

Der Gastgeber darf feiern...

In bis zu 3.000 m<sup>2</sup> großen,  
freitragenden Zelten zaubern wir  
Ihnen jedes gewünschte Ambiente!

# Speisen



Auf der Stiegel 21  
**32839 Steinheim - Vinsebeck**

Tel.: (0 52 33) 78 82

Fax: (0 52 33) 10 36

[www.meilenbrock.de](http://www.meilenbrock.de) • [info@meilenbrock.de](mailto:info@meilenbrock.de)

## „Das Passende für den kleinen Empfang“

*Wir bieten Ihnen kleine und große Häppchen zu Ihrem Empfang von rustikal bis edel belegt.*

*Deftige belegte halbe Brötchen oder Brote mit verschiedenen Bratensorten, Schinken, Salami & verschiedenen Käsesorten*

*Fein belegte Canapés z.B. mit Filetscheiben, Geflügelbrust, Entenbrust, verschiedenen Käsespezialitäten & Räucherfischspezialitäten einzeln garniert*

## „Fingerfood“

*kleine Mettbällchen am Spieß mit pikantem Gemüse garniert*

*kleine Käsespieße mit Weintrauben*

*marinierte Zucchini-scheiben mit Shrimps gefüllt*

*Brucchetta mit Pesto-Tomaten*

*Sandwichdreiecke am Spieß verschieden belegt*

*Schnitzelspieße „Hawaii“*

*Geflügelröllchen mit Auberginenmantel*

*Tomate - Mozzarella - Spieße*

*Schweinefiletröllchen im Zucchini-mantel*

*Datteln und Pflaumen im Speckmantel am Spieß*

## Zum Empfang

*Sekt mit Orangensaft*

*Kir Royal*

*Sekt, Cassis*

*Frozen Peach Tequila*

*Pfirsichsaft, Tequila, Kirschsaf*

*Frozen Banana Daiquiri*

*Bacardi, Erdbeersaft, Bananensaft*

## Kalte Vorspeisenteller

*Antipastiteller*

*mit marinierten Champignons,  
marinierten Zucchinischeiben,  
Tomate-Mozzarella und Chiabatta*

