

Buffet 1

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Karotten-Salat mit Orange und Nüssen
Gurken-Apfel-Salat mit Dill
Krautsalat mit grüner Paprika und Oregano
Saisonale Suppenkreation
Brotsorten mit Dips

Hühnerbrüstchen mit Spinat und Kräuterschaum
Lachsfilet mit Knoblauchbutter und Ratatouille
Falaffelbällchen mit Joghurtsauce
Frischer Pasta und Thymian-Kartoffeln
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Mousse au chocolat

ca. 30.-



Buffet 2

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Karotten-Salat mit Orange und Nüssen
Gurken-Apfel-Salat mit Dill
Kartoffelsalat mit Boullion, Dijon-Senf und Speck
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl extra Vergine, IGT Balsamico-Essig und Basilikum
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten
Saisonale Suppenkreation
Brotsorten mit Dips

Dünne Schweineschnitzelchen vom Grill mit Champignon und Cognacrahmsauce
Zanderfilet mit Limettensauce und Gemüse-Julienne
Auberginen Involtini mit getrockneten Tomaten, Käsefüllung und Pesto
Frische Pasta, Wildreis und Thymian-Kartoffeln
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Cremé Brulee
Vanille-Mousse mit Schokoladensauce

ca. 35.-



Buffet 3

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Bulgur-Salat mit Kichererbsen, Goji-Beeren, Frühlingszwiebel und Limette
Schwarzer-Reis-Salat mit Erbsen, Paprika und Parmesan
Melonen-Salat mit Feta und Pinienkernen
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl extra Vergine , IGT Balsamico-Essig und Basilikum
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten
Gedämpfte Putenbrust mit Thunfischsauce, Kapern und frischen Kräutern
Tomatierte Riesengarnelen mit Aioli
Saisonale Suppenkreation
Brotsorten mit Dips

Rinderbraten mit Artischoke und Rotwein-Balsamico-Jus
Marktfrische Fischfilets im Bierteig mit Wok-Gemüse und Dill-Mayonaise
Gemüse-Strudel mit Frischkäse-Füllung
Kartoffel-Gnocchi, Risotto und Süsskartoffel-Chips
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Dunkles Schokoladen-Mousse mit Beeren
Joghurt Mousse mit Passionsfrucht
Apfelküchlein mit Vanillesauce

ca. 40.-



Buffet 4

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Brotsalat mit Bresaola, Parmesan und Charlotten
Marktfrisches Ceviche mit Limette, Chili und Avocado
Tomaten mit Mozzarella, extra Vergine Olivenöl, IGT Balsamico-Essig und Basilikum
Roastbeef mit Remoulade
Eingelegter Pulpo
Gebeizter Lachs mit Honigsenf
Tomatisierte Riesengarnelen mit Aioli
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch- und Fisch-Spezialitäten
Saisonale Suppenkreation
Brotsorten mit Dips

Kalbsplätzchen mit Parmaschinken, Salbei, Radicchio und Portweinsauce
Gebratener Kabeljau mit Speck, Krabben, Röstzwiebeln und braune Butter
Putenröllchen mit Ratatouille und Sauerrahm-Sauce
Soja-Hackbraten mit Trockenfrüchten und Tomaten-Sauce
Spätzle, Kartoffel-Klöße und Sellerie-Püree
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Quark-Krapfen mit Karamell-Sauce
Weisse-Schokoladen-Mousse mit Grünem Apfel
Obst-Salat mit Joghurt-Schaum

ca. 50.-



Buffet 5

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen

Im Glas

Geräuchertes Tatar vom Kalb mit Trüffel-Cremé fraîche
Reispapier-Röllchen gefüllt mit Räucher-Tofu und Minze

Avocado-Crevettencocktail mit Tubiko

Knusprige Ente mit Papaya-Salat

Vom Brett

Meeresfrüchte-Platte mit Austern, Kaisergranat, Venusmuschel, Messermuschel

Wachtel mit Kaviar

Pâte mit Cranberrys

Gebeizter Lachs mit Honigsenf

Tomatierte Riesengarnelen mit Aioli

Roastbeef mit Remoulade

Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten

Suppe

Saisonale Suppenkreation

Brotsorten mit Dips

Chefingdish

Rindsfilet am Stück gebraten

Loup de mer mit Safran-Schaum auf Grillgemüse

Lammrücken mit Schokoladensauce und Spinat

Kohlrabi-Piccata mit Pepproni-Püree und frittiertem Sellerie

Schwarze Pasta, Kartoffel-Gratin und Pommes dauphine

Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Dessert

Tonkabohnen-Eis mit Mandel-Schaum

Warme Schokoladenküchlein mit Salz-Karamell

Crêpes Suzette

ca. 55.-

BBQ 1

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Kraut-, Gurken-, Bohnen-, Nudel- und Kartoffel-Salat

Schweinerippchen, diverse Würstchen, Rinder-Hüft-Steaks, Buffalo-Chickenwings, Lachs-Steaks,
Gemüse-Grillkäse-Spiesse
Baked-Potatos und gegrilltes Gemüse
Brotsorten mit diversen Dips und diverser Kräuterbutter

Diverse Eissorten und Toppings
oder
Dessertvariation von Kuchen, Obst-Salat und Mousse

ca. 35.-



BBQ 2

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Kraut-, Gurken-, Bohnen-, Nudel- und Kartoffel-Salat
Bulgurs-Salat mit Kichererbsen, Goji-Beeren, Frühlingszwiebel und Limette
Schwarzer-Reis-Salat mit Erbsen, Paprika und Parmesan
Melonen-Salat mit Feta und Pinienkernen

