

## Buffets

Die nachfolgenden Buffetvorschläge zeigen einen Ausschnitt aus dem Repertoire unserer Küche.

Bitte wählen Sie für Ihr Hochzeitsbuffet folgendes aus:

- 1 Suppe
- 4 Vorspeisen
- 4 Feinkostsalate (+ gemischte Blattsalate sind immer dabei)
- 2 Hauptgerichte mit je 2 Beilagen
- 2 Desserts

Sie haben Buffetwünsche, die hier nicht enthalten sind?

Gerne nehmen wir diese auf.

Ihr Buffet wird individuell mit Ihnen abgestimmt.

## Getränke

In der Getränkeauswahl richten wir uns nach Ihren Wünschen.

Das Arrangement enthält:

- Sektempfang
- Erlesene Weine korrespondierend zu Ihrer Buffetauswahl
- Bier vom Fass (z.B. Reissdorf, Gaffel oder Früh)
- alkoholfreie Getränke  
(Mineralwasser, Coca Cola/light, Fanta, Sprite, Bionade, Apfelsaft, Orangensaft)
- Kaffeespezialitäten aus der Mocambobohne nach dem Essen

Eine Auswahl an regionalen Bränden und Spirituosen halten wir gerne für Ihre Gäste bereit und berechnen diese gesondert.

## *Welcome Snacks zum Sektempfang*

*Gemüstick*s (Zucchini, Karotte, Gurke, Staudensellerie) mit zweierlei Dipps  
ab 30 Personen 4,50 € pro Person

*Mini-Fleurettes* (kleine Blätterteigpastetchen) gefüllt mit  
Kräuter-Creme, Käse-Creme, Lachs-Creme  
ab 30 Personen, 3 Sorten, 5,50 € pro Person

### *Auswahl von Löffel*snacks, 4 Sorten

- Tartar von Räucherlachs mit Honig-Dill-Creme
  - Prosciutto San Daniele mit gehobeltem Grana Padano
  - Gemüsesalat mit Fetakäse
  - Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
- ab 30 Personen 6,50 € pro Person

### *Warmes Fingerfood mit verschiedenen Dipps*

ab 30 Personen, 4 Sorten 6,50 € pro Person  
ab 50 Personen, 6 Sorten 6,50 € pro Person

- Onion Rings
- Mini Frühlingsrolle
- Cheddar Poppers
- Chicken Wings
- Hähnchennuggets
- Kartoffelspalten
- Pflaumen in Speckmantel
- Mini Röstitaler

### *Kuchenbuffet inkl. Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao*

Mit einer ausgewogenen Mischung von Torten und gebackenen Kuchen/Obstkuchen  
12,50 € pro Person (ab 14.00 Uhr)  
8,50 € pro Person (ab 16.00 Uhr)

## *Suppen (1)*

*Consommé vom Rind mit kleinen Gemüsen und Ricotta Ravioli*

*Karotten-Ingwer-Suppe*

*Suppe von frischen Tomaten mit Basilikum und gebratenen Shrimps*

*Cremesuppe von frischen Champignons*

*Gurkensüppchen mit frischem Dill und gerösteten Croûtons*

*Kartoffelsuppe mit/ohne Speck*

*Mitternachtssuppe (z.B. Gulaschsuppe oder Chili con carne) 5,50 € p.P.*

*Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Angebote auf der letzten Seite.*

## *Vorspeisen (4)*

*Caprese von Strauchtomaten und Mozzarella in Basilikummarinade*

*Prosciutto mit Portweinemelone und geriebenem Grana Padano*

*Roastbeef - rosa gebraten - mit Senf-Tomaten-Creme fraîche*

*Anti Pasti Auswahl, Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika,,  
Schafskäse im Schinkenmantel, Champignons, gefüllte Weinblätter, Crêpes mit Räucherlachs*