*Feldsalat*

*mit Maracujadressing, warmen  
Hähnchenbrustscheiben und Baguette*

*Melonenschiffchen*

*mit Parmaschinken, Pumpernickel  
und Butter*

*Scheiben von der Putenbrust*

*mit Pfifferlingen, Lauch  
und Balsamicodressing*

*Fischteller*

*vom Räucherlachs, Gravedlachs und Forellenfilet  
mit Baguette und Butter*

*Salat von Flusskrebse*

*mit Ananas, Champignons und Mandarinen  
auf Eisbergsalat und Baguette*

*Meeresfrüchtesalat*

*mit Paprika, roten Zwiebeln und Äpfeln  
auf Ruccolasalat und Zwiebelbaguette*

*Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef*

*mit grünem Spargel an Himbeervinaigrette  
Kräuterchiabatta*

## „Suppenbuffet“

*Rinderbrühe mit bunter Einlage*

*Lauchcremesuppe mit Apfelstreifen*

*Brokkolicremesuppe mit Mandeln*

*deftige Gulaschsuppe*

*Steinpilzbrühe oder - Rahmsuppe  
mit Cognac*

*Zucchinicremesuppe mit Shrimps*

*Westfälisch Rauchschinkensuppe*

*Hühnerbrühe mit bunter Einlage*

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

*Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen*

*Asiatische Geflügelcremesuppe*

*Partysuppe mit Mett, Lauch usw.*

*Waldpilzcreme mit frischen Kräutern*

*Zwiebelsuppe mit Käsecrouton's*

## „Bratenauswahl“

*Gyrosbraten*

*gefüllt mit Zwiebeln, Lauch und Feta*

*Zwiebelbraten*

*mit frischen Zwiebeln & Röstzwiebeln*

*Senfbraten*

*mit frischen Zwiebeln, Senf & Champignons*

*Farmerbraten*

*mit Brokkoli & Käse gefüllt*

*Spanferkelrollbraten mit gerösteten Speckwürfeln in Zwiebelsauce*

*Backschinken (gepökelter Schweineschinken mit Kruste gebraten)*

*Kasselerbraten in grüner Pfeffersoße*

*(Alle Braten sind aus mageren Schweinenacken zugeschnitten.)*

*Pizzabraten*

*gefüllt mit Mozzarella, Tomaten & Salami*

*Schwedenbraten*

*mit Backpflaumen & Äpfeln gefüllt*

*Jägerbraten*

*mit Mett, Röstzwiebeln und Champignons*

*Spießbraten*

*mit Zwiebeln & Paprika*

*Backschinken“ klassisch“*

*mit Remouladensoße, Cumberlandsoße, gebackenen Früchten, Salatplatte und Kroketten*

## „Geflügel- & Schweinespezialitäten“

*Pouardenmedaillons „Bali“  
mit Früchte-Currysoße*

*Pouardengeschnetzeltes Thailand“  
in Mangosoße*

*Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“  
mit Champignons & Sahne*

*Pouardenmedaillons „Venezia“  
mit Schinken, Parmesan & Tomatensoße*

*Putenbraten „Avignon“  
mit Kräutersahne-Soße*

*Schnitzel „Gourmet“  
mit Sahnesoße überbacken*

## „Filetgerichte vom Schwein“

*Schweinefilet „Dijon“ mit Schnittlauch  
in Dijonsenfsoße mit Rosa Beeren*

*Filetmedaillons „Ratsherren“  
mit Speck, Zwiebeln  
& Sauce Bearnaise überbacken*

*Filetmedaillons „Gutsherren“  
mit grüner Pfeffersoße*

*Schweinefilet „Schwedisch“  
gefüllt mit Backpflaumen auf Hagebuttensoße*

*Schweinefilet „Stroganoff“  
mit Speck, Zwiebeln, Gurken & Rahm*

*Filetmedaillons „Milanese“  
im Parmesan-Käsekleid & Tomatensoße*

*Filetmedaillons „Toskana“  
mit mediterranem Gemüse & Tomatensoße*

*Filetmedaillons „St. Petersburg“  
mit Weißkohl, Speck, Zwiebeln, Tomate  
und einem Hauch Rote Bete*

*Filetmedaillons „Hawaii“  
mit exotischen Früchten & Currysoße*

*Filet „Art des Hauses“  
mit frischen Champignons in Rahm*

*Filet „Försterin“  
im Pilzragout & Cognacsoße*

*Filet „Calvados“  
mit Apfelstreifen in Calvados - Apfelseße*

## „Diverse Wild - Lamm & Rinderspezialitäten“

*Hirschkeule „Waidmanns Art“  
mit Waldpilzsoße, Speckrosenkohl  
und Kartoffel-Mandelnocken*

*Wildragout mit Pilzen  
Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Spätzle*

*Geschmorte Wildschweinkeule  
mit Preiselbeersöße, Rahmwirsing  
und Kartoffel-Kräuternocken*

*Lammkeule „Provenzale“  
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*

*Tafelspitz mit Meerrettichsoße  
Rote-Bete-Salat und Bouillonkartoffeln*

*„Rheinscher Sauerbraten“  
mit Obstbeilage und Kartoffelklößen*

*Rostbraten vom Jungbullen  
mit Zwiebeln geschmort,  
Gemüseauswahl und Kräuterkartoffeln*

*Westfälischer Zwiebelbraten  
gekochter Rinderbraten in Zwiebelsoße  
mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln*

