

Buffetauswahl

- 1 -

Kalte Vorspeisen

- o Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- o Gegrillte marinierte rote Paprika
- o Eingelegte Pilze mit Schafskäse
- o Gebratene Zucchini und Auberginen mit Parmesan
- o Crostini mit Tomate, Basilikum und Thunfisch, weiße Bohnen
- o Grissini umwickelt mit Parmaschinken
- o Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise)
- o Galia-Melone mit Serranoschinken
- o Artischocken gefüllt mit Thunfisch
- o Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Oliven
- o Marinierte Sardinenfilets
- o Meeresfrüchte in Knoblauch
- o Carpaccio vom Octopus mit Sauce Aioli
- o Gegrillte Salmscheiben mit Knoblauch-Limonenmarinade
- o Auswahl von Räucherfischen (Lachs, Forelle, Makrele)
- o Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- o Tandori-Hähnchen mit Minz-Joghurt und Papad (indisches Brot)
- o Gebratene Putenbruststreifen mit Zitronen-Kräutermarinade

Portionshäppchen im Glas oder Töpfchen serviert

- o Praline vom geräucherten Lachs auf Lauchsalat
- o Cocktail von Flusskrebsen und Avocado
- o Spieß von patagonischen Jakobsmuscheln auf grüner Spargelmousse
- o Hirschroastbeefröllchen mit Walnusscreme
- o Thunfisch-Sushiröllchen mit Ingwer und Wasabi (grüner Meerrettich)
- o Gegrillte Riesengarnele auf Wakame-Salat auf Orangen-Chilisauce
- o Röllchen vom Schweinerücken gefüllt mit Flusskrebsmayonnaise auf Sprossensalat
- o Tatar vom jungen Matjes auf Apfel-Sellerie-Salat
- o Hähnchenbrust in Couscoushülle mit Süßkartoffelchip
- o Überbackene Grünschalmuschel auf Meersalz
- o Entenstopfleber auf Calvadosapfel
- o Tomatenmousse mit Mozzarellaperlen und Zucchinichip

Dips

- o Paprikadip
- o Thunfischpüree
- o Sauce Aioli
- o Zaziki (Knoblauchjoghurt)
- o Kräuterdip
- o Kichererbsenpüree (Hummus)

Buffetauswahl

- 2 -

Warme Vorspeisen

- o Gegrillte türkische Paprika mit Schafskäsemousse
- o Frittierte Datteln im Speckmantel
- o Crespelle (dünne Pfannekuchen) gefüllt mit Spinat und Ricotta
- o Blätterteigtaschen gefüllt mit Champignons und Schinken
- o Putenspieß mit Mango und süßsaurer Soße
- o Lachsspieß mit Champignons, Cherrytomaten und grüner Soße
- o Schweinefleischspieß mit Paprika, Schalotten und Barbecuesoße
- o Geflügelklößchen mit Mangochutney
- o Lammklößchen mit Pinienkernen auf Minzjoghurt
- o Gebacken Frühlingsrollen mit verschiedenen Saucen
- o Garnelen aus dem Wok mit süßsaurer Sauce

Salate

- o Krautsalat
- o Kartoffel-Speck-Salat
- o Waldorfsalat
- o Lauchsalat mit Birnen und Nüssen
- o Rindfleischsalat mit Kidneybohnen
- o Geflügelsalat mit Curry
- o Salat von weißen dicken Bohnen mit Thunfisch und Zwiebeln
- o Salat von Keniabohnen, Pfifferlingen und Schafskäse
- o Salat von Penne und Waldpilzen
- o Salat von Zuckerschoten und Krebsfleisch
- o Mariniertes Spargel
- o Shrimpssalat
- o Käse-Wurst-Salat
- o Verschiedene Blattsalate mit Dressings

Suppen

- o Kartoffel-Zucchini-Suppe
- o Pilzrahmsuppe
- o Tomatenkraftbrühe mit Shrimps
- o Klare Ochsenschwanzsuppe
- o Brunnenkresserahmsuppe
- o Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- o Broccolisuppe mit gerösteten Mandeln
- o Mexikanische Chilisuppe
- o Geflügelcremesüppchen mit Currysahne

