

Buffet saisonal



Frühling / Sommer

Variante I - kalt/warm

ab 35 Personen

Vorspeisen

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Lauch
~

Geräucherte Forelle mit rotem Pfeffer
auf marinierten Sommersalaten
~

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer
~

Roter Linsensalat mit Gemüse und frischen Kräutern

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

Marokkanisches Limettenhuhn auf Paprika-Oliven-Ragout mit
Chili-Reis-Bällchen
~

Involtini vom Kalb, gefüllt mit mediterranem Gemüse in
Salbei-Tomatensauce mit Kartoffelplätzchen

Desserts

Zitronengrascreme mit Minze und Pistazien
~

Leichte Pfefferminz-Schokocreme mit saisonalem Fruchtgelée

Buffet saisonal



Frühling / Sommer Variante II – kalt/warm

ab 60 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Wildkräutersalate im Beet mit marinierten Kalbsfiletstreifen
mit mariniertem Spargel

~

Korsischer Geflügelsalat

~

Mango-Mozzarella mit rotem Pfeffer, Basilikum und Olivenöl

~

Quinoa-Salat mit Thai-Bällchen und Zitronen-Koriander-Sauce

~

Marinierte Artischockenböden mit Tartar vom Limettenlachs
auf bunten Blattsalaten

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

Gebratene Angushäfte mit Schokoladen-Chili-Fond
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

~

Gefüllte Kalbstäschchen im eigenen Saft
mit Brokkoliröschen und Kräuterschupfnudeln

~

Mangoldstrudel mit Schafskäse auf Safran-Gemüsereis,
Lauchzwiebelsauce

Desserts

Fruchtspieß mit zweierlei Schokostreifen

~

Erdbeertiramisù mit Cantuccini

Buffet saisonal

Frühling / Sommer

Variante III – kalt

ab 40 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



Kaltes Buffet

Carpaccio vom rosa gebratenen Angus Rind mit Tête de Moine und Avocado-Zitrus-Remoulade

~

Karibischer Hähnchensalat
in Erdnuss-Limetten-Koriander-Sauce

~

Gemischte Fischplatte
mit gegrillten Garnelen, Buntbarsch, Saibling und Steinbutt

~

„Salade niçoise“ - Kartoffeln mit grünen Bohnen, Paprika,
Thunfisch und Sardellen in Kapernsauce

~

Antipasti-Platte mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken,
Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und gebratenen Champignons

~

Burrata auf mediterranem Gemüse mit frischem Pfeffer
und feinem Olivenöl

~

Avocadosalat mit Paprika, Bohnen und Kirschtomaten

~

Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Zwiebelringen,
Oliven und Feta

~

Internationale Käseauswahl

Verschiedene Sorten Baguette

Desserts

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit frischen Früchten

~

Caipirinha-Creme mit Rohrzucker und Limettenzesten

Buffet saisonal



Herbst / Winter

Variante I - kalt/warm

ab 35 Personen

Vorspeisen

Roastbeef mit Johannisbeersauce, (Rauke) und Manchego

~

Süß-Sauer marinierte Rotbarbe auf Linsensalat mit Frisée

~

Brezelknödelcarpaccio mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

~

Risonisalat mit mediterranem Gemüse

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

Truthahnrolle mit Walnuss-Karotten-Füllung
in Vanille-Orangen-Sauce mit Rote Beete Ragout
und Kräuterspätzle

~

Kalbstafelspitz im Sud mit Meerrettichsauce mit Steckrüben-
Kürbisgemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Mousse au chocolat mit kandierten Orangenzesten und Chili-Fäden

~

Mohn-Marzipan-Creme mit Apfelconfit

Buffet saisonal



Herbst / Winter

Variante II – kalt/warm

ab 60 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Tranchen vom Truthahn an süß-saurem Kürbisgemüse
~
Marinierte Kalbshüfte in Koriander-Zitronengras-Dressing
~
Winterliche Blattsalate mit Granatapfel und Quitten-Joghurt-Dressing
~
Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat mit Feigen
~
Zweierlei vom Lachs:
Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Geräucherter Lachs mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

„Coq au vin“ - Feine Poularde in deftiger Rotwein-Gemüse-Jus
mit Romanesco-Röschen und Kartoffelgratin
~
Rosa gebratene Rinderhüfte in Preiselbeer-Sauce
mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel
~
Getrüffelte Pilzmaultaschen in Bärlauchöl gebraten,
Rucola-Weissweinrahm und geröstete Pinienkerne

Desserts

Prosecco-Ingwer-Gelée mit Früchten
und Verbenensahne-Topping
~
Walnussmousse auf Ahornsirup mit Quittengelée