## „Vegetarische Gerichte“

*Spinatlasagne  
mit Schafskäse*

*Kohlroulade  
mit Spinat gefüllt*

*Vollkornpfannkuchen  
mit Gemüsefüllung und Käse überbacken*

*Gratinierter Spitzkohl oder Wirsing  
mit Parmesan überbacken*

*Sellerieschnitzel mit Tomatenragout*

*Brokkoli-Kartoffelgratin*

## „Fischspezialitäten“

*Schwertfischsteak auf Bärlauchrahm*

*Tilapiafilet auf Gemüsestreifen  
mit Zitronenbutter-Soße*

*Lachs in Eihülle  
mit Senf - Dillsoße*

*Pangasiusfilet auf Limonensoße*

*Viktoriabarsch auf Kokos-Lauchsoße*

*Schollenfilet „Finkenwerder Art“  
mit Krabben, Speck und Zwiebeln in Butter*

*Seeteufelfilet auf Porreestreifen  
und Weißweinssoße*

*Thunfischsteak „Mediterran“  
auf Tomaten-Olivenragout*

*Gerne grillen wir verschiedene Fischspezialitäten  
auch ganz frisch auf ihrer Feier!  
Preis auf Anfrage!*

## „Beilagen“

*Kartoffelgratin*

*Gebackene Sauerrahmkartoffeln*

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck*

*Herzoginkartoffeln*

*Bandnudeln*

*Butter-Mischreis*

*Risoleekartoffeln*

*Mandel-Kartoffelnocken*

*Folienkartoffeln mit Kräuterquark*

*Kartoffelkroketten*

*Butterkartoffeln*

*Schupfnudeln*

*Röstinchen*

*Speckkartoffeln*

*Kräuterkartoffeln*

*Kräuter-Kartoffelnocken*

## „Gemüsebeilagen“

*Gemüseplatte vom Markt mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren,  
Prinzessbohnen & Sauce Hollandaise*

## „Diverse Gemüsebeilagen“

*Apfelrotkohl*

*Ratatouille*

*Zucchinirahmgemüse*

*Frische Champignons*

*feurige Kidneybohnen  
mit Speck und Zwiebeln*

*deftiges Sauerkraut*

*Rahmwirsing*

*Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln*

*Buttermais*

*Kohlrabi in Sahnesauce*

## „Dessertbuffet“

*Bayrische Creme*

*Creme Latte Macchiato*

*Obstsalat*

*Stracciatellacreme*

*Erdbeersahnecreme*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Tiramisu*

*Mousse au chocolat dunkel*

*Mousse au chocolat hell*

*Weißweincreme*

*Schwarzwälderkirschcreme*

*Zimtcreme mit Pflaumensoße*

*Orangencreme*

*Champagnercreme mit Erdbeermark*

*Mascarponecreme mit Himbeermark*

*Himbeercreme*

*Herrencreme*

*Joghurt-Limonencreme*

## „Salatauswahl“

*Farmersalat*  
Möhren, Sellerie, Äpfel,  
Orangen-Sahnedressing

*Eisbergsalat*  
Käse, Schinken, Ananas, Joghurtdressing

*Italienischer Salat*  
Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Eier, Oliven,  
Gurken und Thunfisch

*Nudelsalat*  
Nudeln, Erbsen, Möhren

*Krautsalat*  
Weißkohl, Essig & Öl

*Maissalat*  
Mais, Zwiebeln, Paprika

*Porreesalat*  
Porree, Mandarinen, Äpfel, Ananas

*Staudenselleriesalat „fruchtig“*  
Staudensellerie, Äpfel, Ananas,  
Joghurt

*Käsesalat „fruchtig“*  
Gouda, Ananas, Weintrauben,  
Mandarinen, Walnüsse

*Tomatensalat*

*Bohnensalat*

*Italienischer Tortellinisalat*  
Tortellini, Tomaten, Pinienkerne  
Ricottacreme

*gemischte Salatplatte*  
verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurke

