

# Canapees und Häppchen

**auf Baguette-/Vollkornbaguettescheiben angerichtet  
und auf Platten präsentiert**

mit Camembert / Blauschimmelkäse  
mit Schnittkäse  
mit Kräuterfrischkäse  
mit gekochtem Schinken  
mit Schwarzwälder Schinken / Parmaschinken  
mit italienischer Salami  
mit Räucherlachs  
mit geräuchertem Forellenfilet  
mit geräucherter Entenbrust  
mit Tomate-Mozzarella und Basilikum  
mit gebratenem Anti-Pasti-Gemüse



## **gefüllte Wraps**

mit gekochtem Schinken und Kräuterfrischkäse  
mit Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse  
mit Salami und Käse  
mit Tomate-Mozzarella, Ruccola  
mit gebratenem Gemüse und Salat  
mit asiatischem Gemüse, Hähnchenbruststreifen und Glasnudeln

# Fingerfood oder Flying-Bufferet

## **Fingerfood ... deftig, vegetarisch oder süß und auf Platten oder in Gläschen präsentiert**

Mini Schnitzelchen paniert vom Schweinerücken auf Kartoffel-Feldsalat  
Mini Putenschnitzel im Cornflakesmantel  
pikante Hackbällchen  
Jakitorispieße vom Schwein / Hähnchen auf pikantem Glasnudel-Gemüse-Mangosalat  
Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat  
Gebratener Anti-Pasti-Salat mit Büffelmozzarella  
Babymozzarella mit dreierlei farbigen Kirschtomaten und Basilikumpesto  
Cesars Salat mit gerösteten Croutons und Parmesan  
Blätterteigtaschen mit Lachs-Frischkäsefüllung  
Gebackene Knusperhähnchenfilets  
Räucherlachstartar auf Meerrettich-Apfelcreme  
Asiatischer Gemüsesalat mit Chili und gebratener Riesengarnele  
Garnelen im Backteig  
Gebackene Mozzarellasticks  
Vegetarische Gemüsetaschen  
Mini Frühlingsrollen  
Gebackenes Mini-Plunder Gebäck  
Mini Muffins und Streuselblechkuchen

## **Vorspeisen**

**angerichtet und auf Platten präsentiert**

Gebratenes, mariniertes Anti Pasti-Gemüse, Zucchini, Paprika, Auberginen,  
Austernpilze, Champignons und Oliven

Eingelegte grüne und schwarze Oliven, gefüllte Peperoni und Parmesanspäne  
 Babymozzarella mit Kirschtomaten und Pesto  
 gebeizter Schweinerücken auf Vogerlsalat mariniert mit Kartoffel-Speck-Dressing  
 Ceasars Salad (Romanasalat mit gebratenen Putenstreifen, Ei, Croutons und gehobeltem  
 Parmesan)  
 Auswahl aus gekochtem und rohem Schinken mit Melone  
 Räucherfischauswahl Lachs, Makrele, Forelle mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf Dip  
 Gebratene Garnelen in Knoblauch-Olivenöl und frischen Kräutern  
 Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar,  
 Vitello Tonato vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln  
 Regionale Wurst und Käsespezialitäten  
 gemischte Brötchenauswahl, verschiedene Brote und Butte

## Salate

**Auswahl aus angemachten Salate und Rohkostsalate, nach Wünschen zusammengestellt, mit verschiedenen Dressings zur Wahl.**

Balsamico Dressing	Honig-Senf Dressing
Sauerrahmdressing	Cocktaildressing

Bunte Blattsalate, Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Rettichsalat,  
 bayrischer Krautsalat mit Speck, amerikanischer Krautsalat, Bohnensalat, Tomatensalat,  
 Rotkrautsalat, Rote Beete Salat, bunter Nudelsalat, Griechischer Bauernsalat