Buffetauswahl

- 3 -

Hauptgerichte - Fleisch

- o Tafelspitz auf Bouillongemüse mit Meerrettichsauce
- o Schweinekrustenbraten mit Düsseldorfer Senfsauce
- o Spanferkelkeule mit Altbiersauce und jungen Bohnen
- o Schweinefilet mit Kräuterhaube auf Waldpilzragout
- o Schweinefilet in Madagaskar-Pfeffersauce
- o Zürcher Geschnetzeltes mit buntem Gemüse
- o Lammkeule mit Kräuterjus und Ratatouille-Gemüse
- o Lammmedaillons mit Basilikumkruste auf Barolojus
- o Rosa gebratene Rinderhüfte mit Sauce Bernaise und jungem Gemüse
- o Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebel-Senf-Haube
- o Rinderfilet am Stück gebraten mit verschiedenen Soßen
- o Tournedos vom Rinderfilet im Speckmantel auf Steinpilzcassoulet
- o Kalbsmedaillons auf Spitzmorcheljus
- o Maispoulardenbrust mit Estragonsoße
- o Geschmortes Toskanahuhn in Rotwein
- o Perlhuhn Supreme in Trüffelsauce
- o Surf and Turf von Putenmedaillon und Riesengarnele auf Zitronengras-Curryschaum
- o Kaninchenkeule in Weißwein mit getrockneten Tomaten und Oliven
- o Entenkeule in Orangensauce mit Kartoffel-Lauch-Gratin
- o Gebratene Wildente mit Champagnerkraut und Serviettenknödel
- o Wildragout mit Waldpilzen, Apfelkompott und Preiselbeeren
- o Hirschrücken mit Lebkuchenjus und winterlichen Gemüsen

Hauptgerichte - Fisch

- o Lachs auf Safransauce mit buntem Gemüse und wildem Reis
- o Steinbeißerfilet auf Garnelenschaum mit buntem Gemüse und Kräuterreis
- o Steinbutt auf Proseccoschaum mit Ketakaviar
- o Variation von gegrillten Meeresfrüchten auf Zitronen-Kräutersud
- o Pangasiusröllchen auf Chili-Zitronengras-Schaum
- o Zanderfilet in Kräutersauce
- o Sternengucker mit Sauce provençale
- o Seeteufelmedaillons in Limonen-Safransauce
- o Soufflierte Seezungenröllchen auf Krustentierschaum
- o Hoki-Seehechtfilet auf Kokos-Koriandersauce
- o Thunfischfilet auf Zitrusfumet
- o Gegrillte Rotbarbenfilets auf Safranrisotto
- o Steinbeißerfilet mit Dijon-Senfsauce
- o Lachsfilet auf Bärlauch-Hollandaise

Buffetauswahl

- 4 -

Nudelgerichte

- o Lasagne von Meeresfrüchten
- o Fleischlasagne
- o Tagliatelle mit Shrimps in Spinatsoße
- o Grüne Nudeln mit Waldpilzsoße und frischem Parmesan
- o Safranspaghetti mit Venusmuscheln

Beilagen

- o Gemischte Gemüseauswahl (Broccoli, Blumenkohl, Möhrchen, Rosenkohl, Böhnchen)
- o Kartoffelgratin
- o Kartoffelrösti
- o Kartoffelkroketten
- o Herzoginkartoffeln
- o Petersilienkartoffeln
- o Pellkartoffeln mit Kräutern
- o Butterreis
- o Spätzle
- o Bandnudeln
- o Schupfnudeln

Desserts in der Schale

- o Beerengrütze mit Vanillesauce
- o Mousse au chocolat
- o Tiramisu (im Sommer Erdbeertiramisu)
- o Eistorte Surprise
- o Weiße Mousse mit Himbeermark
- o Orangencrêpes mit Vanilleeis
- o Proseccocreame mit Traubenkompott
- o Exotischer Obstsalat

Käse

- o Französische Käseauswahl mit Trauben
- o Kleine Windbeutel mit Gorgonzola
- o Angemachter Camembert (Obazter)

Brot

- o Brotkorb bestehend aus Partybrötchen und Fladenbrot

Desserts als Portion

- o Crème brûlée von Tonkabohnen
- o Raffaelloparfait mit Ananascoulis
- o Panacotta mit Aprikosenkompott
- o Erdbeer-Kiwi-Tatar mit Mangosorbet
- o Nougatparfait mit Mocca-Espuma
- o Feige in Banjuls mit Mascarponecreme und Karamelhippe
- o Gebackene Banane mit Honig-Sesamcreme