*Geflügelsalat*  
Geflügel, Spargel, Pilze, Ananas,  
Mandarinen, Eier

*Tomaten-Thunfischsalat*  
Tomaten, Thunfisch, Eier, Zwiebeln,

*Melonensalat*  
Melone, Schinken, Käse, Äpfel, Walnüsse,

*Waldorfsalat*  
Sellerie, Äpfel & Walnüsse

*Heringssalat*  
Matjes, Rote Beete, Gurken, Äpfel, Eier

*Bayrischer Kartoffelsalat*  
Kartoffeln, Äpfel, Gouda,  
Lauch, Schinken, Radieschen

*Salat „Akropolis“*  
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Eier, Hirtenkäse,  
Paprika, Oliven, Honig - Senfdressing

*Gurkensalat*

*Möhrensalat*

## Menübeispiele

### Menü 1

Rinderbrühe mit  
Kräuterpfannkuchenstreifen  
Gefüllter Winzerbraten  
Backschinken in Altbiersauce  
Speckbohnen und Wirsingemüse  
Kartoffelgratin und Klöße  
Rote Grütze mit Vanillesoße

### Menü 3

Lauchcremesuppe  
Schweinefilet „Dijon“  
Steinbeißerfilet auf Rieslingsoße  
Brokkoli, Butterkohlrabi und Blumenkohl  
Kerbelkartoffeln und Wildmischreis  
Erdbeercreme

### Menü 5

Hühnerbrühe „Royal“  
Putengeschnetzeltes „Singapur“  
Schweinefilet „Försterin“  
asiatische Gemüsepfanne  
Basmatireis und Mandelbällchen  
Obstsalat

### Menü 7

Zucchinicremesuppe  
Entenbrust auf Orangensoße  
Lammkeule „Provenzale“  
Apfelrotkohl und Speckrosenkohl  
Semmelknödel und Thymiankartoffeln  
Zimt mousse mit Pflaumensauce

### Menü 2

Tomatencremesuppe  
Hühnerfrikassee mit buntem Spargel  
Gyrosbraten  
gemischte Salatplatte  
2 Dressings  
Butterreis und Kartoffeln  
Brombeermousse

### Menü 4

Brokkolicremesuppe  
Wildlachs in Eihülle  
Schweinefilet „Stroganoff“  
Gemüseplatte vom Markt  
Rosmarinkartoffeln und Butterspätzle  
Schwarzwälderkerischcreme

### Menü 6

Champignoncremesuppe  
Red Snapper auf Bärlauchrahm  
„Saltim Bocca“ von der Poularde  
Salatplatte mit 2. Dressings  
Butterreis mit Kirschtomaten  
Bandnudeln mit gerösteten Nüssen  
Cappucinocreme

### Menü 8

Waldpilzcremesuppe  
Schweinefilet mit Aprikosen  
und Feta gefüllt  
Pouardenmedaillon „Venezia“  
bunte Nudeln und Risoleekartoffeln  
Stracciatellacreme

*Unsere Menüs und Buffets sind Vorschläge.*

*Gerne gehen wir auch auf ihre individuellen Anregungen und Wünschen ein!*

*Wie wäre es mal mit etwas Exotischem?*

- Steaks oder Geschnetzeltes vom*
- *Strauß*
  - *Krokodil*
  - *Antilope*
  - *oder Büffel*

*Sprechen Sie uns einfach an!*

## *„Westfälisches Buffet“*

*Kartoffelsuppe mit Rauchschinkenstreifen*

*Backschinken in Altbiersauce*

*Pfefferpotthast*

*Apfelrotkohl*

*Wirsinggemüse, Dicke Bohnen in Rahm*

*Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln*

*Schinkenbrett*

*Bratenplatte*

*hausgemachte Sülze*

*Aufschnittplatte*

*Heringstip*

*deftige Käseplatte*

*Brotkorb & Butter*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Apfelkompott mit Vanilleeis*

