

FLYING BUFFET

WARM

ab 30 Personen, Mindestabnahme 30 Stück pro Komponente

Hier finden Sie warme Komponenten, die Sie mit kaltem Fingerfood als Flying Buffet kombinieren können. Für ein warmes Flying Buffet ist zusätzlich zu Servicekräften auch Personal und Equipment für die Zubereitung und das Anrichten der Speisen vor Ort erforderlich.



aus der Cappuccinotasse/Gläschen

Kräutercremesuppe mit Nordmeershrimps

„Currycappuccino“- Currycremesuppe
mit Riesengarnelen-Spieß

Tomatenessenz mit gerösteter Baguettescheibe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Sesamstangerl

Kokossuppe „Tom Ka“ mit gebackenen Rettich-Sticks

Kalte Koriander-Zitronenschaumsuppe mit Flusskrebssen



in Schälchen

Rinderfiletspitzen auf Schalotten-Portwein-Sauce mit
Kartoffelnockerl und geschmorten Tomaten

Entrecôte an Sauce Choron
mit Spargel und Schlosskartoffeln

Tranchen von der geschmorten Rinderschulter
mit karamellisierter Selleriespalte
und süß-sauren Hülsenfrüchten

Rinderragout in Sauerrahm mit Kräuterspätzle

Geschmorte Kalbsrolle, Petersilienwurzelpüree
und Rote Bete-Chip

Streifen von gebratener Kalbshüfte in Thymian-Jus
mit Mojo-Kartoffeln

Involtini vom Kalb, mediterran gefüllt, in Weißweinjus mit
karamellisierten Karotten und Kartoffelplätzchen

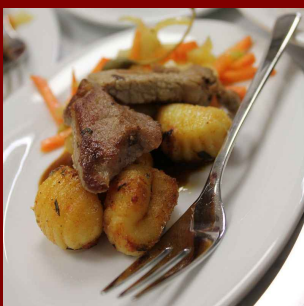
Süß-saures Putenfleisch mit Paprikagemüse

Gefülltes Putenröllchen in Safransauce
mit mediterranem Grillgemüse

Hähnchenstreifen mit Marsala-Sauce,
Tomatenwürfeln und Herzoginkartoffeln

Streifen von der Poularde im Honig-Cashew-Mantel
mit Currysauce, Basmatireis und grünem Spargel

Lamm-Medaillon unter der Kräuterkruste
mit Thymianjus auf Couscous und grünen Bohnen



FLYING BUFFET

WARM



Karamellisiertes Schweinefilet mit Pak Choi

Bistecca di maiale –
Streifen vom Schweinerückensteak
mit Grogonzolasauce auf Ratatouillegemüse

Gebrautes Steinbuttfilet
in der Zitronenkruste mit Mango-Chili-Vinaigrette
und Risotto-Gemüse-Plätzchen

Jakobsmuschel auf buntem Linsenrisotto

Gambas mit jungem Knoblauch, Tomate und Aniscracker
auf Kräuterreis

Gedämpftes Wildlachsfilet auf Zitronengras-Risotto

Zanderfilet auf Kräuterpasta mit Rote-Bete-Schaum

Forellen-Spinatmaultaschen in Pilzrahm

Red Snapper auf lauwarmen Gemüsesalat
mit Quinoa-Bällchen (für Vegetarier auch mit Tofu möglich)

Lauwarmer marinierter Grill-Tofu auf Peperonata

Schafskäse im Schwarzbrotmantel gebacken auf gebratenen
Auberginenscheiben und gelber Paprikakaviar

Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer und Erdnüssen,
Basmatireis

Mini-Schnittlauchknödel mit Kräuterschaum
und gebratenen Pfifferlingen

Mini-Semmelknödel mit Waldpilzragout

Pasta-Gnocchetti mit Balsamicobirnen und Gorgonzola

Hausgemachte Ravioli mit Pilzfüllung
in Bärlauchschaum, mit Rosenkohlblättern und Pinienkernen

Buchweizenknödel auf mariniertem Vinschger Rotkraut
mit karamellisierter Apfelspalte

Spargel-Ravioli mit Zitronenbutter und Salbei (saisonal)

süß und fruchtig

Marillenknödel mit Zimtzucker und Butterbrösel

Nougat-Strudelsäckchen auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout oder
Birnenconfit mit Himbeeren

Filoteigblüte mit Heidelbeer-Vanille-Füllung

Soufflé mit Schokoladenkern an Orangenfilets

