

Buffetvariationen

(als Menü mit Vorauswahl möglich)

Optionales Fingerfood

kann auch als Empfangssnacks gewählt werden wie z. B.:

Tapas mix :

span. Tortilla, Datteln im Speckmantel, Serranoschinken, Albondigas in pikanter
Tomatensauce komplett p.P. 25,-

Roastbeef mit Chimichurri Sauce 9,-p.P.

Carpaccio, Von der französischen Entenbrust, Sous vide 9,-p.P.

Yakitori , asiatische Hähnchenspieße 6,- p.P.

Gambas in Teriyakisauce 6,-p.P.

Hähnchensatayspießchen in Erdnusssauce 6,- p.P.

Torpedo-Shrimps, Asia 5,50 p.P.

Räucherlachs auf Rucola mit Sahnemeerrettich 8,- p.P.

Canapes, im Mix mit Schinken, Lachs, Ziegenkäse 4,50 p.P.

Tomate- Mozzarellaspieße mit Pesto 5,50 p.P.

Gebackene Jalapenos mit Frischkäse 4,50 p.P.

Pinsa in kleinen Stücken/ auch vegetarisch 4,50 p.P.

Gratinierte Ziegenkäsetaler auf Rote Bete Salat 12,-p.P.

Gefüllte Zucchinirollchen, mit Ziegenkäse oder Steinpilzen, gratiniert 6,50 p.P.

Käsevariationen ,Frankreich, 8 Verschiedene Sorten, Platte 200,-

Mediterranes Grillgemüse p.P. 8,-

Rote Beete-Salat, französisch 5,50 p.P.

Glasnudel-Salat, pikant, Asia Art 5,50

Verehrter Gast,

Bei den Buffets beruhen die Preisbeispiele auf einer Aufteilung von :

Vorspeisen 100 % zu gleichen Anteilen

Hauptspeisen je 40 % (Gesamt 120%)

Nachspeise 100 %

Das bedeutet, die Grundkalkulation ist mehr für Genießer, für den größeren Hunger empfehlen wir das 2. Preisbeispiel

Wenn Sie mehr Portionen, oder z.B. einen höheren Fleischanteil wünschen, wird der Preis entsprechend angepasst.

1. El- cuisine

Vorspeisen(50/50)

Französische Erbsencreme -Suppe mit Lauchgemüse

SalatMix mit 2Toppings

frisches Brot

Hauptgänge(je 40%)

*Zander/Kabeljau aus dem Ofen mit Zitronen-Butter-Weißwein-Soße dazu
Blattspinat und Reis*

Roastbeef mit Rotweinjus und Kartoffel-Brokkoligratin

Ratatouille, Französische Art, Vegan, aus dem Ofen

Dessert (100%)

Mousse au Chocolate weiß mit Kokos

48,50 p.P./ 58,50

2.Fusion

Vorspeisen(50/50)

Burrata auf Cherry-Tomaten-Salat mariniert mit Basilikum Pesto, mediterranem Olivenöl, Fleur de Sel & Pfeffer aus der Mühle& 8 Jahre gereiftem Balsamico

Carpaccio vom Rinderfilet, dazu gebratene Waldpilze, Parmesan, geröstete Kürbiskerne, Salatbouquet mit mediterranem Olivenöl & Fleur de Sel

Hauptgänge(je 40%)

Lachsfilet aus dem Ofen, mit Zitronen-Butter-Weißwein-Soße /Trüffel- oder Hummersauce, dazu Blumenkohl geschwenkt in Nussbutter, Pasta

Flank Steaks mit Trüffel-Kartoffel-Püree und Brokkoli & Jus

Gelbes Kokos-Curry ,Vegetarisch mit Papaya- und Mangostückchen, gratinierter Ananas und Jasminreis (Vegan)

Dessert (50/50)

Mousse au Chocolate mit Früchten

Creme Brulee mit Tahiti Vanille und Gran Marniere Orange

59,50 p.P. / 73,-

3. Nouvelle cuisine

Flambierter Picandou-Ziegenkäse im Pistazienmantel mit Rote-Beete-Salat und getrockneten Feigen, serviert mit Feigensenf & Himbeercolee

Yellowfin Tuna-Tartar mit Avocado , Teriyaki-Sesam & Kräutern auf Wildkräutersalatbett

Hauptgänge

Argentinische Rinderfiletmedaillons mit Trüffel/-Cognacsauce , Grillgemüse , Pasta

Zander mit Dijon-Senf-Soße, dazu Ei, Kartoffel/-Möhren-Pürre

Grüne Tortellini, gefüllt mit Spinat/Ricotta in Trüffelsauce

Dessert

Lava Kuchen mit flüssigem Kern (vegan)

Mousse au Chocolate dunkel mit Cognac

65,50,- p.P/ 76,-

4. Mediterrane Klassiker

Vorspeise

Rote Beete-Salat, französisch

Boulliabaisse,

frisches Brot

Hauptgang

*Hähnchen in einer pikanten Tomatensauce mit Paprika , dazu Pasta
Kabeljau oder Zanderfilet mit Hummersauce , dazu Kartoffelgratin & Blumenkohl*

Gemüselasagne/-Strudel

Dessert

Joghurt mit Beeren

48,- /57,50 p. P.

Frankfurter Buffet/ Frankfurter Tapas

Vorspeisen:

*Handkäs, Sachsenhäuser Schneegestöber, Fleischwurst, Butter und Brot /
Laugenbrezeln*

Kartoffelsuppe mit und ohne Würstchen

Oder: Grüne Sauce mit gekochtem Ei

Hauptgang auf dem Buffet:

*Frankfurter Schnitzel (Kalb) auch als vegane oder vegetarische Variante
dazu Bratkartoffeln und gebratenes Gemüse ODER Rippchen mit Kraut*

Frikadellen mit Kartoffelsalat

*Knackige Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings (Balsamico und
Joghurt), gerösteten Kürbis-Kernen*

Dessert in kleinen Gläschen auf dem Buffet

Trifle mit einer Apfelmascarpone

51,-p.P.