

Fingerfood und belegte Buffetplatten

Mit Fleisch:

Rustikales Wurstbrett

Hausgemachte Wurstsorten nach individueller Absprache, auf Holzbrett angerichtet

Wurstplatte Classic

Hausgemachte, aufgeschnittene Wurstsorten nach individueller Absprache, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Bratenplatte

Verschiedene Sorten kalter Braten, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Brutzelplatte

Kleine Frikadellen, Schnitzel und Hähnchenkeulen, auf Silberplatte angerichtet

Hackepeter-Igel

Igel aus angemachtem rohem Hackfleisch geformt, auf Silberplatte angerichtet

Gefülltes Schweinefilet

Schweinefilet gefüllt mit Champignons und Frischkäse, auf Silberplatte angerichtet

Schweinemedallions

Garniert mit Frischkäse, auf Silberplatte angerichtet

Schinken-Honigmelone-Schiffchen

Roher Schinken nach Art des Hauses auf Honigmelone, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet



Fingerfood und belegte Buffetplatten

Vegetarisch:

Käseplatte

Verschiedene regionale und internationale Käsesorten, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Fischplatte

Verschiedene geräucherte und angemachte Fischepezialitäten, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Salatplatte

Frisches Salatgemüse mit extra Joghurt- oder Kräuterdressing, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Obstplatte

Frisches Obst verschiedener Sorten, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Fingerfood-Platte

Verschiedenes Fingerfood, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Käse-Obst-Sticks

Frisches Obst verschiedener Sorten kombiniert mit Käsewürfeln, als Spießchen auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Kaviar-Eier

Mit verschiedenem Kaviar garnierte Eier, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Tomate-Mozzarella-Sticks

Kleine Cherry-Tomaten mit Mini-Mozzarellakugeln, als Spießchen auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet



Fingerfood und belegte Buffetplatten

Mit Fisch:

Fischhäppchen

Mit Fisch belegte Baguettescheiben, garniert mit Obst und Gemüse, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Fischsalatgläschen

Lachsalat und Krabbensalat angerichtet in kleinen Gläschen

Häppchen und belegte Brötchen

Belegte Häppchen

Verschieden belegte Baguettescheiben, garniert mit Obst und Gemüse, gern auch rein vegetarisch, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Belegte Brötchen

Verschieden belegte Brötchenhälften, garniert mit Obst und Gemüse, gern auch rein vegetarisch, auf Silber- oder Keramikplatte angerichtet

Alle Platten werden wir gern genau auf Ihre Wünsche anpassen.

Für große Buffets und den besonderen Hingucker können wir Ihnen auch unsere anthrazitfarbenen Schieferplatten anbieten.



Suppen

Mit Fleisch:

Soljanka

Säuerlich, scharfe Suppe der osteuropäischen Küche nach Art des Hauses

Gulaschsuppe

Ungarisch, pikante Gulaschsuppe mit Paprika und feinstem Gulaschfleisch

Rinderbouillon

Feinste hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Suppengemüse und Kräutern verfeinert

Ungarischer Kesselgulasch

Reichhaltiger ungarischer Eintopf mit feinem Gulaschfleisch, Kartoffeln, Paprika und Karotten, pikant gewürzt

Käse-Lauchsuppe

Mit saftigem Hackfleisch und Sahne verfeinert

Vegetarisch:

Italienische Tomatensuppe

Feinste Tomatensuppe mit italienischen Kräutern verfeinert

Steinpilzcremesuppe

Cremesüppchen mit Steinpilzen und Petersilien verfeinert

Spargelcremesuppe

Cremesuppe mit Spargel und feinsten Gewürzen verfeinert



Fleischspezialitäten

Schweinefleisch:

Spanferkel

Ganzes Spanferkel mit knuspriger Kruste und Hackfleischfüllung nach Art des Hauses, angerichtet auf rustikaler Holzplatte

Spanferkelrollbraten

Zartes Ferkelfleisch gerollt, mit knuspriger Kruste

Kasslerbraten

Feines Fleisch aus dem Schweinerücken, gepökelt, kurz geräuchert und im Ofen saftig gegart

Räuberbraten

Kammfleisch in Fächer geschnitten und mit Senf, Gewürzgurken und Zwiebeln ausgelegt, mit rustikalen Kräutern verfeinert

Schlemmerbraten

Kammfleisch in Fächer geschnitten, mit Creme-Fraîche und Champignons ausgelegt, mit Kräutern verfeinert

Filetauflauf mit Rahmpilzen

Feinstes Schweinefilet auf einem Bett aus Rahmpilzen

Kasslerauflauf

Zartes Kasslerfleisch überbacken mit Ananas, Sahne und Käse

Backofensteaks

Saftige Schweinenackensteaks, pikant gewürzt und im Ofen gegart

Rindfleisch:

