

Alle unsere Produkte sind aus eigener Herstellung und reine Handarbeit

Häppchen Buffet I

Pizza Muffin Margharita

Chili – Kräuter -Tapenade, Ciabattasegel, Birnenpüree

Salat vom Spanferkel mit Apfel und Kartoffeln

Wildreisküchlein mit gebratener Dorade, Avocado – Mango – Salsa

Kräutercrêpes gefüllt mit Rauchlachs, Crème fraîche, Sesam

Gambas am Spieß im mediterranen Kräuterduft

Praline vom Red Snapper, Frankfurter Sauce

Medaillon vom Duroc Schweinefilet mit Armagnac-Pflaumen

Gerolltes vom Roastbeef gefüllt mit Honigsenf, Salat und Kohlrabi

Terrine vom Schwarzfederhuhn, Marmelade von Tomate und Physalis

--

Quarkcrème mit Beeren und Mandelkrokant

Rübli-Schnitte gefüllt mit Blutorangenmousse

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person 12,00 €

Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person 20,00 €

Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person **(Preisvorteil)** 22,80 €

oder mehr Teile

Häppchen Buffet II

Vegetarischer Wrap gefüllt mit Salat, Frischkäse und Gemüsen

Süßkartoffelsalat mit Granatapfel

Tiramisu vom Seesaibling

Garnelen „West Indian“ mit Kokos und Sprossengemüse

Angemachter Hummercocktail im Curry-Krapfen

Meerbarbe-Filet auf Lauchsalat und Cashewkernen

Strudel von der Perlhuhnbrust mit Kaiserschotenstroh, Koriander – Apfel

Sesam-Lammfilet auf Papaya-Senfrüchten

Wiener Tafelspitz mit karamellisiertem Apfel-Meerrettich-Dip

Schweizer Charcutèrie, Luftgetrocknetes mit Parmesan

--

Mandelmascarpone mit Amaretto, Ananasratatouille

Joghurt Risotto mit Granatapfeljus

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person 12,00 €

Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person 20,00 €

Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (**Preisvorteil**) 22,80 €

oder mehr Teile

Häppchen Buffet III

Tartar vom Ziegenkoude auf Pumpernickel

Parmesan – Oliven -Plätzchen mit Rucola

Feinstes vom Scampis im Noriblatt

Lachspailarde mit Pesto auf Gurkenratatouilles

Jakobmuschel auf Erbsenpüree

Chiffonade vom Spinatsalat, Tiefseegarnelencocktail

Gewürz-Hähnchenfilet mit Ananas und Minze

Mit Tomatenpüree gefüllte Datteln im Chorizo-Mantel

Lammroastbeef auf Auberginenkaviar

Rumpsteak Strindberg

--

Amarettini Mousse mit Singapur-Sling-Kirschen

Himbeertörtchen auf Crème patissière

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person 12,00 €

Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person 20,00 €

Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (**Preisvorteil**) 22,80 €

oder mehr Teile

Häppchen Buffet IV Herzhaftes und Deftiges aus dem Pott

Gemüsepfannkuchen Vegetarisch

Westfälischer Kartoffelsalat in Essig und Öl

Kumpel Frikadelle mit Senf

Schnitzelchen vom Schwein mit Remoulade

Hähnchenfilet im Knuspermantel, Kräuterdip

Gebratene Blutwurst in Weißbrotbröseln auf Pumpernickel, süßer Senf

Gebratene Gemüse mit Ziegenkäse

Lachs Schnittchen auf Vollkornbrot

Trilogie von roter Beete mit Hering im Weckglas

Armer Ritter von der Räucherforelle, Pumpernickel-Crumble,

--

Süße Bäckerwaffel mit Herrencrème

Grießflammerie mit Kirschen

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person 12,00 €

Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person 20,00 €

Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (**Preisvorteil**) 22,80 €

oder mehr Teile

Buffet V

- Für Kurzentschlossene Kunden -

Lassen Sie uns machen, etwas Leckerer geht immer !

