

Unsere Buffets bieten wir ab 15 Personen an.

Buffet Nr.1

Vorspeisen:

- Bunte Salate der Saison mit frischem Obst, karamellisierten Nüssen und Balsamico-Dressing
- Marinierte Tomate-Mozzarella-Spieße
- Hausgemachte Gemüse-Antipasti
- Vitello Tonnato
- Gemischter Brotkorb mit Butter und Tomaten-Frischkäse

Hauptgang:

- Tranchen von der gebratenen Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat-Ricotta auf getrüffeltem Tomatenragout
- Saltimbocca vom Schweinefilet auf Orangen-Möhren
- Rosmarinkartoffeln

Dessert im Glas:

- Tiramisu
- Holunder Mascarpone-Creme mit Früchten

Preis pro Person auf Anfrage.

Buffet Nr.2

Vorspeisen:

- Hausgemachte Gemüse-Antipasti
- Blattsalat mit Cherrytomaten, Gurke, Parmesan und Pinienkernen dazu Roberts Dressing
- Zarte Saté-Spieße mit Erdnuss-Chili-Creme
- Crepes gefüllt mit Räucherlachs, Dill und Wasabi-Kaviar
- Gemischter Brotkorb mit Tafelbrötchen und Butter

Hauptgang:

- Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate, Basilikum und Mozzarella auf mediterranem Gemüse
- Medaillons vom Schweinefilet in einer Waldpilzsauce mit Frühlingszwiebeln
- Röstkartoffeln
- Butterspätzle

Dessert im Glas:

- Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeersauce
- Mariniertes Obstsalat

Preis pro Person auf Anfrage.

Buffet Nr.3

Vorspeise:

- Hausgemachte Gemüse Antipasti
- Bunte Salate der Saison mit frischen Obst, karamellisierten Nüssen und Balsamico-Dressing
- Partyfrikadellen gefüllt mit Feta und sonnengetrockneten Tomaten
- Hähnchenspieße süß-pikant
- Gemischter Brotkorb mit Tafelbrötchen und Butter

Hauptgang:

- Medaillons von der Rinderhüfte mit Estragon-Gorgonzolasauce
- Gebratenes Fischfilet in Zitronengras-Sauce
- Pasta/Pesto mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen
- Gemischte Gemüseplatte der Saison
- Kartoffelgratin und Wildreis

Dessert im Glas:

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person auf Anfrage.