



MENÜ – BUFFETVORSCHLÄGE – PARTYSERVICE

SUPPEN

- Kartoffelcremesuppe mit Croûtons
- Hochzeitssuppe / Festtagssuppe
- Bayrische Leberknödelsuppe
- Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons
- Riesling-Lauchsuppe
- Thai-Curry-Süppchen

SAISONAL

- Maronencremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Spargelsuppe

VORSPEISEN

Marinierter:

- Feldsalat / Wildkräutersalat / Rucola-Salat / Blattsalate mit :
 - Gebratener Entenbrust / Hähnchenbrust / Roastbeef
 - Tomaten und karamellisiertem Ziegenkäse
 - Speckwürfel
- Roastbeef -kalt- dünn aufgeschnittene Scheiben mit hausgemachter Remoulade.
- Geräucherter Lachs auf Blattspinat mit Rösti und hausgemachter Sauce Hollandaise
- Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle & Heilbutt dazu Sahnemeerrettich
- Käsevariationen / Käsebrett
- verschiedene Käsesorten mit Trauben und Partygebäck
- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken und Baguette
- Tafelspitz vom Rind oder Kalb mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Preiselbeeren
- Vitello Tonnato
- dünne Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapern



HAUPTGERICHTE

FISCH

- Zander, Wolfsbarsch oder Doradenfilet -auf der Haut gebraten-
- Backfisch- Rotbarschfilet- in Pankopanade gebacken
- Lachsfilet gebraten oder in Sahnesauce
- weitere Fische auf Anfrage-

FLEISCH

- Reh-, Hirsch- oder Wildschweinbraten
- Rinder-, Kalbs- oder Schweinebraten
- Sauerbraten
- Geschmorte Kalbs - oder Rinderbäckchen
- Gulasch vom Rind/ / Hirsch/ Reh
- Geschnetzeltes vom / Rind / Kalb oder Hähnchen in verschiedenen Variationen
- Rinderfilet
- Französische Flugentenbrust
- Halbe knusprige Ente
- Kalbs -oder Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce
- Gebratener Kalbsrücken
- Schweinelendchen
- Hähnchenbrustfilet –natur-
- Schweinefiletröllchen gefüllt mit einer Waldpilz-Kräutermousse oder SerranoSchinken , Tomaten, Rucola und Mozzarella.
- Gänsekeule
- Frikadellen
- Schweineschnitzel
- Ganze oder ½ Schweinshaxe
- Kleine Kalbs- oder Schweinehaxen
- Gyros vom Schwein/Hähnchen / Kalb
- Hähnchenschlegel
- Ganzes Spanferkelchen
- Lasagne



BEILAGEN

- Kartoffelpüree
- Rosmarienkartoffeln
- Hausgemachte Krokette
- Rösti
- Kartoffelklöße / Semmelknödel
- Reis / Risotto in verschiedenen Variationen
- Pasta
- Petersilienkartoffeln
- Pommes Frites
- Spätzle
- Kartoffelgratin

GEMÜSEBEILAGEN

- Sauerkraut
- Bayrisch Kraut
- Blattspinat
- Buntes Marktgemüse in Bèchamel-Sauce/ Sauce Hollandaise
- Feine Gemüsestreifen
- Rahmwirsing
- Balsamico-Linsen
- Grillgemüse
- Rahmkohlrabi
- Apfelrotkohl

- Gemüselasagne
- Saisonal: Steinpilze / Pfifferlinge / Spargel



SAUCEN

- Safransauce
- Tomatensauce
- Weiße Tomatensauce
- Senf-Dillsauce
- Champignonsahnesauce
- Sauce Hollandaise
- Pestosahnesauce
- Hummersahnesauce
- Gorgonzolasauce
- Weißweinsauce
- Cognac-- Pfeffersauce
- Dunkelbiersauce
- Burgundersauce
- Orangensauce
- Bärlauchbuttersauce

DESSERT

- Frischer Obstsalat
- Bayrisch Creme
- Mousse au Chocolate
- Crème Brûlée
- Panna Cotta
- Tiramisu
- Eisplatte
- Fruchtquarkcreme
- Heiße Himbeeren mit Vanilleeis / Zwetschgenröster

SAISONAL

- Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme
- Lebkuchenmousse mit Kirschkompott
- Bratapfel mit Vanillesauce

Preise erfolgen nach Zusammenstellung