

Menü und Buffetvorschläge 2024

Menüs ab 10 Personen - Büffets ab 30 Personen

Buffett Party & Fingerfood

Schnitzelnuggets auf Kartoffelsalat, Schinkenröllchen mit französischem Gemüsesalat, Hackfleischbällchen garniert, Tomate-Mozzarella-Spießchen, Pumpernickel mit Lachstatar, Gulaschsuppe, Geflügelsalat Hawaii im Gläschen, diverse Dips, Partygebäck, Gouda-Traubenspießchen.

Im Weckgläschen: Vanillecreme mit Himbeermark

pro Person 22,50 €

Buffet Standard

4erlei verschiedene Salate vom Buffet.

Geschmorte Rinderhüfte in Barolo-Jus, Butterspätzle, Partyschnitzel vom Schweinerücken, Kroketten, Streifen von der Poulardenbrust „Züricher Art“, Pfannengemüse.

Eisbombe fein garniert mit Fruchtsauce

pro Person 25,00 €

Buffet Hessisch

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Dörrfleischstückchen,

Hausmacher Wurstplatte (Mett-, Blut-, und Leberwurst), Handkäs mit Musik, gekochte

Ochsenbrust mit Kartoffel-Boulliongemüse, Meerrettichsauce, gebratene Mettenden auf Sauerkraut, Kartoffelpüree, Feldsalat mit Speckdressing.

Apfelweincreme mit Kirschgrütze im Weckglas

pro Person 28,50 €

Buffet Österreich

Kalt marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl, geräucherte Bachforelle mit Meerrettich und Preiselbeersahne, Rinderkraftbrühe mit Frittaten-, Fleisch-, und Gemüseeinlage (auf Wunsch ausserviert),

Vogelersalat mit Walnuss-Kartoffeldressing,

Geschmorte Kalbshaxe mit Selleriepüree, Vichykarotten, Wiener Saftgulasch (vom Rind) mit Semmelknödel, Käsespätzle mit Röstzwiebel.

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster

pro Person 34,00 €

Buffet Mediterran

Antipasti, Parmaschinken-Melone, Tomaten-Mozzarella, Maiale Tonnato, Rucola-Parmesan, Meeresfrüchtesalat, Oliven, Aioli, Ciabatta, Pizzabrot.

Paella ½ Huhn & ½ Fisch, Nudeln aus dem Parmesanlaib, Saltimbocca a la Romana, Ratatouillegemüse, Spanische Kartoffeln.

Eiswagen mit 4 Sorten italienisches Eis.

pro Person 37,80 €

Buffet Dutenhofener See

Gratinierter Schafskäse, gebratene Seitlinge mit roter Paprika, Shrimpscocktail im Gläschen, Bündnerfleisch auf Rucola mit Walnussöl und gebratenen Pinienkernen, Blattsalate mit 2erlei Dressing, rote Beete, Radieschen.
Roastbeef am Buffet geschnitten mit Pfeffercreme, Kroketten, gebratenes Lachsfilet und Riesengarnele, Safransahne und Gemüserisotto, gebratene Poulardenbrust an Ratatouillegemüse mit gebutterten Drillingen.
Dreierlei Dessertgläschen
Panna Cotta mit Mangomark, Mousse au Chocolat fein garniert, Vanillecreme mit karamellisierten Kirschen

pro Person 41,00 €

Buffet Tex Mex

Buntes Salatbuffet: Blattsalate mit 2erlei Dressing, griechischer Bauernsalat, Bohnen-Maissalat, Coleslaw, Cous Cous Salat, Aioli und Oliven.
Herzhaft marinierte Spare Ribs, gegrillte Partywürstchen (Grobe, Rind, Käse), Schnitzelnuggets, Hähnchengyros, Asiagemüse in Kokos-Currycreme, Basmatireis (vegan), Penne mit Tomatenragout, Parmesan (vegetarisch), Steakhouse Fries, diverse Dips.
Eiswagen mit 4 Sorten Eis, im Gläschen: Vanillecreme mit Erdbeerragout

pro Person 29,50 €

Vegan & vegetarisch

Pfannengemüse mit Kokos-Currycreme, Basmatireis
Zucchini-Küchlein mit Schnittlauchcreme
Teigtaschen mit Pecorino gefüllt, Honig-Thymianbutter

(Preise werden dem Gesamtpreis im Buffet oder Menü angepasst)

Nachtsnack

Internationales Käsebrett fein garniert, Pfefferbeiser oder Currywurst im Gläschen, oder herzhaftes Gulaschsuppe, Brotkorb (Party- Laugengebäck)

pro Person 8,50 €

(Preise sind Tages,- und Saisonabhängig)

Nach Absprache mit uns können einzelne Gerichte unter den Menüs oder Buffets ausgetauscht werden! Einzelne Gerichte zum Ergänzen/Austauschen: (evtl. auch saisonal)

Tomatensuppe, Bärlauchsuppe, Spargelcremesuppe, Rinderkraftbrühe mit Käspressknödel, Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl, Kärntner Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Rinderfilet in Ganzen gebraten, Gambas aus der Wokpfanne, Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse mit Safransahne, Rinderroulade in Burgundersauce, Krustenbraten am Buffet geschnitten, geschmorte Kalbshaxe im Natursaft, Gänsebraten Brust und Keule in Orangen-Rosmaringlace, Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, diverse Fleisch- oder Schinken, Drillinge.

