

# Buffetmappe



# Italienisches Buffet

## Suppe

Tomatencremesuppe  
mit frischem Basilikum und Croutons

## Hauptgerichte

Saltimbocca  
von der Hähnchenbrust in Portweinsauce

Gefüllter Rollbraten  
mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und  
Basilikum

Tagliatelle in Pesto

Rosmarinkartoffeln

Gemüsevariation

## Dessert

Cappuccino-Mousse  
mit Schokoladensplitter

Italienisches Schichtdessert  
mit Biskuit und Kirschen



# Mediterranes Buffet

## Vorspeisen

Caprese

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Carpaccio

vom Rind mit Rucola und Parmesan

Melone

mit luftgetrocknetem südtiroler Schinken

Crespelle

mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs  
gefüllt

Sizilianisches Carponatagemüse

Marinierte Champignons

Geschmorte Ofenkartoffel

mit Orangen und Oliven

Frischer Kopfsalat

mit Tomaten, Gurken und Oliven an würzigem  
Zitronen-Joghurtdressing

Brotauswahl

# Hauptgerichte

Angegrillter toskanischer Schweinebraten  
mit Balsamico-Soße

Putenschnitzelchen  
in der Parmesan-Eihülle mit Tomatensoße

Lachsfilet  
mit Zitronenpfeffer gewürzt in Basilikumsoße

# Beilagen

Rosmarinkartoffeln  
Spinatagliatelle  
gebratene Gnocchi,  
Knoblauchspinat  
gebratenes Mittelmeergemüse

# Dessert

Tiramisu „Classico“  
Vanille-Panna-Cotta mit Fruchtsoße  
Salat von frischen Saisonfrüchten

# Amerikanisches Partybuffet

Jambalaya

mit Hähnchen und Shrimps

Crispy Fried Chickenwings

Lackierte Spareribs

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm

Maiskolben

in Gewürzbutter

Barbecue Soße, Chicken-Chilisoße, Ketchup

## Burger Station

zur Selbstbelegung

- 100% Beef Burger
- Burger-Brötchen
- Burger-Soße
- Tomatenscheiben
- Essiggurken
- Röstzwiebeln
- Salatblätter
- Cheddar Käse
- Beilagen
- American Coleslaw-Salat
- Amerikanischer Kartoffelsalat
- Maissalat mit roten Bohnen und Paprika
- Eisbergsalat mit Ranch Dressing



# Mexikanisches Partybuffet

## Hüllen

Weizenfladen

Knusprige Taco-Shells

## Füllungen

Marinierte Hähnchenstreifen

Gebratenes Rinderhackfleisch

Marinierte Scampi

Gebratenes Gemüse

## Toppings

- Eisbergsalat
- Tomaten
- Gurken
- Rote Zwiebeln
- Jalapenos
- Geriebener Käse
- Guacamole
- Sauerrahm
- Frischer Koriander



