

Beispiel für ein Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Obatzter mit rote Zwiebeln

Wurstsalat im Glas

Eiersalat

Krautsalat

Schinken-Käse Salat
mit Lauch

Gemischter Brotkorb mit Party Brötchen, Lauge und Spitzl

Hauptgerichte

Schweinebraten vom Hals
Braten Soße

Lotter's Rippchen

Schnitzel vom Oberpfälzer Landschwein

Als Beilagen Servieren wir

Kleine Kartoffel Knödel

Bayrischem Kartoffel-Gurken Salat

Saisonales Buttergemüse

Dessert

Kaiserschmarren im Glas mit Zwetschge

Bayrisch Creme

Beispiel für ein BBQ Buffet

Einfach so zum genießen
oder

Ihr schmeißt euren Grill an und zeigt euren Gästen wer der Pitmaster ist. Ihr könnt das ein oder andere tolle Fleisch aus unserem reichhaltigen Sortiment an Wet Aged, Dry Aged und vielen Special Cuts von Rind, Schwein und Geflügel dazu Grillen.
Wir helfen euch gerne bei der Mengen Zusammenstellung.

Vorspeisen

Mediterraner Brotsalat

Tomate Mozzarella im Glas

Nudelsalat

Cesar Salat

mit Parmesan Späne und Sauerteigbrot Crumbs

Gemischter Brotkorb mit Party Brötchen und Baguette

Hauptgerichte

Pulled Pork Burger zum selber bauen
mit Cole Slaw, Rucola und BBQ Soße

Beef Rip Finger's
Korean Style

Rips St. Louis Cut FOB
Lemon- Thyme

Als Beilagen und Dip's servieren wir

Kleine Ofenkartoffeln (ohne Folie)

Mediterranes Grill Gemüse

Maiskolben mit unserer Zitronen-Kräuterbutter

Sour Cream

Knoblauch-Kräuter Dip

BBQ Soße

Dessert

Panna Cotta mit Frucht Soße

Obstsalat mit Dill und Cocos

Beispiel für ein Italienisches Buffet

Vorspeisen

Antipasti Gemüse

Tomate Mozzarella im Glas

„ Vitello Tonnato „ vom Kalbstafelspitz

Cesar Salat mit Parmesan Späne und Sauerteigbrot Crumbs

Cesar Dressing

Gemischter Brotkorb mit Party Brötchen

Hauptgerichte

Ossobuco

Kalbsbeinscheiben in feiner Soße

Picatta Milanese von der Hähnchenbrust
mit Tomaten Sugo

Gemüse Lasagne (Vegetarisch)

Als Beilagen Servieren wir

Römische Nocken

Polenta Nocken mit Parmesan gratiniert

Pasta-Gemüse Risotto

Mediterranes Grillgemüse

Dessert

Panna Cotta mit Frucht Soße

Bergamotten-Krokant Creme

Beispiel I für ein Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Tomate Mozzarella im Glas

„Vitello Tonnato“ vom Kalbstafelspitz
auf Platte

Flusskrebs Cocktail mit Calvados und Apfel
Im Glas

Verschiedenes Anti Pasti Gemüse

Gemischter Blattsalat mit Karotte, Gurke, Paprika, Tomate,
Brot Croutons
Honig-Senf und Balsamico Dressing

Gemischter Brotkorb mit Party Brötchen und Baguette

Hauptgerichte

Schweinebauch Knusprig und gefüllt
Braten Soße

Gebratenes Lachs Filet mit Terriyaki Soße lackiert
auf Sesam-Wasabi Spinat

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust
Tomaten Sugo

Gemüse Lasagne

Als Beilagen Servieren wir

Kleine Kartoffel Knödel

Pasta-Gemüse Risotto

Mediterranes Grill Gemüse

Dessert

Panna Cotta mit Frucht Soße

Obstsalat mit Dill und Cocos
im Glas

Mousse aux Chocolat

Beispiel II für ein Hochzeitsbuffet

Vorspeisen / Suppe

Salat von Wassermelone und Fetakäse

„Vitello Tonnato“ vom Kalbstafelspitz
auf Platte

Gemüse Tempura Spieß
und Minze Joghurt

Cesar Salat mit Parmesan, Tomate und
Brot Croutons
Cesar Dressing

Karotten-Curry-Cocos Schaumsüppchen
mit gerösteten Sauerteigbrot Crumb

Gemischter Brotkorb mit Party Brötchen und Baguette

Hauptgerichte

Schweine Lendchen in Pilz rahm Soße

Roastbeef im ganzen mit Zwiebel Kruste
am Buffet tranchiert

Garnelen-Gemüse Pfanne mit Zitronen Pfeffer

Cous-Cous Auflauf (Vegetarisch)

Als Beilagen Servieren wir

Kartoffel Wedges

mit Parmesan, Rosmarin und Trüffel öl

Hausgemachte Spätzle

Mediterranes Grill Gemüse

Dessert

Panna Cotta mit Frucht Soße

Kaiserschmarren im Glas mit Zwetschge

Mousse aux Chocolat

Winter Menü 2023/2024

Buffet ab 15 Personen

Suppe

Getrüffeltes Sellerie Schaumsüppchen
mit geröstetem Sauerteigbrot

Vorspeise

Feldsalat mit Walnuss Dressing
und Speck

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

oder

Lachstatar

Schwarzwurzel und Bergamotte

Hauptgang

Spinat-Ricotta Tortellini

Kürbis und Macadamia Nuss

Entenkeule

Kartoffelknödel, Lotter´s Gemüse Pfanne

oder

Schweinelendchen in Cognac Ramsoße

Spätzle, Maronen-Wirsing Gemüse

Dessert

Bratapfel im Glas

Lebkuchen Mousse mit Amarena Kirsche

39,50 € pro Person