jungem Lauch, Kirschtomaten, Pesto, gebackener ölräuke, Parmesan

Saucen zu Fleischgerichten

1. Barollosauce
2. Portweinsauce
3. Sherrysauce

4. Rosa Pfeffersauce
5. Pfeffersauce
6. Schokoladen-Schalottenjus
7. Rahmsauce
8. Champignonsauce
9. Zwiebelsauce
10. Kräutersauce
11. Tomaten-Basilikumsauce
12. Sauce Choron
13. Sauce Bernaise
14. Sauce Hollandaise

Saucen zu Fisch

1. Kräutersauce
2. Zitronen-Buttersauce
3. Hummersauce
4. Zitronen-Kapernbutter
5. Weissweinsauce

Gemüse

1. Gemüse der Saison
2. Mediteranes Pfannengemüse
3. Tomaten-Lauchgemüse
4. Glasierte Fingermöhrrchen
5. Rahmwirsing (auf Wunsch auch getrüffelt)
6. Spitzkohl (glasiert oder in Rahm)

Sättigungsbeilagen

1. Salzkartofeln mit Butter
2. Kartoffelgratin
3. Kartoffel- oder Serviettenknödel
4. Kroketten
5. Röstinchen
6. Rosmarinkartoffeln
7. Kartoffelpüree (wahlweise auch mit Schmorzwiebeln)
8. Erbsenpüree
9. Selleriepüree
10. Bouillonkartoffeln
11. Tagiatelle (rot, grün, schwarz oder weiß)
12. Spätzle
 - mit Kräutern
 - mit Bröselbutter
13. Butterreis

14. Duft- /Jasminreis

Salate:

1. Kartoffelsalat mit Speck
2. Kartoffelsalat mit Mayonaise und Ei
3. Weißkohlsalat mit Möhren
4. Apfel–Rotkrautsalat
5. Bayrischer Wurstsalat
6. Geflügelsalat mit Curry
7. Matjessalat
8. Meeresfrüchtesalat
9. Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico
10. Gurkensalat mit Dill
11. Gurkensalat mit Joghurt
12. Paprikasalat mit Feta und weißem Balsamico
13. Wachsbohnen-Salat
14. Griechischer Bauersalat mit Feta
15. Waldorfsalat
16. Thunfischsalat
17. Asiatischer Glasnudelsalat
18. Gemüse Antipasti
19. Rohkostsalate (Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Kraut, Karotten) mit zweierlei Dressing z.B Vinaigrette und Joghurtdressing

Dessert:

1. Obst
2. Obstsalat
3. Aquarell von frischen Früchten
4. Götterspeise
5. Welfenspeise
6. Bayrische Creme
7. Puddingsorten
8. Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
9. Himbeer-Baiser
10. Stracciadella-Creme
11. Panna Cotta
12. Crème brûlée
13. Grießflammerie mit Himbeerragout
14. Erdbeermascarpone im Dekoglas
15. Schwarzwaldcreme im Dekoglas

Allgemeines zu Ihrer Information:

- Stellen Sie sich bei der Komponentenauswahl ein Büffet nach Ihrem Geschmack zusammen und senden Sie uns dann Ihr Wunschbüffet per Mail, Fax oder Post zu. Sie erhalten umgehend und völlig unverbindlich ein Angebot mit Preisen.
- Büffets liefern wir ab einer Personenzahl von 20 Teilnehmern.
- Geschirr, Besteck etc. stellen wir Ihnen gerne gegen kleine Leihgebühr zur Verfügung.

Wir beraten Sie grundsätzlich individuell nach Ihren Wünschen!
Sollten die Vorschläge und Angebote nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, so fragen Sie uns einfach nach Alternativen!

Wir arbeiten gerne nach Ihren Vorgaben!