Sauerbraten

Traditioneller Sauerbraten nach Art des Hauses

Rinderzunge

Zartes Rinderzungenfleisch auf einem Bett aus Spargel und Sauce-Hollandaise



Fleischspezialitäten

Geflügel: **Gorgonzola-Spinat-Hähnchen**
Saftiges Hähnchenfilet auf einem Bett aus Blattspinat und Gorgonzolasauce

Tomatenhähnchen
Saftiges Hähnchenfilet in Tomatensahnesauce

Überbackenes Putensteak Hawaii
Zartes Putensteak mit Ananas und Käse überbacken

Zwiebel-Sahne-Steak von der Pute
Feines Putenfleisch in einer Sauce aus Zwiebeln und Sahne

Paprikageschnetzeltes von der Pute
Putengeschnetzeltes in einer Sauce aus Paprika und Sahne, pikant gewürzt

Wildfleisch: **Wildragout mit Pfifferlingen**
Zart gegartes Ragout aus verschiedenem Wildfleisch, verfeinert mit Pfifferlingen und feinsten Gewürzen

Hirschbraten
Saftiger Braten vom Hirsch mit kräftiger Bratensauce

Rehbraten
Saftiger Braten vom Reh mit kräftiger Bratensauce

Wildschweinbraten
Saftiger Braten vom Wildschwein mit kräftiger Bratensauce



Fleischspezialitäten

Fleischpfannen: **Jägerpfanne**
Zartes geschnetzeltes von Schwein mit Champignons,
Zwiebeln und Rahmsauce

Fleischpfanne „Asian-Style“
Saftiges Schweinefleisch mit frischem Gemüse, asiatisch und
leicht scharf gewürzt

Pilzrahmpfanne
Frische Pilze mit Schweinefleisch und einer leichten
Rahmsauce

Toskanapfanne
Feines Schweinefleisch mit mediterranem Gemüse, verfeinert
mit italienischen Kräutern

Gyros nach original griechischer Art
Schweinefleisch mit orientalischen und mediterranen
Kräutern gewürzt, verfeinert mit Zwiebeln und
verschiedenem Gemüse

Fischspezialitäten

Lachs: **Mediterraner Lachs**
Lachsfilet im Ofen gegart, mit mediterranem Gemüse und
italienischen Kräutern

Lachs auf Lauchbett
Saftige gegarter Lachs auf einem Bett aus Lauchgemüse und
Weißweinsauce

Geräucherte Lachshälfte
Mit Kräuterdipp



Beilagen

- Warme Beilagen:
- Butterpasta
 - Reis
 - Wickelklöße
 - Gefüllte Kartoffeltaschen
 - Kartoffelklöße
 - Salzkartoffeln
 - Böhmische Knödel
 - Gnocchi
- Kalte Beilagen:
- Nudelsalat
 - Kartoffelsalat
- Gemüsebeilagen:
- Kaisergemüse
 - Brokkoli
 - Erbsen
 - Sauerkraut
 - Rotkraut
 - Rahmpilze



Beilagen

Brot: bunt gemischter Brotkorb

Butter

Snacks: Gefüllte Champignonköpfe

Schinkenröllchen mit Spargel

Desserts

Obst: Obstsalat

Verschiedene Obstsorten in kleinen Gläschen, oder in großer Schale angerichtet

Beerenkompott mit Vanillesauce

Kompott aus verschiedenen Beeren, angerichtet in kleinen Gläschen oder in großer Schale mit Vanillesauce

Crème und Mousse: Waldbeeren-Crème

Sahne-Waldbeerencreme, angerichtet in kleinen Gläschen, mit Früchten und Schokolade garniert

Pfirsich-Quarkcrème

Quarkcrème mit Pfirsichstücken, angerichtet in kleinen Gläschen, mit Früchten und Schokolade garniert

Vanillecrème mit frischen Beeren

angerichtet in kleinen Gläschen, mit frischen Beeren und Schokolade garniert



Mousse au Chocolat

Klassische Schokoladenmousse, je nach Wahl mit Rumbirnen garniert, in kleinen Gläschen angerichtet

Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu nach original italienischem Rezept, angerichtet in einer weißen Keramikauflaufform, garniert mit Kakao

Für Ihre individuellen Ideen und Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.
Scheuen Sie sich daher nicht uns anzusprechen.
Eine kostenlose Beratung zu Ihrem Buffet erhalten Sie nach telefonischer
Vereinbarung in einer unserer Filialen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre kommende Feierlichkeit!

