Menü und Buffetvorschläge

MENÜS AB 10 PERSONEN • BUFFETS AB 30 PERSONEN

BUFFET PARTY & FINGERFOOD

Schnitzelnuggets auf Kartoffelsalat, Schinkenröllchen mit französischem Gemüsesalat, Hackfleischbällchen garniert, Tomate-Mozzarella-Spießchen, Pumpernickel mit Lachstatar, Gulaschsuppe, Geflügelsalat Hawaii im Gläschen, diverse Dips, Partygebäck, Gouda-Traubenspießchen.
Im Weckgläschen: Vanillecreme mit Himbeermark

pro Person 22,50 €

BUFFET STANDARD

4erlei verschiedene Salate vom Buffet.
Geschmorte Rinderhüfte in Barolo-Jus, Butterspätzle, Partyschnitzel vom Schweinerücken, Kroketten, Streifen von der Poulardenbrust „Züricher Art", Pfannengemüse.
Eisbombe fein garniert mit Fruchtsauce

pro Person 25,00 €

BUFFET HESSISCH

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Dörrfleischstückchen,
Hausmacher Wurstplatte (Mett-, Blut-, und Leberwurst), Handkäs mit Musik, gekochte Ochsenbrust mit Kartoffel-Boulliongemüse, Meerrettichsauce, gebratene Mettenden auf Sauerkraut, Kartoffelpüree, Feldsalat mit Speckdressing.
Apfelweincreme mit Kirschgrütze im Weckglas

pro Person 28,50 €

BUFFET ÖSTERREICH

Kalt marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl, geräucherte Bachforelle mit Meerrettich und Preiselbeersahne,
Rinderkraftbrühe mit Frittaten-, Fleisch-, und Gemüseeinlage (auf Wunsch ausserviert),
Vogerlsalat mit Walnuss-Kartoffeldressing.
Geschmorte Kalbshaxe mit Selleriepüree, Vichykarotten, Wiener Saftgulasch (vom Rind) mit Semmelknödel,
Käsespätzle mit Röstzwiebel.
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster

pro Person 34,00 €

BUFFET MEDITERRAN

Antipasti, Parmaschinken-Melone, Tomate-Mozzarella, Maiale Tonnato, Rucola-Parmesan,
Meeresfrüchtesalat, Oliven, Aioli, Ciabatta, Pizzabrot.
Paella ½ Huhn & ½ Fisch, Nudeln aus dem Parmesanlaib, Saltimbocca a la Romana, Ratatouillegemüse,
Spanische Kartoffeln. Eiswagen mit 4 Sorten italienisches Eis.

pro Person 37,80 €

BUFFET DUTENHOFENER SEE

Gratinierter Schafskäse, gebratene Seitlinge und rote Paprika, Shrimpscocktail im Gläschen,
Rucola mit Walnussöl und gebratenen Pinienkernen,
Blattsalate mit 2erlei Dressing, rote Beete, Radieschen.
Roastbeef am Buffet geschnitten mit Pfeffercreme, Kroketten, gebratenes Lachsfilet und Riesengarnele,
Safransahne und Gemüserisotto, gebratene Poulardenbrust an Ratatouillegemüse mit gebutterten Drillingen.
Dreierlei Dessertgläschen Panna Cotta mit Mangomark, Mousse au Chocolat fein garniert,
Vanillecreme mit karamellisierten Kirschen.

pro Person 41,00 €

BUFFET TEX MEX

Buntes Salatbuffet: Blattsalate mit zweierlei Dressing, griechischer Bauernsalat, Bohnen-Maissalat,
Coleslaw, Cous Cous Salat, Aioli und Oliven
Herzhaft marinierte Spare Ribs, gegrillte Partywürstchen (Schwein und Rind), Schnitzelnuggets,
Hähnchengyros, Asiagemüse in Kokos-Currycreme, Basmatireis (vegan), Penne mit Tomatenragout,
Parmesan (veg.), Steakhouse Fries, diverse Dips.
Dessert: Eiswagen mit 4 Sorten Eis, im Gläschen Vanillecreme mit Erdbeerragout

pro Person 29,50 €

VEGAN & VEGETARISCH

Pfannengemüse mit Kokos-Currycreme, Basmatireis
Zucchiniküchlein mit Schnittlauchcreme
Teigtaschen mit Pecorino gefüllt, Honig-Thymianbutter

(Preise werden dem Gesamtpreis im Buffet oder Menü angepasst)

NACHTSNACK

Internationales Käsebrett fein garniert, Pfefferbeiser oder Currywurst im Gläschen,
oder herzhafte Gulaschsuppe, Brotkorb (Party- Laugengebäck)

pro Person 8,50 €

EINE INDIVIDUELLE ZUSAMMENSTELLUNG IST SELBSTVERSTÄNDLICH MÖGLICH.

