

„Das Buffet“

Speisenkarte

Fingerfood ohne Fleisch

ab 10 Pers.

gebackener "Lollypop"	2,40 €
gebackener Zitronengrassstick (ca.35g) mit Garnele & Gemüse in krosser Panierung	
frittierte Garnele im Kartoffelspiralmantel	2,40 €
frittierte Garnele im Kartoffelspiralmantel (ca.35g) dazu Knoblauch-Schmand- Dipp	
gebackene Garnelentasche mit Sesam	2,40 €
gebackene Wan Tan- Garnelentasche (ca.30g) mit Sesam dazu Sweet & Chilisauce	
Miniwraps Asian Veggie	2,40 €
Wraps (ca.35g) gefüllt mit asiatischem Gemüse	
frittiert Champignons mit Tatarensauce	4,00 €
Champignons (ca.5 Stk), Sauce:gekocht-gewürfeltes Ei,Schnittlauch & Schmand	
Kartoffel-Möhrenküchlein mit geschmorter Balsamicozwiebel	2,40 €
mit Kalamataolive & Feta	
Kartoffel-Röstchen mit Creme Fraiche und Deutschem Kaviar^{o*}	2,30 €
gebratenes Lachsfiletstück am Bambusspieß	3,60 €
Lachsfilet (ca.35g) mit Tomaten-Bruschetta auf Ruccola-Salat & gerösteten Pinienkernen	
gefüllte Eier ""	2,50 €
zwei halbe Eier, klassisch gefüllt, aus regionaler Freilandhaltung enthält Meerrettich	
Räucherlachsroulade auf Pumpernickel	2,30 €
mit Sahnemeerrettich gefüllte Räucherlachsroulade auf Pumpernickel	

^{o*} enthält Phosphat, ^{""} Senf

bei Glutenunverträglichkeit kochen wir für Sie individuell.

„Das Buffet“

Fingerfood mit Fleisch

ab 10 Pers.

Gebratene Hähnchen-Sate-Spieße^{oo}

2,50 €

Hähnchenfleisch (ca.40g) mariniert mit Zitronengras & asiatischen Gewürzen
dazu weiße Asia-Pflaumensauce

Curry-Erdnuss-Hackbällchen vom Bio-Rind ^{oo}

2,70 €

(ca.45g)mit Sweet& ChilisaUCE

Klassische Kochschinkenröllchen,gefüllt mit Waldorf-Salat

2,50 €

(ca.45g) mit Sellerie,Apfel,Walnuss, Schmand

Gebratenes Mini-Hähnchenschnitzel mit italienischen Kräutern ^{oo}

2,50 €

paniertes Hähnchen (ca.45g) dazu Zwiebel-Schmand-Dipp

Bresaola auf Honigmelonen-Ruccola-Salat

4,50 €

luftgetrocknetes Rindfleisch aus der Toskana

Gebratene Hähnchenspirale,gefüllt mit gegrillter Paprika

2,60 €

am Spieß (ca.40g) an roter Paprika-Frischkäse-Creme

Gebratene Mini-Schnitzel vom Schwein,mit Parmesan

2,60 €

paniert (ca.45g), mit Semmeln und Parmesan an Paprika-Kalamata-Olivenpürree

Mini-Pulled-Chicken-Burger

2,70 €

mariniertes Hähnchenbrustfleisch (zerzupft), mit BBQ-Sauce

^{oo} enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

„Das Buffet“

Hausgemachte Salate im Glas

ab 10 Pers.

Taboulee, Bulgursalat mit roter Paprika & Lauchzwiebeln	3,70 €
Bulgur:geschroteter-gekochter Hartweizen, mariniert mit Olivenöl,Dill,glatter Petersilie & Spear-Minze (ca.200g)	
Grünkernsalat mit Avokado,Paprika, Gartenkresse	3,70 €
mariniert mit Kürbiskernöl (ca.200g)	
Lauchzwiebel-Mais-Ananas-Salat	3,70 €
mariniert mit Schmand (ca.200g)	
Russischer Möhrensalat (pikant-scharf) mit Schmand-Dipp	3,70 €
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch & gerösteten Kürbiskernen (ca.200g)	
Italienischer Nudel-Salat von dreifarbigem Nudeln ^{oo}	3,70 €
mit Paprika,Kirschtomaten,Basilikum & gerösteten Pinienkernen & Olivenöl (ca.200g)	
Hausgemachter Kartoffelsalat	3,70 €
mit Cornichons, Äpfel, Zwiebeln & Kräutern ,mariniert mit Schmand (ca.200g)	
Hausgemachter Geflügelsalat	4,40 €
mit Ananas, Spargel & Champignons, mariniert mit Schmand (ca.200g)	
Bunter Balkansalat mit Schafskäse	3,70 €
Paprika,Zwiebeln,Salatgurke Schafskäse,Kalamata-Oliven,Karotte, mariniert mit Olivenöl & weißem Balsamico (ca.200g)	