# Grillbuffet „Standard“

## Vom Grill

Marinierte Putensteaks

Würzige Sparerribs

Marinierte Nackensteaks

Bratwurst

Lachsforellenfilet mit Zitronenpfeffer

Marinierte Gemüsespieße

Vegetarische Halloumispieße

## Beilagen

Salatbuffet

Tomate-Mozzarella

Spaghetti-Salat

Maissalat

mit roten Bohnen

Rahmgurkensalat

Krautsalat

Kopfsalat

mit Tomaten, Gurken, Oliven und roten Zwiebeln mit  
French-Dressing

Tzaziki, Aivar, Barbecue Soße, Ketchup, Senf

# Grillbuffet „Exklusiv“

## Vom Grill

Rumpsteaks

mit grobem Pfeffer, rosa gegrillt

Gekrätuerte Lammkotletts

Schweinefiletspieße

mariniert mit Kreuzkümmel, Paprika und Thymian

Hähnchenbrust

mariniert mit Knoblauch, Zitrone und Rosmarin

Black-Tiger Riesengarnelen am Spieß

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer

Frische Champignons

mit Spinat und Schafskäse gefüllt

Grillkäse in Kräutermarinade

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Cajunkartoffeln,

Gewürzmaiskolben

Kirschtomaten

mit Babymozzarella und Basilikum

Bulgur Salat

Rigatoni Salat mit Grillgemüse

Mediterraner Salat

von Tomate, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse

Marinierte Champignons

Marinierter Ofenfenchel

Rucola Salat

mit Oliven und gehobeltem Parmesan

Kopfsalat

mit Tomaten, Gurken, Oliven und roten Zwiebeln mit  
French Dressing

Aioli, Barbecue-Soße, rote Mojo-Soße

## Dessert

Frisch filetierte Früchte

Mousse au chocolat

Pana Cotta

mit Marinierten Beeren

Gegrillte Ananas

Gegrillte Banane

mit Schokolade

# Grill Buffet

## Warm

Eingelegter Truthanspieß

Mariniertes Nackensteak mit roten Schalotten

Scampispieße

Rinderhüftsteak

Bratwurst

Gebeizter Fjord-Lachsrücken mit Kräutern in Weißwein pochiert

Schafskäse mit Tomaten und Basilikum in Folie mit Rosmarin

Folienkartoffel mit Sour Creme und Pfefferbutter

## Kalt

Nudelsalat mit Rucula und getrockneten Tomaten

Lauchzwiebel-Paprika-Tomaten-Salat  
mit Pinienkernen in Knoblauch-Olivenöl

Büffel-Mozzarella-Salat mit Pesto

Panzanella

Italienischer Brotsalat

Senf, Ketchup, Grillsoße, Aioli,

Frischer Brotkorb

## Dessert

Obstsalat

mit Vanille-Honig-Sauce

# Fitnessbuffet

## Vorspeisen

Frische Gemüsesticks  
mit Kräuterdip

Großes Salatbuffet  
mit Eiweißbrot

Buscetta

## Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse

Maispouardenbrust  
mit Gemüse Couscous und Minzjoghurt

Lachsfilet auf Zitronengras  
mit einer feinen Safransoße und Wildreis

## Desserts

Frischer Obstsalat  
mit gerösteten Mandeln

Pfirsich- Mascarpone-Creme  
mit Basilikum

# Vegetarisches Buffet



## Vorspeisen

Quiche Lorraine

Gemüseticks  
mit verschiedene Dips

Anti Pasti

Waldorfsalat  
mit Walnüssen

Brotkorb

## Hauptgänge

Gefüllte Paprika  
mit Zucchini und Tomatengemüserais

Cannelloni  
mit Ricotta, Spinat und Käse gratiniert

Buchweizenbratlinge  
mit Petersilienkartoffel, Kräuterquark und glasierten Karotten

