

Buffet bayerisch



Variante I – kalt/warm

Ab 50 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Zanderterrine aus Lachsforelle, Brokkoli und Kräutern
mit Meerrettich-Nockerln

~

Kalbsrolle in Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette

~

Carpaccio von Roter Bete
mit Selleriewürfeln und Zwiebelringen

~

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing
und Orangenfilets

~

Gemischter Brotkorb und Mini-Laugengebäck

Suppe

Brunnenkressesuppe mit Bachforellenstreifen

Hauptgerichte

Spanferkelbraten mit Bierjus,
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

~

„Böfflamott“ - Rinderschmorbraten
mit Butterspätzle und Karottengemüse

~

Waldpilzragout mit Semmelknödel

Desserts

Nougatcreme mit Rhabarber- oder Birnenconfit

~

Weiß-blaues Duo von Vanille- und Heidelbeercreme

Buffet bayerisch



Variante II – kalt/warm

Ab 50 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Marinierte Maispouardenbrust auf Apfel-Sellerie-Salat

~

Tafelspitzcarpaccio mit Schnittlauchvinaigrette

~

Bayerischer Nudelsalat

~

Gemüsequichetaler mit Schmandhaube und Gurkeneck

~

Gemischter Brotkorb und Mini-Laugengebäck

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Kräuternockerl

Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillon mit Champignon-Kräuter-Kruste
in Speck-Rahm-Sauce, Brokkoliröschen und Kartoffelgratin

~

Geschmorte Kalbshaxe in Weißbierjus, Blaukraut und Semmelknödel

~

Spinatstrudel mit Ziegenkäse gefüllt und Paprikagemüse

Dessert

Zweierlei Strudel (Apfel-, und Quarkstrudel)
mit Bourbon-Vanillesauce

Buffet bayerisch



Variante III – kalt

Ab 30 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Kaltes Buffet

Räucherfischvariation von Forelle, Renke und Makrele
mit Apfelmeerrettich und Dillsenf

~

Rindfleischsalat Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Lauch

~

Gebratenes Schweinefilet in Schalotten-Kräuter-Marinade

~

Backhendlstreifen auf Feldsalat in Kürbiskernvinaigrette

~

Vegetarische Pflanze mit Quittenchutney

~

Roter Linsensalat mit Gemüse

~

Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat

~

Gemischter Brotkorb und Mini-Laugengebäck

Desserts

Biertiramisù

~

Holunderblüten-Joghurt-Mousse

Buffet bayerisch



Variante IV – rustikal

Ab 40 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Kaltes Buffet

- Mini-Fleischpflanzerl mit Gurkenrelish
- ~
- Paniertes Mini-Schnitzel von der Schweinelende
- ~
- Eisacktaler Bauernschinken mit Radieserl
- ~
- Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce und geräucherter Lachs mit Zitronenmeerrettich
- ~
- Aufgedrehter Rettich und Radieserbündchen
- ~
- Zarte Rehmedaillons mit Preiselbeeren
- ~
- Blattsalate vom Viktualienmarkt mit Kräuterdressing
- ~
- Brezenknödelcarpaccio mit Kürbiskern-Vinaigrette
- ~
- Kartoffelsalat
- ~
- Bayerischer Krautsalat mit Speck
- ~
- Bayerische Käseplatte auf rustikalem Holzbrettl mit Traubengarnitur
- ~
- Bunt gemischter Brotkorb (Bauernbrot, Laugengebäck, Semmeln)

Dessert

- Rote Grütze auf Bayerisch Creme mit Baiser-Haube

Buffet bayerisch

Variante V – Bayerische Brotzeit

Ab 30 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



Brotzeit

verschiedene Töpfchen mit

- Apfeligriebenschmalz
- gesalzener Butter
- Kräuterfrischkäse
- Obazda

~

Bayerische Käseplatte auf rustikalem Holzbrettl
mit Traubengarnitur

~

Regensburger Wurstsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch

~

Kalter Braten mit frisch gehobeltem Meerrettich

~

Mini-Fleischpflanzerl mit Gurkenrelish

~

Brotzeitbrettl mit niederbayerischem Schwarzgeräucherten
und saftigem Kochschinken
garniert mit Radi und saurem Gemüse

~

Radieserbündchen und Salzbrezeln

~

Gemischter Brotkorb und Mini-Laugengebäck

Desserts

Mini-Brandteiggebäck mit Vanillecreme

~

Schokofrüchte saisonal