^{oo} enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

„Das Buffet“

Die klassischen & regionalen Gerichte

ab 10 Pers.

Ofenfrischer Kräuterschweinenacken-Braten** mit Bratensauce mit grünen Bohnen, Grilltomate & Kartoffelgratin	15,50 €
Ofenfrischer Krustenbraten* vom Schwein mit Bratensauce dazu Specksauerkraut* & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelgratin	15,50 € 15,90 €
Drei gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel am Holzspieß an Pfifferlingrahmsauce mit Schinkenwürfeln* dazu Brokkliroschen & gebratene Kartoffelecken	16,80 €
Geschmorte Rinderroulade** an Schmorsauce* gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck* & Gewürzgurke dazu hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelklößen	16,80 €
Hähnchenbrustgeschnetztes in Pilzrahmsauce mit frischen Champignons dazu Gemüseplatte (Erbsen, Möhren & Blumenkohl) & gebutterten Langkorn-Reis	15,50 €
Deftiger Kasseler-Braten* vom Nacken mit Bratensauce* mit Specksauerkraut* & halbe Ofenkartoffeln, separat Apfel-Zwiebel-Kräuter- Quark-Dipp	15,50 €
Geschmortes Kalbsgulasch in Portwein"-Vanille-Jus mit frischen Champignons, hausgemachtem Apfelrotkohl & gebutterten Spätzle oder wahlweise mit Kartoffelgratin	18,80 € 19,20 €
Geschmorter Rinderbraten** mit Schmorsauce dazu gebutterter Minirosenkohl & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelklöße	16,80 €
Geschmortes Rindersaftgulasch in Rotwein"- Estragon-Sauce mit Brokkoliroschen & gebratenen Kartoffelecken oder wahlweise mit gebutterten Spätzle °°	17,50 €
Schweinefiletgeschnetztes in Pilzrahmsauce mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Möhren & Blumenkohl) & gebratene Kartoffelröstis	15,80 €
Schweinefiletgeschnetztes in Rotweinsauce" mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Möhren & Blumenkohl) & gelbe Bandnudeln°°, °° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, * Nitritpöckelsalz, "Sulfid, ** Senf	15,50 €

„Das Buffet“

Die mediterranen Gerichte

ab 10 Pers.

Gebratenes, gefülltes Schweinefilet °°an Rotweinsauce" 16,50 €
gefüllt mit Feta, mediterranen Kräutern, schwarzen Oliven & roter Paprika
dazu grüne Bohnen & Rosmarinkartoffeln

Geschmorte kleine Roulade vom Schwein an Schmorsauce 15,50 €
gefüllt mit mediterranen Kräutern & Feta-Emmentaler-Käse dazu
Balkangemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine & Möhren) & gelbe Bandnudeln°°

Kräuter-Hähnchengeschnetzeltes °°mit frischen Champignons 15,50 €
in mediterraner Kräuterrahmsauce, verfeinert mit Kurkuma (Gelbwurz)
dazu Gemüseplatte (Erbsen, Möhren & Blumenkohl) & gebutterter Langkornreis

Alles aus dem Ofen

Überbackene Hähnchenbrustfilets in Weißwein-Zwiebelrahmsauce 15,50 €
überbacken mit Emmentaler Käse, dazu Brokkoliröschen & gebutterten Langkornreis

Ofenfrische Hähnchenbrustfilets im Speckmantel* 15,90 €
auf rot-gelbem Paprika-Zwiebelgemüse mit gebuttertem Langkornreis
oder wahlweise gelbe Bandnudeln°°