## „Kalt-warmes Bayrisches Buffet“

### „Warmer Buffeteil“

Allgäuer Käsebraten, kleine Schweinshaxen  
Bayrischer Leberkäse,  
Nürnberger Rostbratwurst  
Weißwürstchen mit süßem Senf  
Semmelknödel, Röstkartoffeln  
Kartoffelpüree  
Sauerkraut

### „Kalter Buffeteil“

Bauernschinken, Landjäger  
Tafelspitz mit Apfelmeerrettich  
Griebenschmalz mit Radi,  
Käsespezialitäten  
Bayrischer Krautsalat, Rettichsalat,  
Lauchsalat  
Käse-Wurstsalat, Speckkartoffelsalat  
Laugenbrezel, kleine Semmel,  
Brotauswahl & Butter

Bayrische Creme,  
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Wie wäre es denn mal zum Dessert mit einem „Schokobrunnen“  
oder mit einer beleuchteten Eisskulptur in Form einer Muschel mit  
frischen Früchten ?

## „Kaltes Buffet „Rustikale Bauern-Art“

*Poulardenmedaillons mit Früchten garniert  
Kleine Schnitzelchen & Mettbällchen  
Mettwurst & Schinken aus der Räucherammer  
Pfefferbeißer & Hausmannswurst  
Käsebrett mit Weintrauben*

*Krautsalat, Nudelsalat  
Bayrischer Kartoffelsalat*

*Brotkorb & Butter*

## „Kaltes Buffet „Art des Hauses“

*Geflügelvariationen mit Früchten garniert  
Filetmedaillon im Speckmantel  
Spargelröllchen mit Kochschinken  
Kleine Schnitzelchen & Mettbällchen  
Melonenschiffchen mit Räucherschinken  
Gefüllte Eier  
gemischte Bratenauswahl  
Käsebrett aus europäischen Ländern  
Fischspezialitäten aus Fluss & Meer*

*Salatbuffet zur Wahl*

*Brotkorb & Butter*

„Mexikanisches Buffet“  
(warmes Buffet mit Salaten)

*Chili con Carne (scharf)*

*Hähnchenmedaillons  
in Knoblauch - Curcumasoße*

*Hackfleischbällchen  
mit Tomatensalsa (scharf)*

*gebackene Spareribs*

*Schweinefiletmedaillons  
mit Früchte-Zimtsoße*

*Röstkartoffeln, Chilireis mit Ananas*

*gebackene Folienkartoffeln  
mit Kräuterquark*

*feurige Kidneybohnen mit Speck und Zwiebeln*

\* \* \*

*mexikanischer Salat „Pablo“  
mit Paprika, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hirtenkäse & Kräuterdressing*

*Tomaten-Thunfischsalat, Krautsalat*

*Gefüllte Tacos mit Blattsalat, Mais,  
Krabben, Paprika, Reis & Dressing*

*Baguette*

## „Griechisches Buffet“

*Pfannen-Gyros "Herzhaft mit Zwiebeln"*

*Stifado vom Schwein mit Lauch*

*Schweinefilet mit Metaxasoße*

*Kleine Hackbällchen mit Fetakäse*

*Gemüsepfanne mit Auberginen & Zucchini*

*Tomatenreis*

*Röstkartoffeln mit Käse überbacken*

*Griechischer Bauernsalat*

*Griechischer Melonensalat*

*Krautsalat*

*Tsatsiki*

*Fladenbrot & Baguette*

*Mousse von griechischem Joghurt mit Honig und Walnüssen*

*Frischer Obstsalat*

*Wassermelonen - oder Honigmelonenschiffchen*

## „Grillbuffet“

*(Wir kommen zu ihnen zum Grillen vor Ort)*

*Bratwurst  
Schinkenkrakauer  
Kräuternackensteak  
Pfeffernackensteak  
Zwiebelrückensteak  
Hähnchenbrust „Asia“*

