

## 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

Gebackene Apfelspalten mit Zimt und Zucker

\*\*\*

Schokoladen Mousse

**in dieser Menüfolge ab 20 Personen**

**Preis pro Person 34,00 €**

## 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

\*\*\*

Cole Slaw Salat

\*\*\*

Gemischter Brotkorb mit Party Brötchen und Baguette

### Hauptgerichte

Beef Brisket  
aus dem Smoker

\*\*\*

Baby Back Rip's FOTB

### Als Beilagen und Dip's servieren wir

Kleine Ofenkartoffeln ( ohne Folie )

\*\*\*

Mediterranes Grill Gemüse

\*\*\*

Sour Cream

\*\*\*

Knoblauch-Kräuter Dip

\*\*\*

BBQ Soße

### Dessert

Panna Cotta mit Frucht Soße

\*\*\*

Karamellierte Ananas mit Dill & Cocos

**in dieser Menüfolge ab 20 Personen**

**Preis pro Person 41,00 €**

## Beispiel für ein Italienisches Buffet

### Vorspeisen

Gemischtes Antipasti

\*\*\*

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 mit Parmesan & Rosmarin gratiniert

\*\*\*

Pasta-Gemüse Risotto

\*\*\*

Mediterranes Grillgemüse

### Dessert

Panna Cotta mit Frucht Soße

\*\*\*

Bergamotten-Krokant Creme

**in dieser Menüfolge ab 30 Personen**

**Preis pro Person 43,00 €**

## 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

### Hauptgerichte

Schweinebauch Knusprig und gefüllt

Braten Soße

\*\*\*

Gebratener Sesam-Lachs mit Terriyaki Soße lackiert  
auf Wasabi Spinat

\*\*\*

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust

Tomaten Sugo

\*\*\*

Gemüse Lasagne

### Als Beilagen Servieren wir

Kleine Kartoffel Knödel

\*\*\*

Gemischter Reis

\*\*\*

Pasta-Gemüse Risotto

\*\*\*

Mediterranes Grill Gemüse

### Dessert

Panna Cotta mit Frucht Soße

\*\*\*

Obstsalat mit Dill & Cocos

\*\*\*

Mousse au Chocolat

**in dieser Menüfolge ab 50 Personen**

**Preis pro Person 44,00 €**

## Beispiel II für ein Hochzeitsbuffet

### Vorspeisen / Suppe

Hochzeitssuppe

Grießnocken, Brättnocken, Leberknödel, Pfannkuchen Streifen

\*\*\*

Salat von Wassermelone und Fetakäse

\*\*\*

„Vitello Tonnato“ vom Kalbstafelspitz  
auf Platte

\*\*\*

Räucherlachs und Kartoffeltaler  
Chicoreé/ Sesam-Frischkäse

\*\*\*

Cesar Salat mit Parmesan, Tomate und  
Cesar Dressing

### Hauptgerichte

Schweine Lendchen in Pilz rahm Soße

\*\*\*

Roastbeef im ganzen mit Zwiebel-Kräuter 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

\*\*\*

Hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Gemischter Reis

\*\*\*

Mediterranes Grill Gemüse

### Dessert

Panna Cotta mit Frucht Soße

\*\*\*

Mini Macarons

\*\*\*

Mousse au Chocolat

**in dieser Menüfolge ab 60 Personen**

**Preis pro Person 49,50 €**

## Beispiel III für ein Hochzeitsbuffet

### Vorspeisen / Suppe

Brunnenkresse Schaumsüppchen  
geröstete Sauerteigbrot Crumb

\*\*\*

Gegrillte Aubergiene und Mozzarella

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
Pistazien Creme / Buttermilch

\*\*\*

Rinder Carpaccio vom Filet  
Wilder Brokkoli/ Sesam / Holunder

\*\*\*

Junger Spinat Salat  
Kichererbse / Mango

\*\*\*

Gemischter Brotkorb mit Party Brötchen

### Hauptgerichte

Pollo Fino vom Hähnchen  
Zitrone / Thymian

\*\*\*

Kalbstafelspitz Sous-Vide gegart  
am Buffet tranchiert  
Trüffel Schaum

\*\*\*

Gebratener Sesam-Lachs mit Terriyaki Soße lackiert  
auf Wasabi Spinat

\*\*\*

Gemüse Curry-Thai-Curry-Cocos **Vegan**

### Als Beilagen Servieren wir

Pasta-Gemüse Risotto

\*\*\*

Kartoffel Gratin

\*\*\*

Gemischter Reis

\*\*\*

Karamellierte Karotte und Kreuzkümmel

### Dessert

Gebackene Apfelspalten  
Zimt & Zucker / Vanille Sahne

\*\*\*

Mini Macarons

\*\*\*

Mousse au Chocolat

**in dieser Menüfolge ab 60 Personen**

**Preis pro Person 58,00 €**