Zwei überbackene Lachsfilets in Weißweinsauce 16,90 €
überbacken mit Kirschtomaten und Emmentalerkäse
dazu Brokkoliröschen & gelbe Bandnudeln

Ofenfrische Lachslasagne an Safransauce 15,90 €
gefüllt mit Blattspinat & Bechamelsauce
dazu Feldsalat im Glas mit Balsmico-Crema & Olivenöl

Die asiatische Gerichte

Thailändische Hähnchenterrine in Kokosmilch mit rotem Curry 15,90 €
leicht scharf, mit Brokkoli-Blumenkohlröschen & Möhren
dazu Langkornreis mit geröstetem Sesamöl

Gebratene Hähnchen-Sate-Spieße °°mit weißer Thaipflaumensauce 15,90 €
in Zitronengras & Curry mariniert, dazu asiatisches Gemüse mit Paprika, Zuckerschote, Zucchini, Sojasprossen & Möhren dazu Langkornreis

Asiatische Pfanne vom Schweinefilet & Garnelen 16,90 €
mit Paprika, Zuckerschote, Möhren & Cashewkernen in leicht scharfer Sojasauce
dazu gebratene Reisnudeln

*enthält Nitritpöckelsalz, °° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, "Sulfid

„Das Buffet“

Hausgemachtes Dessert im Glas

ab 10 Pers.

Mangomousse mit Limonen-Jogurtsauce (ca.200g)	4,60 €
Rote Grütze mit Vanillesauce mit Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren & roten Johannisbeeren (ca.200g)	3,80 €
Bayrisch Creme mit Erdbeermark (ca.200g)	4,80 €
Frischer Obstsalat mit Äpfeln, Melone, Orange, Kiwi, Weintraube & Banane (ca.200g)	4,80 €
Kokosmilchcreme mit Tonka-Vanille-Zucker & Mangomark Tonkabohnen (Südamerika) haben eine leichte Waldmeisternote (ca.200g)	4,80 €
Mousse au chocolat (ca.200g)	4,80 €
Weißweinsteinmousse mit Ananas (ca.200g)	4,80 €
Limonen-Jogurt-Terrine mit Ananas-Kardamom-Kompott^{oo} Limonen-Jogurt-Terrine, verfeinert mit Sahne (ca.200g)	4,80 €
Leichte Erdbeerschaumcreme mit Erdbeermark (ca.200g)	4,80 €
Panna cotta mit Himbeermark gekochte, gesüßte Sahne mit Vanille (ca.200g)	4,80 €
Leichte Tiramisu ** mit Quark & Sahne (ca.200g)	4,80 €

**enthält Süßungsmittel Stevia, ^{oo} enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

„Das Buffet“

Hausgemachte Suppen

ab 10 Pers.

Ungarische Gulaschsuppe mit Baguettescheibe	5,20 €
Tomate, Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, Kartoffel (ca. 400ml)	
Hochzeitssuppe	5,20 €
Rinderbrühe, Spargel, Eierstich, Fleischklößchen (Schwein) & kleine Nudeln (ca. 400ml)	
Pürrierte Tomatensuppe	4,50 €
mit frischen Tomaten & geräuchtem Speck*, separat geschlagene Sahne & grünem Pfeffer (ca. 350ml)	
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	4,50 €
mit Weisswein verfeinert (ca. 350ml)	
Gurkenrahmsuppe "Doria"	5,20 €
Gurkensuppe mit kleinen Gurkenkugeln & separat geschlagene Sahne (ca. 350ml)	
Fenchelrahmsuppe mit kleinen Tomatenwürfeln	5,20 €
separat geschlagene Sahne (ca. 350g)	
Räucherlachsschaumsuppe	5,20 €
separat geschlagene Sahne und frischem Dill (ca. 350g)	
Karotten-Kokosmilch-Ingwer-Suppe	5,20 €
vegane Suppe (ca. 350ml)	
Steinpilzrahmsuppe	5,20 €
separat geschlagene Sahne (ca. 350ml)	
Fischsolianka vom Wildlachs	6,30 €
mit Tomate, Paprika, Zwiebel, Cornichon (ca. 400ml)	
Thai-Selleriesuppe mit Kokosmilch	5,20 €
mit asiatischen Gewürzen, leicht scharf, vegane Suppe (ca. 350ml)	

mit* gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Nitritpökelsalz