*Speckkartoffelsalat  
Krautsalat  
Nudelsalat  
Tomatensalat  
Gurkensalat*

*Verschiedene Dips*

*Baguette*

*Gerne ergänzen wir das Buffet mit z. B. kleinen Rumpsteaks, kl. Scampi-Spieße,  
Folienkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelgratin Salatplatte mit Dressing,  
und Desserts.*

**Buffetpreis pro Person\*: auf Anfrage**

## Vorschläge für Deutsch-Russisches Menü

### Mittagessen

#### 1. Gang

- Rinderbrühe mit bunter Einlage
- Bortsch
- Soljanka ( von Fleisch, Fisch oder Pilzen )

#### 2. Gang

- Nackenbraten mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt
- Rindergulasch Schaschlik Art
- Putengeschnetzeltes Stroganoff Art mit Speck, Gurken und Rote Beete
- Poulardenmedaillons St. Petersburg mit Speck, Weißkohl und Rote Betestreifen
- Zwiebelrippchen
- Pangasiusfilet auf asiatischem Gemüse
- Spanferkelrollbraten

#### Beilagen

- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Mischreis
- Spätzle
- kl. gebratene Pellkartoffeln mit Rosmarin

#### Salate

- Kartoffelsalat Olivje
- Thunfischsalat
- Rote Bete Salat
- Russischer Salat mit Reis und Flusskrebse
- Glasnudelsalat
- gem. Salatplatte mit Dressings

## 3. Gang

- Schokobrunnen
- verschiedene Obstsorten
- Rote Grütze mit Vanillesoße

*Evtl. Vorspeisen Teller auf den Tischen mit Fleischbällchen, Pfefferbeißer, Gewürzgurken und saurem Gemüse.*

**auf Anfrage**

## Abendessen

- Fischplatten
- Bratenplatten
- Eingelegte Oliven
- Eingelegter Hirtenkäse
- Marinierte Auberginen und Paprika
- mit Pflaumen gefüllter Schweinebauch
- kalter im Ganzen pochierter Lachs
- gefüllte Eier und Tomaten

**Buffetpreis pro Person\*: auf Anfrage**

## „Italienisches Buffet“

### „Warmer Buffeteil“

Schweinefiletmedaillons „Milanese“ mit Tomatenragout  
„Saltim Bocca“ von der Hähnchenbrust mit Weißweinsauce

kleine Rinderhackbällchen „Caprese“

Lasagne mit Pilzen

Mediterranes Gemüse mit Mozzarella überbacken

Tagliatelle

Risoleekartoffeln

### „Kalter Buffeteil“

Anti Pasti Platte

Oliven, Artischocken

Tomate-Mozzarella

Geflügelvariationen auf Ananas

Filetmedaillons mit Parmesan überbacken

Melone mit Parmaschinken

Kalbfleisch mit Thunfischsauce (Vitello Tonnato)

Rustikale Salamisorten aus Italien

Italienisches Käsebrett

Fischplatte mit Garnelen & Dips

Brotkorb, Chiabattabaguette, Butter

Meeresfrüchtesalat, Tortellinisalat

Italienischem Paprikasalat

Tiramisu, Panna Cotta mit Erdbeersauce,

Stracciatellacreme

## „Skandinavisches Buffet“

### „Warmer Buffeteil“

*Geschmorte schwedische Rentierkeule  
Lachsfilet auf Blattspinat & Blätterteig  
Schweinefiletmedaillons mit Rahmpfifferlingen  
Schweinebraten mit Backpflaumen & Äpfeln gefüllt  
Rotkohl mit glasierten Maronen  
Gebackene Rahmkartoffeln  
Spätzle mit Nüssen*

### „Kalter Buffeteil“

*Tranchen vom Rehrücken mit Cumberlandsoße  
Putenbrustcarpaccio mit Lauch & Pfifferlingen  
Rauchschinken, Bratenauswahl & Remouladensoße  
Fischplatte mit Eismeergarnelen, Dips  
Matjesröllchen auf Apfelscheiben  
Krabbencocktail mit Dip  
Käsebrett  
Brotkorb & Butterauswahl  
Gurkensalat, Meeresfrüchtesalat  
Rote Bete Salat, Salate der Saison  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Walnusscreme mit Eierlikör*

