

# Vorspeisen

## Kaltes Buffet

Ab 20 Personen

*Die Preise variieren je nach der Auswahl und Zusammenstellung der Komponenten bzw. ob die Speisen als Vorspeise oder als kaltes Buffet angeboten werden. Gerne unterbreiten wir Ihnen anhand Ihrer Auswahl ein Angebot oder erstellen Ihnen einen passenden Vorschlag.*



### **vom Land**

Tafelspitzcarpaccio in Schnittlauch-Kräuter-Vinaigrette



Roastbeef mit getrüffeltem Sellerie-Carpaccio auf Rapunzelsalat

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

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Lauch

Bresaola-Schinken mit Avocado, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, Olivenöl

Thailändischer Rindfleischsalat mit Gurke



„Vitello tonnato“  
zarte Kalbfleischscheiben mit pikanter Thunfischcreme und Kapernapfel

Marinierte Kalbshüfte in Koriander-Zitronengras-Dressing

Wildkräutersalate im Beet mit marinierten Kalbsfiletstreifen saisonal mit mariniertem Spargel oder Birnenspalten

Gebratener Radicchio mit Kaninchenrücken (alternativ Kalbsrücken) und Pancetta, weißes Balsamicodressing und Pecorinohobel

Lammhackbällchen mit Datteln



Gebratenes Schweinefilet in Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette

Mailänder Salami und Parma-Schinken mit Melone

Salat von blanchiertem Brokkoli mit Rosinen und Speckwürfeln in Balsamicodressing

Mini-Fleischpflanzerl mit Gurkenrelish



Bayerische Schinkenplatte mit Bauernschinken, niederbayerischem Schwarzgeräucherten und geräuchertem Schweinenacken, mit Radieserl- und Senfgurkengarnitur (Essiggemüse)

# Vorspeisen

## Kaltes Buffet



### Geflügel

Wiener Backhendelstreifen auf Feldsalat in Kürbiskernvinaigrette

Tranchen vom Truthahn an süß-saurem Kürbisgemüse (saisonal)

Korsischer Geflügelsalat

Marinierte Maispouardenbrust auf Sellerie-Apfel-Salat

Hähnchenbrust in Koriander-Kurkuma-Joghurt

Caesar's Salad mit knusprigen Hühnerstreifen, Bacon und Parmesanhobeln, Joghurt-Dressing

Salat von der Perlhuhnbrust mit grünem Spargel und Austernpilzen

Rucola-Mango-Salat mit Hühnerbruststreifen

„Battuta“: Fetzen von Hähnchenfleisch auf Friséesalat mit Balsamicodressing, Sotto aceti (sauer eingelegtes Gemüse) und Rosinen

Piccata-Streifen von der Pute auf Salat von dicken Bohnen und getrockneten Tomaten

Putenbrust in Ingwer-Zitronengrasmarinade

Entenpastete mit Winteräpfeln, frischem Majoran und eingelegten Portweinfeigen

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeerdressing und Orangenfilet



### aus dem Wald

Zarte Rehmedaillons mit Sauce Cumberland und Physalis

Wildschweinpastete mit grünem Pfeffer und Kronsbeeren

Im Ganzen gebratener Rehrücken mit Preiselbeer-Pflaumen-Chutney und Orangencarpaccio mit Walnüssen

Luftgetrockneter Hirsch-Schinken auf Frisée mit Kürbiskernöl und Preiselbeer-Quitten-Chutney



# Vorspeisen

## Kaltes Buffet



### aus dem Wasser

Zweierlei vom Lachs:

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Geräucherter Lachs mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip

Geräucherter Lachs mit mediterranem Zitronen-Olivenöl-Dressing

Quiche Lorraine mit Lachs

Roulade vom schottischen Räucherlachs  
mit Mozzarella im Noriblatt

Marinierte Artischockenböden mit Tartar vom Limettenlachs  
auf bunten Blattsalaten

Gemischte Fischplatte mit gegrillten Garnelen, Buntbarsch,  
Saibling und Steinbutt