Burger Station mit Rind, Pulled-Pork und Chicken Cajun
Schweinerippchen, Schweinebauch, diverse Würstchen, Rinder-Filet-Steaks, Riesengarnelen,
Lachs-Steaks, Gemüse-Grillkäse-Spieße
Baked-Potatos, Gegrilltes Gemüse, Gefüllte Champignons
Brotsorten mit diversen Dips und diverser Kräuterbutter

Diverse Eissorten und Toppings
Oder
Dessertvariation mit Kuchen, Obst-Salat und Mousse

ca. 45.-



3 Gänge Menü

Kartoffel-Kressesüppchen mit Crouton und Aioli

Maispoullarde mit Kartoffel-Erbsenpüree, Pfälzer Rüben und Zwetschgensauce

Weisses Mousse mit Pistazien

ca. 25.-

4 Gänge Menü

Rapunzel-Salat mit Ei, Speck und Senf-Dressing

Weisswein-Parmesan-Suppe

Schweinerücken mit, Butter-Nudeln, Saisongemüse und Madeira-Sauce

Quark-Krapfen mit Vanillecreme und Eispraliene

ca. 35.-



5 Gänge Menü

Blattsalat mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren, karamellisierten Wallnüssen und Honigvinaigrette

Kräuterschaum-Süppchen

Lachs-Tartar mit Kräuter-Crostinis

Kalbssteak mit Kartoffelgratin, Saison-Gemüse und Morchel-Rahm-Sauce

Variation vom Schokoladen-Mousse

ca. 45.-



7 Gänge Menü

Carpaccio vom Thunfisch mit Rettich-Salat, Sojabohnen, geeister Mango und Wasabi-Mayonnaise

Karotten-Orangen-Süppchen mit Entenspiess

Geräuchertes Rinds-Tatar mit Kartoffel-Chips, Wachtelei und scharfem Rellish

Gebratene Jakobs-Muschel mit Nordsee-Krabben, Parma-Chpis und Beurre-Blanc

Rücken vom Iberico-Schwein mit Tortilla, Pimentos del Patron und Sherry-Jus

Dessert Surprise

Käse-Sufflé mit dunklem Feigen-Senf

ca. 55.-



Fingerfood

Die Preise gelten pro Person und ab 30 Personen. Kleinere Personenzahlen sind auf Anfrage möglich. Wir reichen 8 bis 10 Artikel pro Person. Zuzüglich zu dem genannten Preis können Kosten für das Servicepersonal und den Koch vor Ort entstehen.

Alle Fingerfoods werden in kleinen Gläsern bzw. Tellern, auf Löffeln oder als kleine Spieße angeliefert.

Kalt:

Crostini mit div. Tapenaden	3.50.-
Melonen-Schinken-Spieße	2.50.-
Tomaten-Mozzarella-Spieße	2.50.-
Lachs-Honig-Spieße	3.50.-
Rindsfilet-Ingwer-Spieße	4.00.-
Pumpernickel-Käse-Spieße	2.00.-
Gefüllte Crepes-Spieße mit Parma-Schinken, Lachs und Frischkäse	3.00.-
Frischkäse-Spieße mit Krokant, Cranberrys und Kräutern	2.50.-
Auberginen-Involtini-Spieße	2.50.-
Halumi-Spieße	3.00.-
Crevetten-Spieße	4.00.-
Hähnchen-Satay-Spieße	3.50.-
Thunfisch California Roll-Spieße	4.00.-
Gefüllte Cornets mit Rindfleischcurry	4.00.-
Gefüllte Cornets mit Panchetta und Feigensenf	4.00.-
Gefüllte Cornets mit Fisch und Chutney	4.00.-
Tafelspitz mit Gemüse und Meerrettich	3.50.-
Mini Tramezzini mit Rillette, Kochschinken und Frischkäse	3.50.-
Tatar vom Kalb mit Trüffel-Cremé faïche	4.00.-
Summer-Rolls gefüllt mit Räucher-Tofu und Minze	3.50.-
Avocado-Crevetten-Cocktail	3.50



Warm:

Diverse Süsspchen im Glas	3.50.-
Knusprige Ente mit Papaya-Salat	4.50.-
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Hackfleisch, Fisch und Spinat	4.00.-
Mini Quiche	3.50.-
Börek mit Spinat und Schafskäse	3.50.-
Mini Meatballs mit Salsa-Rosso	3.50.-
Panierte Hühnerbeinchen	4.00.-
Lammracks mit Gremolata	4.50.-
Dim Sum mit Huhn und Crevette	3.50.-
Serano-Bällchen	4.50.-
Baccalao-Bällchen	4.50.-
Kartoffel-Spinatbällchen	4.00.-

Klassiker:

Mini Burger	3.50.-
Süsskartoffel mit Aioli	2.50.-
Datteln im Speckmantel	3.00.-
Currywurst	2.50.-
Frühlingsrollen	2.50.-

Süss:

Creme Brulee	2.50.-
Div. Mousse	3.00.-
Eispralienen	3.50.-
Iles flottant	3.00.-
Div. Tartlettes	3.00.-
Schokoküchlein	2.50.-
Zuckerwatte	2.50.-
Macerons	3.00.-
Petit Fours	3.50.-
Div. Strudel	3.50.-

