

BUFFET „ITALIENISCH 1“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „ITALIENISCH 1“

Vorspeisen:

- marinierte Champignons
- marinierte Paprika
- gebackene Auberginen mit Paprikacreme
- Grappa - Möhren
- Ciabatta - Brot

Hauptgänge:

- Zitronenhähnchen mit Knoblauch und Petersilie
- Penne con pesto rosso
- gratinierter Wildlachs auf Blattspinat
- Mini-Kartöffelchen mit Kräutern gebraten
- Bunter Sommersalat mit Vinaigrette

Dessert:

- Tiramisu "original"

BUFFET „ITALIENISCH 2“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „ITALIENISCH 2“

Vorspeisen:

- Vitello Tonnato
- Datteln im Speckmantel
- Blattspinat mit Schafskäse und Pinienkernen
- getrocknete Pomodori mit Anis
- Ciabatta Brot

Hauptgänge:

- Schweinemedallions in Gorgonzolasauce
- Bunter Mandelreis
- Saltimbocca vom Kalb
- Gnocchi in frischer Tomatensauce mit Basilikum
- Ruccolasalat mit Tomaten und frischem Parmesan

Dessert:

- Aprikosen mit Riccotacreme gefüllt

BUFFET „MEDITERRAN 1“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „MEDITERRAN 1“

Vorspeisen:

- Zitronenkartoffeln
- Carponata (Gemüsetopf, etwas süßlich)
- Rotweinzwiebeln mit französischer Salami
- Panzanella (Brotsalat)
- Ciabatta Brot

Hauptgänge:

- Pflaumen-Oliven-Hühnchen
- Gabelspaghetti mit Wildreis
- Kalbsschnitzel in Sherry-Sahne-Sauce
- Rosmarinkartoffeln
- Pilzsalat mit Rucola

Dessert:

- Amarettocreme

BUFFET „MEDITERRAN 2“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „MEDITERRAN 2“

Vorspeisen:

- Champignon Carpaccio (mit frischem Parmesan)
- Weiße Bohnen mit Salbei und Tomate
- Scharfe Zucchini
- Schweinefilet „Balsamico“
- Ciabatta Brot mit Oliven

Hauptgänge:

- Spinatlasagne mit frischen Champignons und Parmesan
- Garnelenspieße in Piri-Piri Sauce (scharf!)
- Safranreis
- Spanischer Zwiebelsalat
- grüne Salate mit Flaschentomaten (nach Saison)
- Vinaigrette

Dessert:

- Cappuccinocreme

BUFFET „RUSTIKAL“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „RUSTIKAL“

Vorspeisen:

- Tomatencremesuppe mit Sherrysahne
- Baguette-Korb

Hauptgänge:

- Backschinken vom Schwein
- Cocktailsauce
- frischer Krautsalat
- Speckkartoffelsalat
- Puszta Gulasch vom Rind
- leicht gebutterte Nudeln
- bunte Blattsalate mit Zitronen-Sahnedressing

Dessert:

- Bayrische Creme mit Vollmilch-Schokoraspeln

BUFFET „FESTTAG“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „FESTTAG“

Vorspeise:

- Festtagshühnersuppe mit Einlage

Hauptgänge:

- Medaillons vom Schwein in Champignon-Weißweinsauce
- gratinierte Tomaten
- Kartoffeltörtchen
- Lammgulasch "Toscana"
- Ratatouille Gemüse
- gebackener Lauchreis

Dessert:

- Kombination aus Mousse au Chocolat und Mousse Vanille

BUFFET „ALTDEUTSCH“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „ALTDEUTSCH“

Vorspeise:

- Rinderkraftbrühe mit Einlage

Hauptgänge:

- Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
- Kartoffelklöße
- Roulade vom Schwein nach Hausfrauenart
- Petersilienkartoffeln
- Große Gemüseplatte:
 - Bohnenbündchen
 - Pariser Karotten
 - Blumenkohl in
 - Sauce Hollandaise
 - frische Champignons

Dessert:

- Mohn-Bratapfel auf Cointrau-Vanillesauce

BUFFET „GUTBÜRGERLICH“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „GUTBÜRGERLICH“

Oldenburger Grünkohl nach
Omas Rezept mit:

- goldbraun gebackenem Kassler
- frischer Kohlwurst
- geräucherter Mettwurst
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Salzkartoffeln

BUFFET „GALA“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „GALA“

Vorspeise:

- Fischvariationen:
 - geräucherter Lachs
 - Dümmer Aal
 - geräucherter Heilbutt
 - Nordseekrabben
 - Sherry Matjes
 - Schillerlocken

Hauptgänge:

- Frischer Zander auf Rahmspitzkohl
- bunte Blattsalate mit frischen Champignons
- Vinaigrette
- Steakhüfte vom Rind in Rotweinsauce an Schmorgemüse:
 - Tomaten
 - Paprika
 - Lauchzwiebeln
- Gourmetkartoffeln (mit Appenzeller gefüllt)

Dessert:

- Panna Cotta mit frischen Feigen und Weinsirup

BUFFET „HERBST“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „HERBST“

Vorspeisen:

- Pfifferlingcremesuppe mit frischem Rahm

Hauptgänge:

- Hirschkalbsbraten aus der Keule in Portweinsauce
- Rotkohl-Apfel
- Serviettenknödel
- Schweineschmorbraten aus der Kugel in winterlichem Backobst gegart
- Kartoffelgratin
- Gemüseplatte:
 - Butterrosenkohl
 - Bohnenbündchen
 - Mandelbroccoli
 - Schwarzwurzeln in holländischer Sauce

Dessert:

- Orangencreme

BUFFET „KALT 1“

- Mini-Hackfleischbällchen
- kleine Schnitzelchen vom Schwein
- Hähnchenschenkel
- Käseauswahl
- Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
- Rahmbutter
- Kräuterbutter
- bunter Nudelsalat mit frischen Gemüsen und Essig-Öl-Marinade
- Kartoffelsalat nach Art des Hauses
- Rohkostplatte:
 - Möhrenstifte
 - Eisbergsalat
 - Tomatenachtel
 - bunte Paprika-Streifen
 - Gurkenstifte
- 2 Dips: Joghurt-Kräuter und Cocktail

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce

BUFFET „KALT 2“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „KALT 2“

- Saltimbocca vom Kalb
- kleine Schweinemedallions mit Zitronenmayonnaise
- Poulardenbrüstchen mit Rotweinzwiebeln
- Bruschetta
- Gurken-Lachshäppchen
- Mini-Pastetchen mit Dreierlei Füllungen
- Blätterteiggebäck
- Quiche Loraine in kleinen Stückchen
- gefüllte Champignons
- Spargel auf Salatbett mit Vinaigrette
- Ruccola-Salat mit frischem Parmesan
- bunte Blattsalate mit Forelle, Weißweinvinaigrette

Dessert:

- Mascarpone-Joghurtcreme auf frischen Früchten

BUFFET „KALT 3“



das esszimmer

CATERING & VERANSTALTUNGEN

BUFFET „KALT 3“

- Hähnchenfiletspießchen mit Anannas
- Kasslerlachsbraten
- Mini-Wienerle im Baconmantel
- Reibekuchen Dreierlei:
 - Räucherlachs und Kräuterschmand
 - Mozzarella und Tomate überbacken
 - Blattspinat und Schafskäse überbacken
- Marinierte Oliven
- Linsen-Tomatensalat
- Getrocknete Tomaten
- Käse-Wurstsalat
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Paprika-Maissalat
- Brotkorb mit Baguettes und Ciabatta Brot

Dessert:

- Vanille-Mascaponecreme mit Erdbeeren