## „Mediterranes Buffet“

### „Warmer Buffeteil“

*Tilapiafilet auf Zucchini-Tomatengemüse  
Schweinefiletmedaillons mit Lauch & Champignons  
Überbackene Muscheln  
Poulardenmedaillons mit Sherry-Sahnesoße  
Weiße Bandnudeln mit Steinpilzsoße  
Grüne Bandnudeln mit Tomaten-Basilikumsoße  
Kleine Speckkartoffeln mit Zwiebeln*

### „Kalter Buffeteil“

*Anti Pasti Platte  
Melonenschiffchen mit Serrano Schinken  
Käsebrett mit Weintrauben  
Filetmedaillons italienisch überbacken  
Tomate - Mozzarella - Spieße  
Fischplatte aus Fluss & Meer  
mit Garnelen & Dips  
Brot, Ciabatta, Baguette & Butter*

*Salat „Akropolis“ mit Blattsalaten, Gurke, Radieschen,  
Paprika, Oliven, Fetakäse, Eier & Oliven-Senfdressing*

*Bohnensalat mit Tomaten, Chiorizo, und Pecorino*

*Weißer Espresso Panna Cotta mit Erdbeermark,  
Obstsalat, Joghurt-Limonencreme*

## „Asiatisches Buffet“

### warmer Buffeteil

*Indonesische Bihunsuppe*

*Entenbrust mit Pflaumensauce*

*Bombay-Curry vom Rind*

*Schwertfisch in Teriyakisoße*

*Tandoori-Chicken auf Koriander-Papayasöße*

*Basmatireis mit Caschewnüssen*

*gebratene Nudeln*

*Gemüse-Curry mit Sprossen*

### kalter Buffeteil

*Minifrühlingsrollen mit süß-saurer Soße*

*Sojasprossensalat mit Shrimps*

*Yakitorispieße mit Dip*

*verschiedene Sushi's mit Dips*

*Glasnudelsalat mit gebratenem Tofu*

*Thailändischer Ananassalat*

*Grapefruit-Cucumber-Salad*

*Weißkohlsalat aus Laos*

*Brotkorb & Butter*

*Mango-Joghurt-Creme*

*exotische Fruchtgrütze*

*Bei einigen Buffets bereiten wir die Fleischgerichte auf Wunsch  
auch gerne frisch im Wok zu!*

## „Karibisches Buffet“

### Warmer Buffeteil

*Avocado cremesuppe mit Shrimps*

*Jambayala - Reisgericht*

*Red Snapper mit roten Zwiebeln in Limonenjus*

*Poulardenmedaillons „Martinique“ in Honig-Orangensoße*

*Schweinefilet „Banarama“*

*gefüllte Zucchini mit Kidneybohnenmus*

*Cubanisches Paprika-Mais-Gemüse*

*Gado Gado – Gemüse in Erdnußsoße*

*Kreolische Spaghetti*

*Curryreis mit Ananas*

*Süßkartoffeln mit Thymian*

### Kalter Buffeteil

*Thunfischsalat mit Curry und Früchten*

*Chicken Wings mit Cranberrie-Apfel-Relish*

*Mango-Tomaten-Salat*

*gebackene Shrimps mit Dip*

*Ananas und Mango im Speckmantel*

*Avocado-Krabbensalat*

*Brotkorb & Butter*

*Mangocreme*

*Kaffeemousse mit Rumrosinen*

*Caipinasu – Karibisches Tiramisu*

## „Spanisches Buffet“

*Gazpacho – kalte Gemüsesuppe  
oder  
Zucchinicremesuppe mit Muscheln*

### Warmer Buffeteil

*Paella mit Meeresfrüchten und Geflügel  
Maurische Putenspieße mit Orangensoße  
Schweinefilet „Malaga“ mit Mandeln und Rosinen*