(Preise sind Tages,- und Saisonabhängig)
Nach Absprache mit uns können einzelne Gerichte unter den Menüs oder Buffets ausgetauscht werden!
Einzelne Gerichte zum Ergänzen/Austauschen: (evtl. auch saisonal)

Tomatensuppe, Bärlauchsuppe, Spargelcremesuppe, Rinderkraftbrühe mit Käspressknödel,
Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl, Kärntner Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Rinderfilet im Ganzen gebraten, Gambas aus der Wokpfanne, Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse mit
Safransahne, Rinderroulade in Burgundersauce, Krustenbraten am Buffet geschnitten,
geschmorte Kalbshaxe im Natursaft
Gänsebraten Brust und Keule in Orangen-Rosmaringlace, Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
diverse Fleisch-oder Schinken, Drillinge.

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne, Palatschinken in Orangenkaramell und Walnusseis

(Preise werden dem Gesamtpreis angepasst)

MENÜS

1.
Rinderkraftbrühe
mit Frittaten, Fleisch, und Gemüseeinlage

Tranchen vom Schweinefilet
mit Edelpilzrahm, Pfannengemüse und Spätzle

Quarkcreme mit Orangenkaramell

pro Person 28,50 €

2.
Kleiner Schlemmersalat
mit Himbeermarinade, Speckwürfel und Croutons

Gegrillte Scheibe vom Rinderrücken
Pfeffercreme, Butterbohnen und Lyoner Kartoffeln

Vanilleeis mit Eierlikör, warmer Schokosauce und Sahne

pro Person 33,00 €

3.
Karotten-Ingwerschaumsuppe
Sahnehaube und Kräutercroustini

Gegrillte Lachsschnitte
Safransahne und Gemüserisotto

Walnussparfait
mit karamellisierten Kirschen

pro Person 34,00 €

4.

Mediterrane Vorspeisenplatte oder Teller:
Antipasti, Parmaschinken-Melone, Tomaten-Mozzarella, Maijale Tonnato, Rucola-Parmesan, Shrimpscocktail, Oliven, Aioli, Ciabatta

Piccata von der Poulardenbrust (in Ei Parmesanhülle)
mit Tomatisierten Linguini, sautierten Schinken und Champignonstreifen

„Mama Mia"
Mascarponecreme mit Amarettinis und Erdbeerragout

pro Person 37,50 €

5.

Galamenü:
Rucola mit Parmesan und Walnussmarinade,
geschmolzener Serranoschinken und Kräuterseitlinge

Kokos-Curryschaumsuppe
mit gebratener Riesengarnele

Gegrilltes Rinderfilet
mit Balsamicoglace, Gemüsegarnitur und Kartoffel-Selleriepüree

Mousse au Chocolat mit Mangomark und Waldbeeren

pro Person 50,00 €

NAHERHOLUNGSGEBIET
Dutenhofener See
50° 56' N 8° 61' E
ESSEN | FEIERN | CAMPEN | BADEN

Vegetarische und Vegane Speisen
(IN VORSPEISENGRÖSSE NACH ABSPRACHE – 20%)

VEGETARISCH:

Tomatencarpaccio mit geräucherten Tofu und Schafskäse	€ 16,50
Blumenkohlrisotto mit Spinat und Curryschaum	€ 15,50
Rote Rüben Linsen mit Spitzkohlsalat und Kräutersaitling	€ 16,50
Sellerieschnitzel mit Kräuterrahm und Radicchio	€ 17,50
Parmigiano die Melanzanie (Tomaten-Auberginen-Parmesanauflauf)	€ 13,50

VEGAN:

Lauwarmer Cous-Cous Salat mit Auberginen und Rucola-Fenchelsalat	€ 14,00
Geschmorter Chicorre mit Falafel und Kräuterschaum	€ 16,00
Gefüllte Tomate im Fenchelsud	€ 15,50
Gemüsecurry mit Schwenkkartoffel	€ 15,80
Karotten Ingwersuppe	€ 7,50
Glasnudelsalat „Asia Style“ mit Tofu und Koriandamayo	€ 13,50
Kartoffelgulasch mit gerösteten Schwarzbrot	€ 13,50

DESSERT:

Kokos Panna Cotta mit Mangosauce	€ 7,50
Schokokuchen mit Vanillesauce und Früchten	€ 8,50

NAHERHOLUNGSGEBIET
Dutenhofener See
50° 56´N 8° 61´E
ESSEN | FEIERN | CAMPEN | BADEN