*Graved Lachs und Räucherlachs auf Rucola mit Honig-Dill-Senf-Sauce*

*Putenmedaillons mit glacierten Früchten*

*Entenbrust auf Süßkartoffel-Orangen-Salat*

*Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Angebote auf der letzten Seite.*

## *Salate*

*Marktfrische Blattsalate mit fruchtigem Dressing*

### *Feinkostsalate (4)*

*Geflügelsalat mit frischen Südfrüchten und indischem Curry*

*Hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat mit Speck-Zwiebel-Dressing und Kürbiskernöl*

*Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven*

*Feiner Bohnensalat mit Thunfisch und Tomate-Concassé*

*Tiefseeshrimps mit frischen Champignons in leichter Cocktail-Sauce*

*Meeresfrüchte mit Zucchini und Tomaten in Limonen-Vinaigrette*

*Broccolisalat mit Gorgonzoladressing und gerösteten Walnüssen*

*Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Angebote auf der letzten Seite.*

## *Hauptgerichte (2)*

*Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel in Orangen-Pfeffer-Sauce*

*Toskanischer Schweinebraten in Honigmarinade*

*Geschmorte Lammkeule mit Thymian-Senf-Sauce*

*Tournedos vom Rind in Portweinsauce*

*Geschnetzeltes oder Ragout von Schwein, Kalb oder Pute mit frischen Champignons in Rieslingsauce*

*Gebratenes Zanderfilet in Zitronen-Mandelbutter*

*Pochiertes Lachsfilet an Chablis-Shrimps-Sauce*

*Gegrilltes Rotbarschfilet in Dijon-Senf-Sauce*

*Geschnetzeltes Züricher Art (wahlweise von Schwein oder Pute)*

*Hähnchenburstfilet „Saltimbocca“ mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei in Marsalasauc*

## *Beilagen*

### *Gemüse (2)*

*Speck-Rosenkohl*

*Broccoli mit Mandelbutter*

*Zucchini Gemüse mit Thymian*

*Blumenkohlröschen*

*Glacierte Honigkarotten*

*Blattspinat*

*Fenchelgemüse mit Apfelspalten*

*Feine Böhnchen mit Speck und Zwiebel*

*Staudensellerie mit Tomatenwürfel und Zuckermais*

### *Kartoffel & Co. (2)*

*Rosmarinkartoffeln*

*Röstinchen (kleine Kartoffelrösti)*

*Kartoffelgratin mit Bergkäse*

*kleine Kartoffelknödel*

*Wild- und Langkornreis*

*Bandnudeln*

*Butterspätzle*

## *Desserts (2)*

*Weißes Mousse au chocolat*

*Braunes Mousse au chocolat*

*Klassisches Tiramisu oder Orangen-Tiramisu*

*Fruchtiger Obstsalat der Saison mit Amaretto-Vanillesauce*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce*

*Mascarponecreme mit Amarettini und Himbeeren*

*Auswahl von frischen Früchten der Saison (z.B. Erdbeeren, Ananas, Kiwi, Papaya, Mango, Orangen, Melone, Trauben...)*

*Eis auf Anfrage*

### *Warmes Dessert*

*3,50 € Aufpreis p.P.*

*Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce*

*Apfelbeignets (Apfelringe in Teig) mit Bourbon-Vanillesauce*

*Käseauswahl (Saisonbedingtes französisches Käseangebot)  
vom Brett mit verschiedenen Baguettesorten und Trauben*

*9,50 € p.P.*

## *Saisonale Angebote*

*Süppchen von der Brunnenkresse mit Rauchlachsstreifen* (Jan. – Mai + Sept. - Dez.)

*Bärlauchcremesuppe mit Croûtons*

*Spargelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen* (Anf. Mai – 24. Juni)

*Spargelsalat weiß/grün* (Anf. Mai – 24. Juni)

*Antipasti ergänzt mit Spargel* (Anf. Mai – 24. Juni)

*Klassische Spargelschinkenröllchen an leichter Mango-Maracuja-Vinaigrette*  
(Anf. Mai – 24. Juni)