

# „Das Buffet“

## Speisenkarte

### Fingerfood ohne Fleisch

ab 10 Pers.

<b>gebackener "Lollypop"</b>	2,60 €
gebackener Zitronengrassstick (ca.35g) mit Garnele & Gemüse in krosser Panierung	
<b>frittierte Garnele im Kartoffelspiralmantel</b>	2,60 €
frittierte Garnele im Kartoffelspiralmantel (ca.35g) dazu Knoblauch-Schmand- Dipp	
<b>gebackene Garnelentasche mit Sesam</b>	2,60 €
gebackene Wan Tan- Garnelentasche (ca.30g) mit Sesam dazu Sweet & Chilisauce	
<b>Mini-Burger-Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto</b>	2,70 €
Burger (ca.50g) gesamt	
<b>frittiert Champignons mit Tatarensauce</b>	4,00 €
Champignons (ca.5 Stk), Sauce:gekocht-gewürfeltes Ei,Schnittlauch & Schmand	
<b>Kartoffel-Möhrenküchlein mit geschmorter Balsamicozwiebel</b>	2,60 €
mit Kalamataolive & Feta	
<b>Kartoffel-Röstchen mit Creme fraîche und Deutschem Kaviar<sup>o*</sup></b>	2,60 €
<b>gebratenes Lachsfiletstück am Bambusspieß</b>	4,20 €
Lachsfilet (ca.35g) mit Tomaten-Bruschetta auf Ruccola-Salat & gerösteten Pinienkernen	
<b>gefüllte Eier ""</b>	2,50 €
zwei halbe Eier, klassisch gefüllt, aus regionaler Freilandhaltung enthält Meerrettich	
<b>Räucherlachsroulade auf Pumpernickel</b>	2,50 €
mit Sahnemeerrettich gefüllte Räucherlachsroulade auf Pumpernickel	

<sup>o\*</sup> enthält Phosphat, <sup>""</sup> Senf

bei Glutenunverträglichkeit kochen wir für Sie individuell.

# „Das Buffet“

<b>Fingerfood mit Fleisch</b>	ab 10 Pers.
<b>Mini-Tortilla Flammenkuchen^^mit Speck*, Zwiebeln &amp; Creme fraîche</b> kleine gerollte & gefüllte Weizenfladenomeletts ohne Ei ca. 45-50 g	2,50 €
<b>Gebratene Hähnchen-Sate-Spieße°°</b> Hähnchenfleisch (ca.40g) mariniert mit Zitronengras & asiatischen Gewürzen dazu weiße Asia-Pflaumensauce	2,70 €
<b>Curry-Erdnuss-Hackbällchen vom Bio-Rind °°</b> ( ca.45g )mit Sweet& ChilisaUCE	2,70 €
<b>Klassische Kochschinkenröllchen,gefüllt mit Waldorf-Salat</b> (ca.45g) mit Sellerie,Apfel,Walnuss, Schmand	2,70 €
<b>Gebratenes Mini-Hähnchenschnitzel mit italienischen Kräutern °°</b> paniertes Hähnchen (ca.45g) dazu Zwiebel-Schmand-Dipp	2,70 €
<b>Bresaola auf Honigmelonen-Ruccola-Salat</b> luftgetrocknetes Rindfleisch aus der Toskana	4,80 €
<b>Mini-Wraps BBQ mit Hähnchenfleisch und Bohnen</b> Weizenwraps gefüllt (ca.45g)	2,70 €
<b>Gebratene Mini-Schnitzel vom Schwein,mit Parmesan</b> paniert (ca.45g ), mit Semmeln und Parmesan an Paprika-Kalamata-Olivenpürree	2,60 €
<b>Mini-Pulled-Chicken-Burger</b> mariniertes Hähnchenbrustfleisch (zerzupft), mit BBQ-Sauce	2,70 €

\* enthält Nitritpökelsalz,^^ enthält Milch,°° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

# „Das Buffet“

## Hausgemachte Salate im Glas

ab 10 Pers.

