

Canapees und Häppchen

auf Baguette-/Vollkornbaguettescheiben angerichtet
und auf Platten präsentiert

mit Camembert / Blauschimmelkäse
mit Schnittkäse
mit Kräuterfrischkäses
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-Buffet

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

Mini Schnitzelchen paniert vom Schweinerücken auf Kartoffel-Feldsalat
Mini Putenschnitzel im Cornflakesmantel
pikante Hackbällchen
Jakitorispeße 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
Pfifferlingspüree, Rote Bete, Radieschen und Rote Bete, Rote Bete, Rote Bete

- 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
Rahmgeschnetzeltes 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-Gemüsepflanne mit Ruccola-Kräuterquark

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch

Schupfnudelpfanne mit knackigem Gemüse

Tagliatelle in Steinpilz-Portweinrahm und Parmesan

Spätzlepflanne 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
Speckbohnengemüse
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 Brûlée
Erdbeer-Rhabarbermousse
Hausgemachtes Tiramisu
Marinierte Waldbeeren mit Vanillesoße
Mango Mousse
Apfelküchle 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-Buffet 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 Parmesanspähnen

Bayrischer Obazder

Hausgemachte Brotaufstriche

Gemischte Brötchenauswahl

Hauptgang:

Rinderschmorbraten in Rotweinsoße
Schweinefilet am Stück gebraten an Champignonrahm
Gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Safransoße

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 Vanillesoße

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 Sahne Meerrettich 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 Rießlingsoße

Beilagen:

Tagliatelle
Hausgemachte Butterspätzle
Frisches Marktgemüse

Dessert:

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