## Suppen

Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe) mit verschiedenen Einlagen zur Auswahl:  
 Brätknödel, Leberknödel, Leberspätzle, Brätstrudel, Maultaschen, Grießnockerl, Flädle, Backspätzle  
 Rahmsuppe von der Petersilienwurzel und Rote Beete Espuma  
 Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen  
 Rahmsuppe vom Allgäuer-Bergkäse mit Kräutercroutons  
 Kokos-Curryrahmsuppe mit Zitronengras und gebratener Garnele  
 Pikante Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln und Paprika  
 Apfel-Meerrettichrahmsuppe mit Kartoffelchips

### **saisonale Suppen**

Rahmsuppe vom Stangenspargel (April-Juni)  
 Bärlauchcremesuppe (April-Mai)



Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis mit Kernöl (September-Januar)

## Hauptgänge vom Schwein

Gebratene Schweinefiletmedaillons in Champignon-Kräuterrahm, Schweinefilet im Wirsingbrät/ oder Bacon-Gemüsebrätmantel an Rahmsoße

Filetspitzen vom Schwein in Calvadosrahm

Gefüllter Schweinerücken mit Gemüsebrätfüllung oder Speck/Zwiebel/Käse-Brätfüllung

Schweinekrustenbraten aus der Schulter an Dunkelbiersoße

Geschmorte Spanferkelschulter aus dem Ofen mit Kruste

Schweinehalsbraten aus der Biermarinade

Hausgemachtes Pulled Pork

Gegrillte Schweinshaxe

Rahmgeschnitzeltes vom Schwein

Pikante Schaschlikpfanne

Saftiges Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Schnitzelvariationen vom Schweinerücken:

klassisch paniert, Allgäuer Käse-Eihülle und Cornflakespanade

Münchner Schnitzel in Meerrettich-süßer Senfpanade



Man sollte dem Leib etwas gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen!

## Hauptgänge vom Rind/Kalb

Geschmorter Rinderbraten / Kalbsbraten  
Ungarisches Rindersaftgulasch  
Szegediner Gulasch  
Rindergeschnetzeltes  
Schwäbischer Sauerbraten nach Omas Rezept  
Kalbs- oder Rindertafelspitz in Meerrettichsoße  
Zwiebelrostbraten rosa gegart am Stück mit Rotweinscharlottensoße  
Geschmorte Rinderrouladen  
Saltim Bocca vom Kalb mit frischem Salbei und Parmaschinken gebraten  
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale  
Zart rosa gebratenes Rinderfilet auf Kürbis- Vanillepüree  
Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes



Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen !

## Hauptgänge vom Geflügel



Gefüllte Putenroulade mit Spinat-Brätfüllung oder Kräuter-Gemüse Brätfüllung  
Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignons  
Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Curryrahmsoße  
Gefüllte Hähnchenbrust mit Kräuterfrischkäse oder Gorgonzola-Spinat  
Piccata von der Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle gebraten  
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Thymiansoße  
Schnitzelvariationen von der Putenbrust:



klassisch paniert, Parmesan-Eihülle und Cornflakespanade

## Hauptgänge vom Fisch

Piccata vom Zanderfilet an feiner Kerbelsoße

Gebratenes Lachssteak in Prosecco-Sahne

Viktoriabarschfilet auf Grillgemüse

Frühlingsrolle vom Kabeljau

**Weitere Gerichte wie spezielle Fisch, Lamm und Wildspezialitäten  
auf Anfrage gerne möglich!**

## Hauptgänge Vegetarisch / Pasta

Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Ruccola-Kräuterquark

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch

Schupfnudelpfanne mit knackigem Gemüse

Tagliatelle in Steinpilz-Portweinrahm und Parmesan

Spätzlepfanne mit Gartengemüse und frischen Champignons

Kartoffel-Gemüsegratin

Vegan oder vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Zitronengras

Vegetarisches Chili Sin Carne mit Sauerrahmdip und ofenfrisches Baguette

Gemüse-Kartoffelstrudel

Kraut-Schupfnudeln

Nudelpfanne mit gebratenem asiatischem Gemüse, Curry, Ei und frischem Koriander

Gefüllte Paprikaschote mit Couscous und Gemüse

Pasta mit vegetarischer Gemüse-Linsenbolognese

Semmel oder Brezenknödel mit frischen Wald und Wiesenpilzen in Kräuterrahm

Vegan: Rotes-Linsen-Dahl-Curry mit Kokosmilch und Gemüse





## Beilagen

Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Kartoffelknödel  
Semmelknödel  
Brezenknödel  
Gebackene Rosmarinkartoffeln  
Röstkartoffeln  
Serviettenknödel  
Schupfnudeln  
Gebratene Kräutergnocchi  
Verschiedene Pasta Sorten  
Reis / Wildreis, Vollkornreis  
Jasminreis, Basmatireis

## Gemüse

Frisches Gemüse  
Speckbohngemüse  
Ratatouillegemüse  
Sauerkraut  
Bayrisch Kraut  
Apfelrotkohl  
Schmorgemüse  
Pastinakenpüree



## Desserts

Bayrisch Creme mit frischem Erdbeersalat  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Kokos Panna Cotta mit Mangosalat und Minzpesto  
Mousse von weißer oder dunkler Schokolade  
Quark-Limettenmousse  
Creme Brulee  
Erdbeer-Rhabarbermousse  
Hausgemachtes Tiramisu  
Marinierte Waldbeeren mit Vanillesoße  
Mango Mousse  
Apfelkühle mit Zimt-Zucker und Vanillesoße



Frischer Obstsalat  
Obstplatten mit regionalen und Exotic Früchten  
Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus/Kompott  
Lebkuchenmousse mit Zwetschgenröster (November-Januar)  
Spekulatius-Tiramisu (November-Januar)

**Desserts werden in kleinen Gläschen oder Schüsseln serviert**

Stellen Sie sich Ihr Wunsch-Menü oder Wunsch-Buffer aus den oben genannten Gerichten individuell zusammen. Ihre eigenen Wünsche werden gerne berücksichtigt, da viele weitere Speisen zu realisieren sind. Bitte beachten Sie, das Buffets erst ab einer Personenzahl von 25 Personen angeboten werden.  
Preiskalkulation und Preisanfrage erfolgt erst nach Rücksprache.

**Anbei einige Vorschläge für Ihr Buffet.**

## Vorspeisen:

Buntes Salatbuffet mit gemischter Salatvariation, Blattsalaten, Balsamico- Dressing und Sauerrahm-Dressing

Gebratenes mariniertes Anti-Pasti-Gemüse

Salat von Kirschtomate und Babymozzarella mit Pesto

Cesars Salat Romanaherzen mit Croutons und gehobelten Parmesanspähen

Bayrischer Obazder

Hausgemachte Brotaufstriche



Gemischte Brötchenauswahl

## Hauptgang:

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce  
Schweinefilet am Stück gebraten an Champignonrahm  
Gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Safransauce

## Beilagen:

Bamberger Hörnchen  
Hausgemachte Butterspätzle  
Kartoffelgratin  
Frisches Marktgemüse

## Dessert:

Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren und Minzpesto  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Früchten  
Frischer Obstsalat der Saison  
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Suppe:

Schwäbische Hochzeitssuppe Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel, Brätknödel, Flädle und Backspätzle

## Vorspeisen:

Buntes Salatbuffet mit gemischter Salatvariation, Blattsalaten, Balsamico- Dressing und Sauerrahm-Dressing

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf Dip

Schinkenauswahl mit Melone

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Schwarzbrotcroutons

Gemischte Brötchenauswahl

## Hauptgang:

Duo von Rinder und Schweinefilet an Steinpilzrahm  
Kross gebratenes Zanderfilet an Rießlingssoße

## Beilagen:

Tagliatelle  
Hausgemachte Butterspätzle  
Frisches Marktgemüse

## Dessert:

Kokos Panna Cotta mit Mangosalat  
Apfelküchle mit Vanillesoße  
Dunkle Mousse mit marinierten Waldbeeren