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne, Palatschinken in Orangenkaramell und Walnusseeis.

(Preise werden dem Gesamtpreis angepasst)

MENÜS

1.

Rinderkraftbrühe
mit Frittaten, Fleisch, und Gemüseinlage
* * *

Tranchen vom Schweinefilet
mit Edelpilzrahm, Pfannengemüse und Spätzle
* * *

Quarkcreme mit Orangenkaramell

pro Person 28,50 €

2.

Kleiner Schlemmersalat
mit Himbeermarinade, Speckwürfel und Croutons
* * *

Gegrillte Scheibe vom Rinderrücken
Pfeffercreme, Butterbohnen und Lyoner Kartoffeln
* * *

Vanilleeis mit Eierlikör, warmer Schokosauce und Sahne

pro Person 33,00 €

3.

Karotten-Ingwerschaumsuppe
Sahnehaube und Kräutercroustini
* * *

Gegrillte Lachsschnitte
Safransahne und Gemüserisotto
* * *

Walnussparfait
mit karamellisierten Kirschen

pro Person 34,00 €

4.

Mediterrane Vorspeisenplatte oder Teller:
Antipasti, Parmaschinken-Melone, Tomaten-Mozzarella, Maiale Tonnato, Rucola-
Parmesan, Meeresfrüchtesalat, Oliven, Aioli, Ciabatta

* * *

Piccata von der Poulardenbrust (in Ei Parmesanhülle)
mit Tomatisierten Linguini, sautierten Schinken und Champignonstreifen

* * *

„Mama Mia“

Mascarponecreme mit Amarettinis und Erdbeerragout

pro Person 37,50 €

5.

Galamenü:

Rucola mit Parmesan und Walnussmarinade,
geschmolzener Serranoschinken und Kräuterseitlinge

* * *

Kokos-Curryschaumsuppe
mit gebratener Riesengarnele

* * *

Gegrilltes Rinderfilet
mit Balsamicoglance, Gemüse garnitur und Kartoffel-Selleriepüree

* * *

Mousse au Chocolat mit Mangomark und Waldbeeren

pro Person 50,00 €

VEGETARISCH:

Tomatencarpaccio mit geräucherten Tofu und Schafskäse	€ 16,50
Blumenkohlrisotto mit Spinat und Curryschaum	€ 15,50
Rote Rüben Linsen mit Spitzkohlsalat und Kräutersaitling	€ 16,50
Sellerieschnitzel mit Kräuterrahm und Radicchio	€ 17,50
Parmigiano die Melanzanie (Tomaten-Auberginen-Parmesanauflauf)	€ 13,50

VEGAN:

Lauwarmer Cous-Cous Salat mit Auberginen und Rucola-Fenchelsalat	€ 14,00
Geschmorter Chicorre mit Falafel und Kräuterschaum	€ 16,00
Gefüllte Tomate im Fenchelsud	€ 15,50
Gemüsecurry mit Schwenkkartoffel	€ 15,80
Karotten Ingwersuppe	€ 7,50
Glasnudelsalat „Asia Style“ mit Tofu und Koriandamayo	€ 13,50
Kartoffelgulasch mit gerösteten Schwarzbrot	€ 13,50
DESSERT: Kokos Panna Cotta mit Mangosauce	€ 7,50
Schokokuchen mit Vanillesauce und Früchten	€ 8,50

Riesling Jahrgangssekt (wahlweise mit O-Saft) pro Flasche € 21,80

0,75l Selters Mineralwasser am Tisch eingestellt € 6,20

Getränke nach Wunsch und Wahl:

0,3l Krombacher Pils, alk.frei € 3,50

0,5l Starnberger Weizen + alkoholfrei € 4,90

0,3l Pepsi Cola, Schwip Schwap, Zitrone,
Apfelsaft, Orangensaft € 3,30

Weine:

Possmann Apfelwein 0,25l € 2,70

Rot: Flut, Cuvé Minervois, trocken

Weiß: Ebbe, Cuvé Minervois, trocken

0,75l € 21,00

Aperitifos:

Aperol „Spritz“, Hugo,

Lillet Wildberry 0,25l € 6,50

Cocktails, Longdrinks, Spirituosen:

Ouzo, Jägermeister 2cl € 3,00

Grappa, Baileys 2cl € 3,50

div. Obstedelbrände 2cl € 3,50

Jacky-Cola, Vodka Lemon, Cuba Libre,

Gin Tonic 0,25l (4cl Alk.) € 6,80

Caipirinha, Tequila Sunrise,

Sex on the Beach € 8,50

Sundowner (alk. frei) € 5,00

Kleine Pauschale:

Alle Getränke ohne Longdrinks, Schnäpse und Cocktails p. P. 35,80 €

Große Pausche:

Inklusive Schnäpse, Longdrinks und Cocktails 45,80 € pro Person.

Die Getränkepauschale gilt für neun Stunden oder aber bis 02.00 Uhr.