

## **BUFFET 1**

### **BROT UND BUTTER**

Knuspriges Steinofen-Baguette, Wurzelbrot,  
kleine Mühlen-Brötchen & Frischkäse

### **AUS DER SALATWERKSTATT**

Streifen von der Poulardenbrust an Curryrahm, Broccoli & Cranberry  
Marktsalat vom Felde mit Fetaflocken, Rauke & weißes Balsamicodressing  
Melonen-Gurkensalat mit Zitrone, Minze abgerundet & Garnele

### **FINGERFOOD**

Datteltomate-Mozzarella-Spießchen mit Pesto auf Rucola  
Frischkäseterrine mit Räucherlachs-Spinat-Kern auf Feldsalat & Pommery-Senf-Sauce  
Spanische Hackbällchen mit getrockneter Tomate & Olive  
Pia Toscanella, Grill-Gemüsevariation mit Pflaumen im Speckmantel

### **KALTE PLATTEN**

Auswahl an Spanischen & Italienischen Schinken, Mailänder Salami mit Wiesengemüse

### **HAUPTSPEISEN**

Angeräuchertes Schweinefilet mit Portweinsauce Kirschtomatengemüse, dazu Biopasta mit  
Babymangold  
Lachs in Butter gebraten, Dillrahm-Senfgurken-Gemüse & bunte Getreidemischung  
Hähnchenvariation an Basilikum-Rahmsauce auf Grillgemüse, dazu Kartoffel-Zwiebelgratin

### **PASTA / VEGETARISCH**

gefüllte Pasta mit würziger Gemüse-Bolognese, Kräutern & Bergkäse

### **DESSERTS**

Luftiges Erdbeer-Tiramisu mit Amarettini und Crunch  
Kleiner Obstspieß mit tropischen Früchten  
Joghurtmousse mit Vanille & Prosecco an Mangoragout  
Geflammtes Schokoladenmousse mit Karamellnüssen und Waldbeeren

**Preis pro Person (netto) 32,05 €**

## BUFFET 2

### BROT UND BUTTER

Brotvariation vom Landbäcker mit Kräuterfrischkäse  
und gesalzener Butter  
z.B. Herrenbrot, kleine Mühlenbrötchen,  
Steinofenbaguette und Zwiebelbrot

### AUS DER SALATWERKSTATT

Verschiedene Rohkostsalate & mariniertes Wiesengemüse  
Salat von der Hähnchenbrust mit Paprika, Pfirsich, Curry & Joghurt  
Gurke, Tomate, Paprika mit Fetaflocken an  
Balsamicodressing mit Wildkräutern

### FINGERFOOD

Datteltomate-Mozzarella-Spießchen mit Pesto auf Rucola  
Köttbullarspieß mit Senfcreme auf Staudensellerie-Traubensalat  
Süßkartoffelquiche mit roten Zwiebeln & Pilzen  
Terrine vom Grana Padano mit Artischocken auf  
gegrilltem Kartoffel-Matjessalat  
Hähnchencube mit Couscous, Asiatischem Gemüse & Erdnussauce

### HAUPTSPEISEN

Pochierter Kap-Seehecht an Curryrahmsauce mit  
gelbem & rotem Karotten-Gemüse an Duftreis  
Poulardenbrust kreolisch mit Honig & Knoblauch, an Mango-Spitzkohl-Gemüse & Kartoffel-  
Kräutergulasch

### ROTISSEUR-STATION

Geschmorter Spanferkelbraten in Obazdasauce, an Rote-Bete-Würfeln  
& Semmelknödel mit Parmesan

### PASTA

Bio-Pasta mit Grillgemüse, leichtem Tomatensugo,  
Chorizo & Bergkäse

### DESSERTS

Kleiner Obstspieß mit heimischen & tropischen Früchten  
Pfirsich-Melba-Tiramisu mit Amarettini & Crunch  
Schokoladen-Cookie-Mousse mit eingelegten Kirschen

**Preis pro Person (netto) 35,05 €**

### BUFFET 3

#### BROT UND BUTTER

Brotvariation vom Landbäcker mit  
Kräuterfrischkäse & gesalzener Butter  
z.B. Herrenbrot, kleine Mühlenbrötchen,  
Steinofenbaguette und Zwiebelbrot

#### SELFMADE SALATWERKSTATT

Gegrillte Paprika, Zucchini, Peperoni & Champignons,  
verschiedene Blattsalate, Rucola, Feldsalat,  
eingelegtes Wiesengemüse & Cerealien wie:  
Nüsse, Oliven, Beeren & Croutons fruchtige Essige & natives Olivenöl  
Süß-saurer Gurkensalat mit eingelegten Radieschen & Räucherlachsconfekt  
Staudensellerie mit eingelegtem Apfel, Beeren & Hähnchen-Sesambällchen  
Burrata (Mozzarella) mit Kirschtomaten, Pesto & Rucola

#### FINGERFOOD

Eisbeinpraline an Bohnen-Specksalat mit Senfwürze  
Ziegenkäse-Tomatenterrine mit Kräutern auf gegrilltem Spargel  
Quiche Lorraine mit Speckwürfeln, Zwiebeln & Bergkäse

