

Buffetideen

Gerne bieten wir Ihnen ein individuelles Buffet an.

Hier ein paar Beispiele:

Frühlingserwachenbuffet:

Mit Schwäbische Flädlesuppe und einer Spargelcremesuppe

Schwarzwälder Schinken mit Melone Matjesfilets „Hausfrauen Art“, Tomaten -Mozzarellaspieße und buntes Salatbuffet

Schnitzelvariationen ,Geschnetzeltes von der Put, kleine Staks vom Schweinelachs, Filets vom Zander, Ochsenbrust in Meerrettichsauce, deftiger Krustenbraten am Stück, Beilagen und Gemüse nach Wahl

Duett vom Schokoladenmousse, frischer Obstsalat und frische Waffeln

Sommernachtstraumbuffet:

Mit Italienischer Tomatensuppe und einer Kürbiscremesuppe

kl. Canapes – Scrimpscocktail mit Ananas – Graved Lachs und
Forellenfilets an Meerrettich – kleine Hacksteaks

Schweinefilet im Ganzen gebraten, Züricher Geschnetzeltes in
Käserahm, Gebratene Filets vom Zander, kleine Straks von
Hähnchen und Pute,
kleine knusprige Schweinehaxen, Salatbuffet, Beilagen und Gemüse
der Saison nach Wahl.

Vanilleeis, Rote Grütze mit Vanillesauce, frische Erdbeeren,
Französisch/Schweizer Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten

Adventsbüffet:

Mit Steinpilzrahmsuppe und einer Markklößchensuppe

Kl. Canapes, Hähnchenkeulchen mit verschiedenen Dips, bunte kalte Fischplatte, Kräuterbutterbaguette

Ofenfrische Gänsekeule und Gänsebrust in Preiselbeersauce, Hunsrücker Wildragout in Honigwildrahmsauce, gefüllte Hunsrücker Klöße in Specksauce, Schweinefilet in Waldpilzsauce, Ente in Orangensauce am Stück

Ofenfrischer Bratapfel mit Marzipanrosinen in warmer Honig-Mandelsauce, frische Zimtwaffeln mit heißen Kirschen und Vanilleeis