Salate auch in Buffetschalen erhältlich ab 1kg

- Taboulee, Bulgursalat mit roter Paprika & Lauchzwiebeln** 4,70 €  
Bulgur:geschroteter-gekochter Hartweizen, mariniert mit Olivenöl,Dill,glatter Petersilie & Spear-Minze (ca.200g )
- Grünkernsalat mit Avokado,Paprika, Gartenkresse** 4,70 €  
mariniert mit Kürbiskernöl (ca.200g )
- Lauchzwiebel-Mais-Ananas-Salat** 4,70 €  
mariniert mit Schmand (ca.200g )
- Russischer Möhrensalat (pikant-scharf) mit Schmand-Dipp** 4,70 €  
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch & gerösteten Kürbiskernen ( ca.200g )
- Italienischer Nudel-Salat von dreifarbigem Nudeln** <sup>oo</sup> 4,70 €  
mit Paprika,Kirschtomaten,Basilikum & gerösteten Pinienkernen & Olivenöl (ca.200g)
- Hausgemachter Kartoffelsalat** 4,70 €  
mit Cornichons, Äpfel, Zwiebeln & Kräutern ,mariniert mit Schmand (ca.200g )
- Hausgemachter Geflügelsalat** 5,40 €  
mit Ananas, Spargel & Champignons, mariniert mit Schmand (ca.200g )
- Bunter Balkansalat mit Schafskäse** 4,70 €  
Paprika,Zwiebeln,Salatgurke Schafskäse,Kalamata-Oliven,Karotte,  
mariniert mit Olivenöl & weißem Balsamico (ca.200g )

<sup>oo</sup> enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

# „Das Buffet“

## Hausgemachte Suppen

ab 10 Pers.

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

mit\* gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Nitritpökelsalz

# „Das Buffet“

## Die klassischen & regionalen Gerichte

ab 10 Pers.

<b>Ofenfrischer Kräuterschweinenacken-Braten** mit Bratensauce</b> mit grünen Bohnen, Grilltomate & Kartoffelgratin	16,80 €
<b>Ofenfrischer Krustenbraten* vom Schwein mit Bratensauce</b> dazu Specksauerkraut* & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelgratin	16,50 € 16,90 €
<b>Drei gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel</b> am Holzspieß an Pfifferlingrahmsauce mit Schinkenwürfeln* dazu Brokkliroschen & gebratene Kartoffelecken	16,80 €
<b>Geschmorte Rinderroulade** an Schmorsauce*</b> gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck* & Gewürzgurke dazu hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelklößen	18,80 €
<b>Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce</b> mit frischen Champignons dazu Gemüseplatte ( Erbsen, Möhren & Blumenkohl) & gebutterten Langkorn-Reis	16,50 €
<b>Geschmortes Kalbsgulasch in Portwein"-Vanille-Jus</b> mit frischen Champignons, hausgemachtem Apfelrotkohl & gebutterten Spätzle oder wahlweise mit Kartoffelgratin	20,80 € 21,20 €
<b>Geschmorter Rinderbraten** mit Schmorsauce</b> dazu gebutterter Minirosenkohl & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelklöße	18,80 €
<b>Geschmortes Rindersaftgulasch in Rotwein"- Estragon-Sauce</b> mit Brokkoliroschen & gebratenen Kartoffelecken oder wahlweise mit gebutterten Spätzle °°	18,50 €
<b>Schweinefiletgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce</b> mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Möhren & Blumenkohl) & gebratene Kartoffelröstis	16,80 €
<b>Schweinefiletgeschnetzeltes in Rotweinsauce"</b> mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Möhren & Blumenkohl) & gelbe Bandnudeln°°, °° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, * Nitritpöckelsalz, "Sulfid, ** Senf	16,50 €

# „Das Buffet“

## Die mediterranen Gerichte

ab 10 Pers.