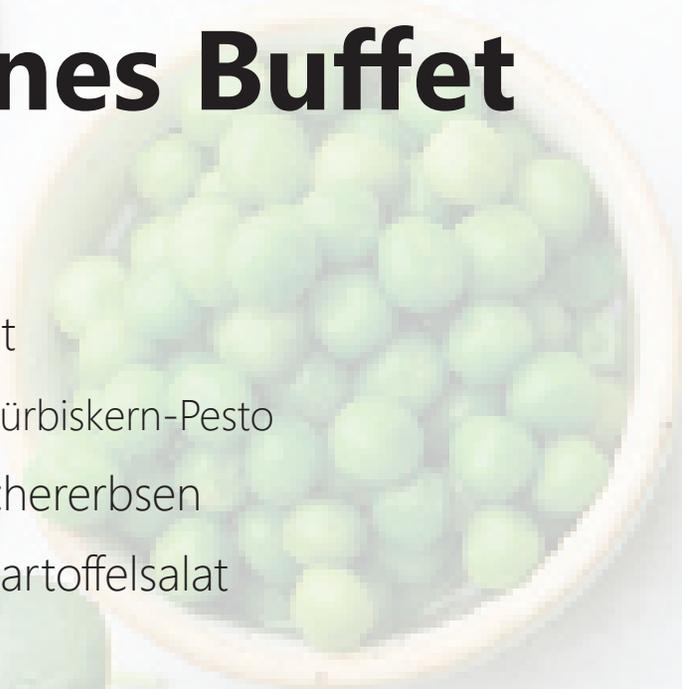
Gemüsegulasch  
mit Bandnudeln

## Desserts

Pfirsich-Mascarpone-Creme

Krokant-Parfait mit Nougat

# Veganes Buffet



## Kalt

Tabouleh Salat

Buscetta mit Kürbiskern-Pesto

Marinierte Kichererbsen

Italienischer Kartoffelsalat

Kokos-Dhail

Gemüsesalat mit Kürbiskernen und Basilikum

Grisotto, Spinat-Oliventaschen

## Suppe

Miso suppe mit Gemüse, Wakame und Algentofu

## Warm

Soja-Curry mit Sesam-Blüten-Reis

Thai-Gemüsepfanne mit Bratnudeln

Soja-Ecken mit Quinoa-Karottenpüree

## Dessert

Schoko-Muffins  
mit Vanillefrüchten

Cornflakes Crumble  
mit saisonalen Früchten



# Buffet „Land und Meer“

## Vorspeisen

Auswahl von Anti-Pasti-Gemüse

Kleines Salatbuffet

mit frischem Blatt-und Rohkostsalaten

Joghurt-Kräuter-Dressing, Essig-Öl-Vinaigrette

Matjescocktail auf einer Dill-Eisbergchiffonade

Lieblicher Käsesalat mit Mandarinentranchen

Melone auf Schwarzwaldschinken

Auswahl verschiedener Räucherfische

Brotkorb

mit einer Auswahl an Buttersorten

## Hauptgänge

Saftiger Rinderschmorbraten

in eigenem Fond mit geschwenkten Speckbohnen und Herzoginkartoffeln

Gedünstetes Lachsfilet

im Ruccola-Bett, dazu Wildreis

Hähnchenbrustfilet

auf mediterranen Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

## Dessert

Vanillemouse auf Himbeerragout

# Orientalisches Buffet



## Vorspeisen

Petersiliensalat  
mit Weizengrütze und feinem Tomatenwürfel

Humuscreme

Kleine Kartoffeln  
mit Zitronen, Olivenöl und Minze

Prinzessböhnchen  
mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer und Honig

Okraschoten  
mit Tomaten und frischem Koriander

Gekräuterte Karotten  
mit Kardamom und Koriander

Sautierte Fenchel  
mit Orangenaroma

## Warm

Rosa gebratenes Lammcarre  
mit tomatisiertem Gemüse Couscous  
auf bunten Streifen von Wurzelwerk  
und Zitronen-Buttersauce

oder

Gebratenes Filet vom Steinbeißer  
mit tomatisiertem Gemüse Couscous auf bunten Streifen von  
Wurzelwerk  
und Zitronen-Buttersauce

oder

Gefüllte Strudelsäckchen  
mit orientalisch mariniertem Gemüse  
mit Koriander, Petersilie, Pinienkernen und Pistazien auf  
bunten Streifen vom Wurzelwerk, tomatisiertem Gemüse-  
couscous und Kräutersauce mit Granatapfelkernen

## Dessert

Kokos-Mango-Tiramisu  
mit Mango Kompott

Rosmarin-Creme Brülee  
mit marinierten Würzorangen

Fruchtsegmente  
mit Mascarponecreme

Panna Cotta im Glas  
mit Rosmarinkirschen

Käse-Board  
mit Trauben, Cracker und Feigensenf



# Flying Buffet

Wir servieren in kleinen Schälchen bzw. Gläsern angerichtete Speisen. Fingerfood am Gast, auf Tablett im Flug „serviert.“ Eine Auswahl von 3-5 verschiedenen Speisen wird empfohlen.

## Kalte Gerichte als Flying Buffet

In Chili und Zitronengras confierte Garnelen auf Kirschtomaten – Wasabi Salat

Gegrilltes Antipasti Gemüse  
(Zucchini, Paprika, Auberginen, Pilze)

Rosa gebratenes Rinder-Roastbeef  
auf marinierten Schwammerin

Krabben Cocktail  
auf pikanten Algensalat

Entenbrust süß-sauer  
auf asiatischem Glasnudelsalat

Käsecreme  
mit Schinken und Salatgurke

Reh  
mit Meerrettichcreme und Minze

Rindfleischsülzchen

Geräucherte Entenbrust  
auf indischem Linsensalat

Jakobsmuschel  
auf Rote-Bete-Salat mit Sauerrahm

Büffelmozzarella  
mit Salat von getrockneten Tomaten

Linsensalat Vegan



