

Gasthof
„Zum Rosengarten“
Frank Rosenberg
Am Krullengraben 1 . 19288 Weselsdorf

Vorschläge für ein kalt-warmes Buffet

Braten und Kurzgebratenes

Vom Schwein:

- Kräuterbraten vom Schweinenacken
- Krustenbraten in Altbiersoße
- Kasselerbraten
- Schweinefiletbraten in Gorgonzolasoße
- Mecklenburger Rippenbraten
- Pikante Schweinemedallions
- Schweinefiletrollchen in Madairasoße
- Schweinefiletsteaks
- kleine Bouletten
- kleine Schnitzel
- Schweinefiletsreifen mit Pfifferlinge in Rahm
- Hackrollchen

Vom Rind:

- Rinderfilet „Wellington“
- Rinderschmorbraten vom Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Rinderfiletsteaks in Schneckensoße
- kleine Rumpsteaks
- Rindercarpaccio
- Kalbstafelspitz auf Spitz-, Wirsingkohlgemüse

Vom Lamm und Wild:

- Rehrücken in Preiselbeersoße
- Wildkeulenbraten (Reh, Hirsch o. Wildschwein)
- Wildgoulasch (Reh, Hirsch o. Wildschwein)
- Lammkeulenbraten mit Knoblauch
- Lammfilet mit Kräuterchampignons
- Hirschmedallions
- Kaninchenrücken in Rahmssoße
- Wildhasenrücken in Traubensoße

Vom Geflügel:

- Sherryhuhn(Hähnchenbrust in Sherry)
- Pesto-Putenrollbraten
- Entenbrustbraten in Orangensoße
- Putengeschnetzeltes
- Putenstreifen mit geschmorten Gemüse
- Putenmedallions mit Ananas oder Pfirsich überbacken
- Putenmedallions mit gebutterten Ananasstücken
- Hähnchenkeulen
- Hähnchenbrust mit Tomate – Mozzarella überbacken

Fisch und Krustentiere

Im Warmanteil:

- Lachs auf Gemüse
- Lachs im Wirsingmantel
- Babyhummer auf Ratatouille – Gemüse
- Shrimps in Knoblauchbutter
- Lachs auf Spinat
- Zander mit Zwiebel-Zuchinigemüse

Räucherfisch & Spezialitäten

- verschiedene Lachsvariationen
- Forellenfilet
- Heilbuttfilet
- Butterfisch
- Aal
- Stör(ab 4kg) im Ganzen
- Wels (ab 4kg) im Ganzen

Kalte Küche und Süßspeisen

- Cannapès (belegte kl. Brote)
- Ochsenzunge
- gemischte Käseplatte oder Käsespieße
- Schinken-, Salami-, Bratenaufschnittplatte
- verschiedene Medaillons
- gefüllte Eier mit Matjesröllchen
- Aal in Gelee
- Krabben Natur
- Fleisch-, Käse-, Geflügel-, Eier-, Schichtsalat
- Rohkostsalate, z.B. Gurken-, Tomaten-, Möhren-, Weißkrautsalat
- Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
- Tomaten mit Mozzarella oder mit Schafskäse
- Anti – Pasti
- Obstplatten
- mit Preiselbeercreme gefüllte ½ Pfirsiche oder ½ Birnen
- Zitronen-Yoghurt-Creme, Mangocreme, Götterspeise,
- Rote Grütze mit Vanillesoße, Weinspeise,
- Zitronen-, Himbeer-, Moccaspeise
- Mousse Schokolade (Vollmilch, Zartbitter oder Weiße Schokolade)
- Mascarpone – Creme mit Himbeeren
- Vanille – Creme mit Kirschen

Suppen

- Fleischbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich (Hochzeitssuppe)
- Soljanka
- verschiedene Cremesuppen z.B. Lauchcremesuppe, Maiscremesuppe, Spargelcremesuppe, Blumenkohlcremesuppe
- Wildbrühe mit Hirsch - Pistazienklößchen
- Italienische Fleckerlsuppe
- Rote Linsensuppe
- Kalte Gurkencremesuppe

Beilagen und Aufläufe

- Kroketten
- Salzkartoffel
- Bratkartoffel
- Wildreis
- Spätzle
- Röstitaler
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin
- Tomaten-Lauchgratin
- Nudelaufwurf
- verschiedene Gemüsesorten mit Sc.Hollandaise
- Sauerkraut
- Pfifferlinge in Rahmsauce
- Champignons in Rahmsauce oder geschmort mit Zwiebeln und Speck
- Steinpilze, geschmort mit Rotwein
- gefüllte Champignon Köpfe
- gefüllte Tomaten – warm mit Sour Creme
- kalt mit Fleischsalat

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen bei der Zusammenstellung und Planung Ihres Festbuffets.

Jedes Buffet wird Ihren Vorstellungen entsprechend, individuell zusammengestellt.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen mit Rat und Tat zur Seite.

Fam. Frank Rosenberg