

Alle Preise sind netto

Lieferadresse:	Anlass:	<input type="text"/>	Buffetschilder:	<input type="text"/>
<input type="text"/>	Datum:	<input type="text"/>	Geschirr:	<input type="text"/>
	Essensbeginn:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
	Personen:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
Tel:		<input type="text"/>	Gläser:	<input type="text"/>
				<input type="text"/>
E mail:		<input type="text"/>	Extras:	<input type="text"/>
				<input type="text"/>
				Rechnungsanschrift:
				<input type="text"/>

Als Buffet oder im Menü mit Tellerservice

Unser Buffetpreis beträgt je nach Auswahl 39-46 € netto für : 4 Vorspeisen | 2 Fleisch, 1Fisch, 2 Beilagen+Gemüsevariation | 4 Dessert

Geschirr, Gläser, Bestuhlung, Zelte, Deko, uvm. können gerne bei uns mitbestellt werden.

Alle Beilagen bei den Hauptgerichten sind Beispiele für Menüs und können gerne nach Wunsch abgeändert werden.

Grün markierte Speisen sind Vegetarisch

Blau markierte Speisen sind Vegan

Feine Suppen [Alle Suppen sind auch vegan möglich](#)

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Getrübefelte Kartoffelsamtsuppe
Bärlauchsuppe mit Gernelenspieß
Dreifarbige Tomatensuppe
Petersilienwurzelsuppe

Kalte Vorspeisen auch als Fingerfood

Vitello tonato Röllchen mit Thaispargel
Gebratene Chorizo auf Fenchelsalat
Garnele auf Sweet-Chili-Frischkäse mit Mango
Galantine vom Maishähnchen mit Pistazien auf Himbeertoast
Gebeizter Thunfischwürfel mit Cassisereduktion
Datteln im Speckmantel auf Petersilien Piniensalat
Tar tar vom Räucherlachs auf Haferbisquit
Mandel-Zimt-Frikadelle auf Kartoffel-Gemüse-Salat
Pikante Frikadellchen auf Fenchelsalat
Gemischte Räucherfischplatte
Crème brûlée von der Entenleber
Vichyssoise (geeiste Kartoffellauchsuppe)
Wasabibisquit mit Rote-Beete, Apfelmoussé und Kresse
Tomaten-Mozarella-Spieße
Ziegenkäse mit Portweinpflaumen
Parmesanflan mit getrockneten Tomaten
Gegrillte Antipasti
Falaffel auf Pistazienhumus
Gemüsesäckchen in Teriaki-Sesamsoße

Herzhafte Hauptgänge

Roastbeef am Stück auf Kräutern gebraten mit Rosmarinsoße
Lammrücken unter der Nusskruste an Caramelisierten Rüben
Rinderrouladen in Burgunder Soße
Rinderfilet im Speckmantel mit Speckböhnchen
Ochsenbäckchen in Burgundersoße
Schweinefilet im Kräuterbisquit mit Rieslingsoße
Schweinefilet im Espressocrepes mit dunkler Zwiebelsoße
Coq au vin vom Maishähnchen (in Rotwein oder in Weißwein)
Hähnchen im Speckmantel mit Thymiansoße

Frischer Fisch

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit Rieslingsoße
Zander auf mediterranem Gemüse mit Kräutersoße
Welssteak unter der Tomatenkruste auf Frühlingsgemüse
Kabeljau im Kräuternetz auf caramelisiertem Spitzkohl

Vielfältige Beilagen

Buntes Marktgemüse der Saison auch vegan möglich
Ofenkartoffel mit Butter oder Kräuterquark
Haselnusspätzle, Süßkartoffelpüree, Junge Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel,
Schneebällchen, Gnocchis, getrüffeltes Kartoffelpüree, Spinatknödel, Schupfnudeln

