

Die Sommerbüffets

ab 20 Personen

Das Sommerbüffet

Vom kalten Büffet:

Frischer Marktsalat vom Büffet mit gerösteten Kernen und Dressing
Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Feta
Riesengarnelen in Kräuteröl
Pastasalat mit Gorgonzola und Pinienkernen
Käseauswahl vom Brett mit Obst
Baguette frisch aus dem Ofen
Kräuterbutter und Aioli

Vom warmen Büffet:

Hackfleisch – Lasagne mit Rindfleisch vom Limousin Rind
(Alternativ vegetarische Lasagne)
Penne mit Basilikum–Pesto und Cherrytomaten

Dessert:

Frische Obstplatte mit saisonalen Sorten
Trifle von Vanillecreme, Amerettini und Kirschen

Das Italienische Büffet „Rom“

Vom kalten Büffet:

Gemischte Antipastiplatte
Luftgetrocknete Salami und Oliven
Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Parmaschinken an Melone
frischer Marktsalat mit Dressings
Brotkorb mit Ciabatta und Pesto

Vom warmen Büffet:

Kikok Hähnchen – Saltimbocca auf leichter Tomatensauce
Rindersteaks vom Limousin Rind mit Kräuter- Nuss- Kruste auf Chianti-
Pfeffer-Sauce
Italienisches Grillgemüse
Penne „al dente“
Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme

Dessert:

Käseauswahl vom Brett
Panna Cotta mit Himbeermark
Trifle von Mascarponecreme mit Roten Beeren und Cantuccini

Das Italienische Büffet „Mailand“

Vom kalten Büffet:

Italienischer Nudelsalat

Orange mit Mozzarella, roter Zwiebel und Ruccola

Schafskäse mariniert auf einer Platte mit Mini – Paprika und Oliven

Fenchelsalat mit Orangenspalten

Tomaten-Zwiebel-Dip a la Bruschetta

Aioli und Pesto

Ciabatta frisch aus dem Ofen

Vom warmen Büffet:

Husumer Deichlammfilets auf Balsamico-Zwiebelsauce

Italienisches Grillgemüse & Grillkartoffeln mit Meersalz

Kikok Hähnchenbrüste auf Thymian-Tomatensauce

Italienisches Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten

Dessert:

Tiramisu

Limonencreme mit Erdbeermark

Das Küsten-Büffet

Vom kalten Büffet:

Salate vom Büffet mit Toppings und Dressings

Käse-Spieße mit Obst

Wraps Häppchen mit Pesto und knackigem Gemüse

leckeren Kräuteroliven

Vom warmen Büffet:

Kikok Hähnchenbrust überbacken mit Mozzarella, Zucchini und Tomate auf
Tomatensauce

Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat

Kartoffelgratin mit Lauch und Reis

Dessert:

Mousse au chocolat

Mascarponecreme mit Aperol-Orangen

Healthy Büffet

Vom warmen Büffet:

Hähnchen-Salimbocca mit Salbei auf Tomaten-Zucchini-Sauce

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquarkdipp

Mediterranes Grillgemüse

norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat mit Reis

Vegetarisch:

Gegrillter Kürbis an Süßkartoffel-Stampf mit gerösteten Kürbiskernen

(oder ein anderes saisonales vegetarisches Gericht)

Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings

Dessert:

Blaubeeren mit Joghurt und Knusperkrokant

Gemischter frischer Obstsalat