Garnelensalat mit rosa Grapefruit in Limonenmarinade

Zweierlei vom Thunfisch:

Thunfisch-Tartar

Carpaccio mit Limonen-Ingwerdressing auf Baby-Mangold

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

Gefüllte Champignons mit Thunfischcreme

Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Apfelmeerrettich

Geräucherte Forelle mit rotem Pfeffer  
auf marinierten Blattsalaten

Räucherfische vom Tegernsee (Renke, Forelle, Makrele)  
mit Preiselbeersahne und Apfelmeerrettich

Süß-Sauer marinierte Rotbarbe auf Linsensalat

Spargel-Rhabarbersalat mit geräuchertem Heilbutt  
und Frisée (saisonal)

Zanderterrine mit Lachsforelle, Brokkoli und Kräutern,  
Meerrettich-Kräuter-Nockerl

Pangasiusfilet auf Ananas mit Koriander

Potpourri von marinierten Krustentieren

Krebsfleisch auf Rucola-Salat, Kirschtomaten und Avocado  
mit Dijon-Senf-Dressing

Hummer in feiner Marinade, gegrillte Garnelen, Langusten  
und Jakobsmuschel-Ceviche auf saisonalen Blattsalaten

Sushi-Variation mit Wasabi, eingelegtem Ingwer  
und Soja-Sauce





# Vorspeisen

## Kaltes Buffet



### vegetarisch

Lothringer Zwiebelkuchen mit Kräuter-Remoulade

Gemüsequiche-Taler mit Crème fraîche-Haube und Cocktailtomate

Brezenknödelcarpaccio mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

Tomate-Mozzarellabällchen-Salat mit Basilikum und Balsamico

Mango-Mozzarella mit rotem Pfeffer, Basilikum und Olivenöl

Burrata auf mediterranem Gemüse mit frischem Pfeffer und feinem Olivenöl

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

Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat mit Feigen

Carpaccio von Roter Bete mit Walnüssen, Birnenspalten und Manchego

Gemüse-Tempura mit Kräuterdip

### vegan

Saisonale Blattsalate mit saisonalem Dressing

(z.B. Bärlauch-, Himbeer-, Kürbiskern-, Quitten-Joghurt-Dressing)

Knackige Blattsalate mit knusprigen Brotroutons

und fein geraspeltten Jung-Zucchini in Zitronen-Olivenöl-Marinade

Feldsalat mit knusprigen Kräutercroutons, Grapefruitspalten und Himbeeren, Champagnerdressing

Antipasti-Platte

mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und marinierten Champignons

Avocadosalat mit Paprika, Bohnen und Kirschtomaten

Salat von weißem Spargel mit Frühlingszwiebeln und Rhabarber (saisonal)

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer (saisonal)

Fenchel-Orangen-Carpaccio

Toskanischer Panzanella (Brotsalat)

Arabischer Bulgursalat mit Petersilie, Lauchzwiebeln und Tomaten in Limettendressing

Tabouleh – Couscoussalat mit Gemüse

Mediterraner Risoni (Pasta)-Salat

Roter Linsensalat mit Gemüse und frischen Kräutern

Mexikanischer Reissalat mit Gemüse

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

Vegetarische Frühlingsröllchen auf Glasnudelsalat

# Vorspeisen

## Kaltes Buffet



### Dips

- Butter, gesalzene Butter
- Griebenschmalz
- Obazda
- Chili-Frischkäsedip
- (Mango-) Guacamole
- Auberginenpaste
- Tessiner Feigensauce
- Grüne und schwarze Olivencreme
- Milder Ziegenfrischkäse mit frischem Oregano
- Lemon-Aioli-Dip
- Quittenchutney
- Bärlauchcreme (saisonal)
- Honig-Dijon-Dip
- Kokos-Curry-Dip



### Brotsorten

- Weißbrotbaguette
- Vollkornbaguette
- Tomatenbaguette
- Kräuterbaguette
- Knoblauchbaguette
- Olivenciabatta
- Bauernbrot
- Brezen
- Mini-Laugengebäck

