

## Buffetaufstellung

### Suppen:

Käsesuppe  
Hühnersuppe  
Champignoncremesuppe  
Kürbiscremesuppe

Soljanka  
Gulaschsuppe  
Kartoffelcremesuppe  
Gyrossuppe

Rindfleischsuppe  
Tomatencremesuppe  
Möhrencremesuppe  
Pizzasuppe

### Fleischvariationen:

#### Schwein:

Dampfgegarte Schweinekeule  
Kleine Schnitzel  
Kassler-Ananas-Braten / Kasslerbraten  
Kassler-Ananas-Braten mit Käsesoße  
Schweinegeschnetzeltes  
Schweinebraten

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce  
Kleine Steaks mit Würzfleisch & Käse überbacken  
Kleine Steaks mit Tomate & Mozzarella überbacken  
Käsesteaks  
Griechisches Pfannengyros & Zaziki  
Kleine Bratwurst

#### Rind:

Kleine Rumpsteaks  
Tafelspitz mit Meerrettich  
Kleine Rinderrouladen

Rinderbraten  
Gulasch halb & halb

Rindergeschnetzeltes Stroganoff  
Geschmorte Rinderbäckchen  
Geschmorte Ochsenbäckchen

### Wild, Lamm und Geflügel:

Wildschwein- Reh- und Hirschbraten in Rotweinsauce, Wildgulasch  
Lammragout Lammkeule

Enten- und Gänsebrust  
Kleine Putenschnitzel  
Hähnchen Hawaii  
Hähnchenfilet im Knuspermantel  
Chicken Wings  
Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella überbacken

Hähnchenfiletroulade auf Wirsing  
Putengeschnetzeltes  
Hähnchen Hawaii Pfanne  
Chicken Nuggets (für kleine Gäste)

### Fisch:

Gedünsteter Lachs in Raffinierter Soße  
Gedünsteter Lachs in Dillsauce  
Ged. Lachs mit Mandel-Kräuter-Kruste auf Dillsauce

Zartes Pangasiusfilet mit ger. Walnüssen  
Garnelenspieße

### Kartoffelbeilagen:

Salzkartoffeln  
Pommes Frites  
Kartoffeltaschen  
Kartoffelspalten  
Reis  
Hausgemachte Semmelrolle

Thüringer Klöße  
Kartoffelkroketten  
Röstinchen  
Herzoginkartoffeln  
Spätzle  
Rosmarinkartoffeln  
Süßkartoffel-Pommes

## Gemüsebeilagen:

Frische Champignons	Apfelrotkohl	Buttergemüse
Bohnen im Schinkenmantel	Rosenkohl	Sauerkraut
Schwarzwurzeln mit gebräunter Butter		Spargel (nur zur Saison)

## Salate:

Schichtsalat	Russischer Möhrensalat	Chinasalat	Selleriesalat
Sommersalat mit Schafskäse	Grüner Blattsalat	Salatherzen	
Bohnensalat	Gurkensalat	Bohnen/Gurkensalat	
Tomatensalat	Tomate/Mozzarella	Rotkrautsalat	
Porreesalat	Möhren/Selleriesalat	Eiersalat	

## Desserts:

Zitronencreme	Kokoscreme	Vanillecreme
Schokocreme	Moccacreme	Bayrische Creme
Orangencreme	Erdbeercreme	Tiramisu
Süße Sünde	Panna Cottacreme	Mohn-Marzipan
Himbeerjoghurt	Waldbeerjoghurt	Erdbeerjoghurt
Rote Grütze & Vanillesoße	Götterspeise & Vanillesoße	Schokopudding & Vanillesoße
Vanilleeis & Erdbeerspiegel	Vanilleeis & Himbeerspiegel	Cappuccino-Mousse
Spaghetti-Eis-Dessert	Potpourri von Fruchtsaftgötterspeisen	
Obstschale	Obstteller (aufgeschnitten)	

## Knabberteller

## Herzhaftes:

Eichsfelder Schlachteplatte (Feldgieker, Garwurst, Leberwurst, Gehacktes)  
Wurstplatte (Kassler, Schinken, Salami)  
Hausgemachtes Roastbeef mit Honig-Pfefferkruste  
Schweinefilet  
Käseplatte  
Gefüllte „russische Eier“  
Verschiedene Brotvariationen, Brötchen, Baguette

Butter

**Sollte sich unter Ihren Gästen ein Allergiker befinden, so teilen Sie mir dieses bei der Absprache mit.**

- Das Mitnehmen der Speisen vom Buffet nach der Feierlichkeit ist vom Gesetzgeber nicht gestattet, kann aber erfolgen unter Ausschluss jeglicher Haftung.
- Das Betreten der Küche und der Wirtschaftsräume ist strengstens untersagt! Bitte sprechen Sie das Bedienungspersonal an.
- Werden mitgebrachte Speisen verabreicht (Torten, Kuchen, Salate, Desserts uä.), so erlischt der Haftungsanspruch! Bei mitgebrachtem Kuchen wird pro Person eine Kuchengeldpauschale fällig!
- Technische Details müssen bis 2 Tage vor der Feier abgeklärt sein.
- Nach vorheriger Absprache kann ein Fahrdienst eingerichtet werden.
- Nach Absprache, kann von unserer Seite auch Musik bereit gestellt werden