- Gebratenes, gefülltes Schweinefilet °°an Rotweinsauce"** 17,50 €  
gefüllt mit Feta, mediterranen Kräutern, schwarzen Oliven & roter Paprika  
dazu grüne Bohnen & Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte kleine Roulade vom Schwein an Schmorsauce** 16,50 €  
gefüllt mit mediterranen Kräutern & Feta-Emmentaler-Käse dazu  
Balkangemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine & Möhren) & gelbe Bandnudeln°°
- Kräuter-Hähnchengeschnetzeltes °°mit frischen Champignons** 16,50 €  
in mediterraner Kräuterrahmsauce, verfeinert mit Kurkuma ( Gelbwurz )  
dazu Gemüseplatte ( Erbsen, Möhren & Blumenkohl) & gebutterter Langkornreis

## Alles aus dem Ofen

- Überbackene Hähnchenbrustfilets in Weißwein-Zwiebelrahmsauce** 16,50 €  
überbacken mit Emmentaler Käse, dazu Brokkoliröschen & gebutterten Langkornreis
- Ofenfrische Hähnchenbrustfilets im Speckmantel\*** 17,90 €  
auf rot-gelbem Paprika-Zwiebelgemüse mit gebuttertem Langkornreis  
oder wahlweise gelbe Bandnudeln°°
- Zwei überbackene Lachsfilets in Weißweinrahmsauce** 17,90 €  
überbacken mit Kirschtomaten und Emmentalerkäse  
dazu Brokkoliröschen & gelbe Bandnudeln
- Ofenfrische Lachslasagne an Safransauce** 17,90 €  
gefüllt mit Blattspinat & Bechamelsauce  
dazu Feldsalat mit Balsamico-Crema & Olivenöl

## Die asiatischen Gerichte

- Thailändische Hähnchenterrine in Kokosmilch mit rotem Curry** 16,90 €  
leicht scharf, mit Brokkoli-Blumenkohlroschen & Möhren  
dazu Langkornreis mit geröstetem Sesamöl
- Gebratene Hähnchen-Sate-Spieße °°mit weißer Thaipflaumensauce** 16,90 €  
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 Reismudeln

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

# „Das Buffet“

## Hausgemachtes Dessert im Glas

ab 10 Pers.

<b>Mangomousse mit Limonen-Jogurtsauce</b> (ca.200g)	5,60 €
<b>Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>^^</sup></b> mit Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren & roten Johannisbeeren (ca.200g)	4,80 €
<b>Bayrisch Creme mit Erdbeermark</b> (ca.200g)	4,80 €
<b>Frischer Obstsalat</b> mit Äpfeln, Melone, Orange, Kiwi, Weintraube & Banane (ca.200g)	4,80 €
<b>Kokosmilchcreme mit Tonka-Vanille-Zucker &amp; Mangomark</b> Tonkabohnen (Südamerika) haben eine leichte Waldmeisternote (ca.200g)	4,80 €
<b>Mousse au chocolat</b> (ca.200g)	4,80 €
<b>Weißweinsteinmousse mit Ananas</b> (ca.200g)	4,80 €
<b>Limonen-Jogurt-Terrine mit Ananas-Kardamom-Kompott</b> Limonen-Jogurt-Terrine, verfeinert mit Sahne (ca.200g)	4,80 €
<b>Leichte Erdbeerschaumcreme mit Erdbeermark</b> (ca.200g)	4,80 €
<b>Panna cotta mit Himbeermark</b> gekochte, gesüßte Sahne mit Vanille (ca.200g)	4,80 €
<b>Leichte Tiramisu <sup>**</sup></b> mit Quark & Sahne (ca.200g)	4,80 €

<sup>\*\*</sup>enthält Süßungsmittel Stevia, <sup>oo</sup> enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, <sup>^^</sup>enthält Milch