*Reis mit Kirschtomaten  
Bandnudeln mit Austernpilzen  
kleine Estragonkartoffeln*

### Kalter Buffeteil

*Galiamelone mit Seranoschinken  
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel  
eingelegter Käse und Sardellen  
gefüllte Tomaten und Champignons  
Chorizo und Salami  
Garnelen auf Zucchini-scheiben und Aioli*

*Meeresfrüchtesalat  
Kartoffelsalat mit Chorizo  
Bohnensalat mit Tomaten und Mais*

*Brotkorb & Butter*

*Mandelcreme, Kokoscreme,  
Orangencreme*

## Büffet „Exquisit“

### kalter Buffeteil

*frische Austern und Kaviar in der Eisskulptur*

*Hummersalat in der Mini-Ananas*

*ganzer pochierter Lachs mit Dill-Senf*

*Caipirinalachs, Trüffelachs, Bärlauchlachs und Grappalachs*

*Crepesröllchen mit Mascarpone-Kaviarcreme*

*geräucherte Entenbrust an Beaujolaisbirne*

*Terrine von Edelfischen, Feldsalat mit Jakobsmuscheln*

*Wildschweinrücken mit Lebermousse und Feigenconfit*

*Seranoschinken und Bündnerfleisch auf Melonen*

*Roastbeefröllchen mit Steinpilz- Trüffelcreme*

*Cherrytomaten mit Kaviar, marinierte Mozzarella-Tomatenspieße*

### warmer Buffeteil

*Getrüffelte Wildrahmsuppe*

*Tranchen vom Kalbsfilet auf Morchelrahm*

*Heilbuttsteaks in Hummerkrabbensoße*

*Straußenmedaillon auf Orangensoße*

*Maispouardenmedaillons in Feigensoße*

*Schweinefilet mit Aprikosen und Feta gefüllt*

*Steinpilz-Kartoffel-Nocken*

*Kartoffelgratin mit Frühlingszwiebeln und Trüffeln*

*Wildreis mit Bärlauchstreifen*

*Saisonale Gemüseplatte*

*internationale Käsespezialitäten*

*Tiramisu mit Eierlikörcreme und Krokantkruste*

*Brombeergrütze mit Baileyschaum*

*Schokobrunnen - frischen Früchten*

*Brotkorb & Butter*

**Buffetpreis pro Person\*: auf Anfrage**  
**Kalt-warmes Buffet „Gourmet“**

Warmer Buffeteil:

*Hähnchenbrust mit Rosa Beeren und Dijon Senfsoße*  
*Schweinefilet mit Aprikosen und Feta gefüllt*  
*Scampis in Bärlauchrahm*  
*Reis mit Austenpilzen*  
*Kerbelkartoffeln*  
*Romanesco, frische Champignons, Zuckerschoten*

Kalter Buffeteil:

*Geflügelvariationen mit Früchten garniert*  
*Rehrücken am Knochen mit Sauce Cumberland*  
*Schweinemedallions in Haselnussmantel*  
*Datteln im Speckmantel*  
*Crepesröllchen mit Frischkäse und Lachs-Merrettichcreme gefüllt*  
*Melonenschiffchen mit südländischen Schinken*  
*Roastbeefröllchen mit buntem Spargel*  
*Gefüllte Eier & Tomaten*  
*Käsebrett mit europäischen Spezialitäten*  
*Fischspezialitäten aus Fluss & Meer*  
*mit Garnelen & Dips*

*Salatbuffet zur Wahl*

*Dessertbuffet zur Wahl*

*Brotkorb & Butter*

\* Buffetpreis ab 50 Personen

*Wir bieten Ihnen, um ein „Highlight“ auf Ihrem Buffet zu präsentieren, verschiedene Eisskulpturen an, wie z.B. eine Obstschale (siehe Foto), ein Herz oder einen Fisch*

