

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



