

Ab 50 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 Zitrus-Gremolata

Streifen von der Rinderhüfte mit Zwiebel, Paprika, Tomaten und Lauch mariniert

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

Asiatischer Gemüsesalat mit Rinderstreifen

„Vitello tonnato“
zarte Kalbfleischscheiben mit pikanter Thunfischcreme und Kapernapfel

Marinierte Kalbshüfte in Koriander-Zitronengras-Dressing

Wildkräutersalate im Beet mit marinierten Kalbsfiletstreifen saisonal mit Spargel, Aprikose oder Birnenspalten

Gebratener Radicchio mit Kaninchenrücken (alternativ Kalbsrücken) und Pancetta, Thymian-Honig-Limetten-Dressing und Pecorinohobel

Lammhackbällchen mit Datteln

Gebratenes Schweinefilet in Tomaten-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)





Geflügel

Wiener Backhendelstreifen auf Feldsalat in Kürbiskernvinaigrette

Tranchen vom Truthahn an süß-saurem Kürbisgemüse (saisonal)

Fruchtiger Korsischer Geflügelsalat

Marinierte Maispoulardenbrust auf Sellerie-Apfel-Salat

Streifen von der Hähnchenbrust in Koriander-Kurkuma-Joghurt mit Gemüsejulienne

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

Salat von der Perlhuhnbrust saisonal mit grünem Spargel, Austernpilzen oder Sommergemüse

Rucola-Papaya-Salat mit marinierten Hühnerbruststreifen

„Battuta“: Carpaccio von Hähnchenfleisch auf Friséesalat mit Balsamicodressing und Sott'aceto (sauer eingelegtes Gemüse)

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

Putenbrust in Ingwer-Zitronengrasmarinade

Entenpastete mit Winteräpfeln, frischem Majoran und eingelegten Portweifeigen

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeer-Apfeldressing und Orangenfilet oder Portweifeigen

aus dem Wald

Zarte Rehmedaillons mit Sauce Cumberland und Physalis

Wildpastete mit Apfel-Selleriesalat und Preiselbeeren

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

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





aus dem Wasser

Zweierlei vom Lachs:
Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Geräucherter Lachs mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip

Quiche Lorraine mit Lachs

Roulade vom schottischen Räucherlachs
mit Mozzarella im Noriblatt

Marinierte Artischockenböden mit Tatar vom Limettenlachs
auf bunten Blattsalaten

Gemischte Fischplatte mit gegrillten Garnelen, Buntbarsch,
Saibling und Steinbutt

Garnelensalat mit rosa Grapefruit in Limonenmarinade

Zweierlei vom Thunfisch:
Geräuchertes Thunfisch-Tatar
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

Potpourri von marinierten Krustentieren

Muschelfleisch 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





vegetarisch

Lothringer Zwiebelkuchen mit Kräuter-Remoulade

Gemüsequiche-Taler mit Crème fraîche-Haube und Cocktailltomate

Brezelnknödelcarpaccio 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-Dressing)

Knackige Blattsalate mit knusprigen Brotcroutons und fein geraspelten Jung-Zucchini in Zitronen-Olivenöl-Marinade

Feldsalat mit knusprigen Kräutercroutons, Grapefruitspalten und Himbeer-Champagnerdressing

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

Avocadosalat mit Paprika, Bohnen und Kirschtomaten

Gegrillter Spargelsalat mit Rhabarber-Vinaigrette (mit Karotten und Fenchel)

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer (saisonal)

Fenchel-Orangen-Carpaccio

Toskanischer Panzanella (Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Basilikum)

Arabischer Bulgursalat mit Petersilie, Lauchzwiebeln und Tomaten in Limettendressing

Couscous-Salat mit Limetten-Minz-Dressing

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



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