

Auswahlliste für Ihr Wunschbüfett – bitte kreuzen Sie an !

Suppen:

Kesselgulasch, Gyrossuppe, Tomatencremesuppe (heiß), Karotten-Ingwer-Kokossuppe
Soljanka, Käsesuppe, Spargelcremesuppe (saisonal)
klare Suppe vom Geflügel oder Rind mit Gemüseeinlage und Eistich

Warme Hauptanteile:

Rindsrouladen, Wildgoulasch, Jägertopf, Pfundspfanne, Boulettentopf
Braten vom Rind, Schwein oder Wild, gespritzter Schweinekrustenbraten
Kasslerbraten auf Sauerkraut, Schweinswickelbraten „Hubertus“(gef. m. Pilzen u. Hackfl.)
Kassler und Ananas in Käserahmsauce gebacken
Medaillons aus der Schweinslende auf Rahmchampignons oder Rahmwaldpilzen
überbacken mit Käse, Rahmgeschnetzeltes aus der Schweinslende
kleine Steaks (Schwein) mit Röstzwiebeln oder Grilltomaten und Fetakäse überbacken
kleine Nackensteaks in Honig-Knoblauchsud, Pfifferlingssteaks
Hähnchenbrust in Rahmchampignons , Hähnchen - „Melba“ oder Frikassee
saftige Hähnchenbruststücke in Honig-Knoblauchsud, Hähnchenbrustgeschnetzeltes
Lachsfilet unter einer Kruste von Wallnüssen, Parmesan u. Kräutern
Zander, - Lachs, Wels oder Kabeljau gebraten, garniert mit Kräuterbutter, Zitronenscheiben
und frischem Dill und Dillsauce
Lachsfilets oder Zanderfilets auf Knoblauch-Rahmblattspinat
Hähnchenschenkel, Boulettchen, kleine Schnitzel, Wiener Würstchen

Warme Gemüsebeilagen:

Blumenkohl – Broccoligratin, Rotkohl, Sauerkraut
Mediterrane Grillgemüsepfanne, Rahmchampignons, Waldpilzmischung
gemischte Gemüseplatte (Spargel (saisonal), Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen)

Beilagen:

Kartoffeln im „Schinkenmantel“ in Käsesahnesoße gebacken, Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Böhmisches Knödel, Kartoffelklöße
Kroketten, Pommes Frites, Reis, Herzogin Kartoffeln, kleine Folienkartoffeln mit
Kräuterrahmdressing, Variationen von verschiedenen Brotsorten

Kaltanteile:

Käsevielfalt von verschiedenen Käsesorten und Spezialitäten
„Frischkäsetorte“(herzhaft mit Räucherschinken)
Räucherfischplatte mit Aal, Heilbutthappen, Forellenfilets und Lachs teilweise gefüllt mit
Sahnemeerrettich
Aufschnittplatte (Lachsschinken, Salami, Kassler, Kochschinken)
Hackepeter als Schweinchen modelliert (250 g-1000 g) (nicht an Sonn – u. Feiertagen)
Rollmöpfe, Matjeshering, Bismarckhering angerichtet auf einer Platte
Gefüllte Eier mit Kaviar

Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Käsesalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Eiersalat
Frischer Schnittsalat mit hausgemachtem Rahmkrauterdressing
Gurkensalat, Tomatensalat, Bohnensalat, Schichtsalat
Tomaten - Mozzarella – Platte mit frischem Basilikum

Desserts:

Obstplatte von saisonalen und exotischen Früchten,
“Eisbombe“ (verschiedene Eissorten, Früchte und Sahne – serviert zum passenden Zeitpunkt)
Beerengrütze mit Vanillesauce, Mousse au chocolate, Zitronencremespeise“,
Landcafe’ – Dessert“, Erdbeerjoghurtdessert, Mango-Joghurtdessert