#### HAUPTSPEISEN

Maishähnchenvariation an Pfifferlingsrahm,  
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse & Orecchiette  
Zartes Welsfilet in Butter gebraten an Basilikumsauce,  
Paprika-Linsen-Gemüse mit Lauch & Kartoffeln-Birnengratin

#### ROTISSEUR-STATION

Rosenstück vom Kalb mit Schwarzkümmelsauce an  
ländlichem Markt-Gemüse & Polenta

#### WOK / Vegetarisch

Thailändisches Gemüse-Curry mit Schoten, Chinakohl, Sprossen & Duftreis

#### DESSERTS

Obstauswahl mit tropischen & heimischen Früchten auf der Etagerie  
Buttermilchcreme mit Keksboden an Melonenragout & Minze  
Schicht-Nougat mit Roter Johannisbeere & gerösteten Nüssen

**Preis pro Person (netto) 37,15 €**

## BUFFET 4

### BROT UND BUTTER

Brotvariation vom Landbäcker mit  
Kräuterfrischkäse & gesalzener Butter  
z.B. Herrenbrot, kleine Mühlenbrötchen,  
Steinofenbaguette und Zwiebelbrot

### AUS DER SALATWERKSTATT

Gurke, Tomate, Paprika mit Fetaflocken an  
Balsamicodressing mit Wildkräutern  
Gegrillte Kartoffeln mit Birnen, Ziegenkäse,  
Rucola & getrockneten Tomaten

### FINGERFOOD

Linsengemüse süß-sauer mit Koriander, Karotten, Brokkoli & Trauben  
Rauchschweinefilet mit Thunfisch-Kapern-Sauce,  
Wiesenkräutern & Peperoni  
Focaccia geröstet mit Mailänder Salami, Manchego & Avocado Dip  
Staudensellerie mit eingelegtem Apfel, Beeren,  
Mangodressing & Garnelen  
Perlhuhnterrine mit kandierten Orangen, Portwein & Pistazien auf Coleslaw

### HAUPTSPEISEN

Involtini von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Landrauschinken,  
an Cheddar-Senfsauce, Grill-Gemüse & Pasta mit Bärlauch-Pesto  
Ganze Lachsseite mit Kräuter Smoothie, an geröstetem  
Karottengemüse & bunter Getreidemischung

### VEGETARISCHER BOWL

„Süßkartoffel-Tikka-Masala“ bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in  
würziger Tomaten-Kokos-Sauce

### ROTISSEUR-STATION

Gefüllte Kalbsbrust mit leichter Apfel- Meerrettich-Sauce  
an Markt-Gemüse & Kartoffelrösti

### DESSERTS

Obstauswahl mit tropischen & heimischen Früchten auf der Etagere  
Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeeren & Zitronencrumble  
Schokoladenmousse mit Ingwer & Mascarpone an Pistazienbruch

**Preis pro Person (netto) 41,05 €**

## BUFFET 5

### BROT & BUTTER

Brotvariation vom Landbäcker mit Kräuterfrischkäse & gesalzener Butter  
z.B. Herrenbrot, kleine Mühlenbrötchen, Steinofenbaguette und Zwiebelbrot

### AUS DEM SUPPENTOPF

Spanische Gazpacho mit Landgurken & Chorizo

### SELFMADE SALATWERKSTATT

Gegrillte Zucchini, Paprika & Champignons, verschiedene Blattsalate,  
Rucola, Feldsalat, eingelegtes Wiesengemüse Cerealien wie: Nüsse, Oliven, Beeren & Croutons,  
fruchtige Essige & natives Olivenöl  
Provenzalischer Fenchelsalat mit Orange, Lavendel & kandiertes Perlhuhn

### FINGERFOOD

Pastrami mit Roter Bete auf Sellerie-Aprikosen-Salat & Nüssen  
Quinoa-Kräutersalat auf Süßkartoffelmousse & Ahornsirup  
Cocktailtomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto auf Rucola  
Räucherlachs auf Algensalat mit Erbsenpüree & Wasabi  
Ziegenkäsecreme mit Feigenchutney & Thymian

### HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Schweinefilet, Honig-Pfefferrahmsauce,  
Pestogemüse, Fenchel, Tomaten & Würzkartoffeln  
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Granatapfelsauce an  
Anti-Pasti-Gemüse & Brioche-Knödel  
Zarte Barbarie-Grillentenschenkel mit Oliven & Thymian an dreierlei Pilzrahmgemüse & Chorizo-  
Reis

### PASTA STATION

Bio-Pasta an Garnelen-Currysauce, Baby-Mangold & Kirschtomaten

### DESSERTS

Gebrannte Creme mit Orangen, braunem Zucker & Limonen-Hagebutte  
Obstauswahl mit tropischen & heimischen Früchten auf der Etagerer  
Viola Delizia mit Valrhona Schokolade & Omas Streuseln  
Walnuss-Brownie-Mousse mit Erdnussbutter & Waldbeerenragout

**Preis pro Person (netto) 42,15 €**