

Der Gastgeber darf feiern...

In bis zu 3.000 m² 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 • 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 - Apfeloße*

„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

Zucchini Rahmgemüse

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
Zimtmousse 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 Buffetteil“

*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 Buffetteil“

*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 Teriyakisauce

Tandoori-Chicken auf Koriander-Papayasauce

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-Salat

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 pochiertes Lachs mit Dill-Senf

Caipirinalachs, Trüffelachs, Bärlauchachs 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