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person	12,00 €
Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person	20,00 €
Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (Preisvorteil)	22,80 €

oder mehr Teile

	Preis pro Stück
Schnittchen vom dunklen Brotsortiment	1,70 €
½ belegte Brötchen	1,80 €
Grundlage Salat, Belag, schöne Garnituren	
Schnittlauchkäse, Kirschtomate	
Camembert	
Gouda	
Emmentaler	
Gekochter Schinken	
Westfälischer Schinken	
Serrano Schinken	
Luftgetrocknete Salami	
Veltliner Rauchfleisch	
Putenbrust	
Kasseler geräuchert	
Frisches Mett	

Quiche Torte 12er Schnitt (Ø 28 cm)***

pro Stück

Quiche vom Lauch	20,00 €
Zwiebelkuchen	20,00 €
Mediterrane Gemüsequiche	20,00 €
Quiche von Feigen und Schafskäse	23,00 €
Quiche Spinat, Mozzarella und Tomate	23,00 €
Quiche Lorraine	23,00 €

Quiche vom Blech 50er Schnitt***

pro Stück

Quiche vom Lauch	40,00 €
Zwiebelkuchen	40,00 €
Mediterrane Gemüsequiche	40,00 €
Quiche von Feigen und Schafskäse	46,00 €
Quiche Spinat, Mozzarella und Tomate	46,00 €
Quiche Lorraine	46,00 €

Suppen inkl. Brotkonfekt

pro Portion

Möhren - Honigsuppe mit Wan Tan	3,30 €
Champignon - Currysuppe mit Blattspinat und Hähnchenfilet	3,40 €
Pastinakensuppe mit Geflügelspieß	3,40 €
Pot au feu von Gemüse	3,40 €
Ungarische Gulaschsuppe	3,50 €
Essenz von der Kirschtomate mit Topfenklößchen	3,50 €
Sauerampfersuppe mit Zanderklößchen	3,50 €

- Mindestbestellzahl für unsere Buffets, -15 Personen -

Landhausbuffet kalt / warm

Elsässer Schafskäsequiche

Tomaten-Focaccia mit Kräuter-Guacamole

Kalbsröllchen mit Pesto-Linguine gefüllt in Kräuter-Olivenöl mariniert

Pikanter Salat von der Entenkeule

Gebratenes Gemüse mit Parmesan (Zucchini, Auberginen, Champignons)

Kartoffelsalat in Kürbiskernöl und Speck

Marinierter Kabeljau und Lachs auf Salzkraut mit Salicorn

Brotsortiment mit Cocktail- und Kräuterdip

Gefüllte Maispouardenbrust mit Tomate und Basilikum, Zitronensauce,
Zucchini-Paprikagemüse
Walnuss-Spätzle

Aus unserer Patisserie:

Torta de la Nonna

Baumtomatenmousse mit Basilikum, Pfirsichkompott

Preis pro Person 29,00 €

Zusatzmodul ab 25 Personen

Ravioli mit Mangold-Pinienkernfüllung in Salbeibutter

Mediterranes Buffet kalt / warm

Carpaccio von Wiesenchampignons, Olivenbeize, Parmesan

Gazpacho Salat mit Croutons und Mandel-Koriander-Pesto

Orecchiette-Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola

Bulgursalat mit Auberginen und Lammfleischbällchen,

Kalbsröllchen mit Trüffeltapenade und Spaghettini

Gedämpfter Schweinebauch in Kapernsauce

Gambas in Knoblauch - Marinade

Dorade im Rosmarin-Thymianduft auf Rucola

Brotsortiment mit Cocktail- und Kräuterdip

Schweinefilet mit Blattspinat, Mozzarella und Pesto gefüllt, Estragonsauce, frisches Marktgemüse, geröstete Grenaille-Kartoffeln mit fleur de sel

Aus unserer Patisserie:

Mandelmilch mit Himbeeren und Krokant

Tiramisu – Torte mit Amarenakirschcocktail

Preis pro Person 31,00 €

Zusatzmodul ab 25 Personen

Lyoner „Coulibiac“ Blätterteig gefüllt mit Salmfilet, Rotbarsch, Crème fraîche und Egerlingen

Buffet der Aromaten

Salat von schwarzen Linsen mit einer Entenbrust à l'orange

Brie de meaux im Filouteig auf Kaiserschoten, Mandarinen Chutney

Avocados auf Katalanische Art

Quiche von Feigen und Ziegenkäse

Salat von Schmortomaten, Lauch und Zuckerschoten, dazu ein Seewolf aus der Kräuterfolie

Vitello vom Duroc Carrè in Honig-Senf-Kräuterbeize

Koriander – Garnelen auf Curcuma – Kokosgemüse

Thaiwürziges Thunfisch Allerlei

Brotkonfekt mit Cocktail- und Kräuterdip

Sauerbraten von der Entenbrust, Sesam-Kartoffelplätzchen, Spitzkohlköpfchen

Aus unserer Patisserie:

Kardamomtorte mit weißer Schokolade

Haselnussterrine im Baumkuchenmantel, Schokoladensalami

Preis pro Person 33,00 €

Vegetarisches Buffet

Karamellierte rote Beete mit Schafskäsecreme

Salat von Gemüsenudeln in Sesamdressing

Gebackene Zucchini gefüllt mit Balsamico-Quark

Mediterraner Gemüsekuchen

Tortilla Espagnol

Grüner Spargelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen

Paprika-Crespelle

Orecchiette-Salat mit feinem Ratatouillegemüse

Oliven-Focaccia

Brotsortiment mit Cocktail- Kräuterdip

Tofu in Cornflakes gebraten

Scharfes Birnen-Lauchgemüse mit Sellerie-Walnusspüree

-

Geröstete Kartoffelchen mit Quarkschmand

-

Ravioli mit Karotte-Ingwerfüllung auf Shi Take Pilzen

Schokoladen Brownie

-

Englische Konditorcrème mit frischen Früchten

Preis pro Person 27,00 €

Einen „Happen“ Essen im Stehen

Gabel- / Löffelfood

Risotto vom Ebli (Weichweizen) mit Mangoldgemüse und Kirschtomaten, Tranchen von der Maispoularden Brust

4,50 €

Deftiges Lammcurry mit Pilawreis

5,50 €

Scharfe Udon-Nudeln mit Ananas, Frühlingszwiebeln und Garnelen

4,50 €

Waldpilzragout in Rosmarinrahm und gebratenen Serviettenknödeln

4,50 €

Pot au feu vom Rind mit Gemüse und Kartoffelchen

5,50 €

Gerahmtes Riesling-Kraut mit Seeteufel im Speckmantel

5,20 €

Lachs im Kartoffelmantel auf Curcuma-Gemüse

4,80 €

Basilikumpesto Gemüse mit römischen Gnocchis

3,60 €

Cassoulet von der Ochsenbacke mit Cassis-Schalotten, Kartoffelchen

5,50 €

Häppchens Currywurst, Brotkonfekt

2,40 €

Stielmus mit Kalbsnockerln

4,50 €

Orecchiette-Nudel nach Art des Patrons

3,60 €

Süppchen in der Bügelflasche

Orangen-Möhren-Suppe

Zuckerschoten-Erbesen-Suppe

Chili- Tomato- Shot

Asiatische Kartoffelsuppe

Preis pro Portion 3,00 €

Die nachfolgenden Menus werden Ihnen zum direkten Verzehr Zeitgenau und Tellerfertig angeliefert.

- Mindestbestellzahl 10 Personen -

Menu I

Tradition Italiens,

Salat von Artischocken auf Rucola, Gamba im Salbeiduft, Doradefilet in Kräutern gebraten, Chip von Parma Schinken, Brotkonfekt.

-

Tranchen von der Ochsenbacke in roter Bordeauxsauce, Spitzkohlköpfchen, Kräuter - Kartoffelplätzchen

-

Gewürztraminer Flan auf Mandelbiscuit

Orientalischer Aroma Kuchen

Preis pro Person 27,-- €

Menu II

Trilogie von Carpaccio

Wiesenchampignons in Olivenbeize, Parmesan,- Veltliner Rauchfleisch Basilikumpesto, Kalbstafelspitz in Kräuterbeize, Wildkräutersalat, Brotkonfekt

-

Entenbrust mit einer Kürbiskernfarce im Wirsingmantel, Honigsauce, Sesam – Kräuterspätzle, frisches Marktgemüse

-

Weißer Kaffeemousse,

Schokoladentarte

Preis pro Person 28,-- €

Menu III

Frikassee vom Lachs und Avocado, gebratener St. Pierre mit Sesam-Ingwerkruste, Bachsaibling in Passionsfrucht, karamellisierter Fenchelsalat, Brotkonfekt

-

Tornedos vom Kalbsfilet, Morchelrahm, mit Gemüse gefüllter Kohlrabi, Kartoffelgratin

-

Bayrische Crème im Baumkuchenmantel

Himbeer-Tartelette

Preis pro Person 30,-- €

Wir kochen gerne in Ihrer Küche nach individueller Absprache

Unser Vorschlag:

Menu IV

Essenz von der Kirschtomate in der Espressotasse

-

Antipasti - Teller marinierte Gemüse von Kräuterseitling, Paprika und Zucchini, Scampi, Involtini vom Kalb, Wildkräutersalat, Brotkonfekt

-

Steinbutt-Filet auf Linguine Nest, Safranschaum, Gemüseperlen

-

Lammrücken farciert im Mangold, Bohnenragout, feine Grenaille Kartoffeln in Rosmarin

-

Zuger Kirschtorte, Pralinen-Calvados-Eis, Cassispflaumen

Preis pro Person 41,00 €

Weiter Auswahlmöglichkeiten nach Absprache