



Festtagsbuffet ab 30 Personen

„Feinschmecker“

Für den ersten Appetit ...

Hausgebeizter Fjord-Lachs mit Sesam-Algensalat

Tatar vom Angus-Rind mit mediterranem Gemüsespieß und Baguette-Chip

Maispoularden-Galantine mit Orangen-Fenchelsalat

Rote Beete-Carpaccio mit geschwenkten Austernpilzen und mariniertem Blattwerk

Gänseleberpastete mit Apfelsalat und Quitten-Chutney

Hochzeitsuppe einmal anders...

Klare Tomatenbouillon mit Concassé, Parmesan-Grießklößchen, Kalbsbrät-Strudel & Eierschöberl

Auf zur nächsten Runde ...

Kombi 1

Rosa gebratene Entenbrust im Gewürzlack mit Holunderjus, Balsamico-Zwiebeln
und bunten Gemüse-Tagliatelle

Scheiben von geschmorter Kalbshaxe mit Trüffeljus, Petersilienwurzelpüree und Brezel-Knödele

Rote Meerbarben-Filets, am Buffet frisch gebraten,
mit jungem Blattspinat und Safran-Graupen-Risotto

Kombi 2

Roastbeef, mit frischen Kräutern sanft rosa gegart, am Buffet tranchiert,
serviert mit Café de Paris-Butter, Rosmarinjus, glacierten Karotten und gratinierten Rahmkartoffeln

Supreme von der Perlhuhn-Brust, mit Steinpilzfarce gefüllt und gebraten,
serviert mit weißer Portwein-Velouté und Gnocchetti

Black-Tiger-Garnelen, am Buffet frisch gebraten,
dazu Belugalinsen und junger Lauch in feiner Pernod-Beurre blanc

Zum süßen Schluß ...

Kokosmilch-Panna Cotta mit frischer Ananas und Passionsfrucht

Exotisches Fruchtsüppchen mit Joghurt-Espuma

Limetten-Joghurt-Terrine mit beschwipster Pralinensoße

Zwetschgen-Mandel-Crumble mit Vanille-Parfait

Mousse-Dessert „ Birne Helene “

Buffet mit Hauptgericht-Kombi 1 oder 2 75,00 €

So oder so ähnlich könnte Ihr Festtags-Buffer aussehen.

Änderungen, Kombinationen und/oder eigene Ideen bzw. Wünsche
können selbstverständlich immer vorgenommen bzw. verwirklicht werden!

Gerne beraten wir Sie ausführlich, budgetbezogen und unverbindlich nach Terminvereinbarung!