



Büfettvorschlag 1

Vorspeisen

- Brotauswahl
- Kräuterschaumsüppchen (Jahreszeitlich begrenzt), am Tisch serviert oder am Büfett
- Lachsvariation (Tartar, geräuchert, hausgebeizt, in Zucchinimantel mit Wasabi-Dipp und Schnittlauchcreme)
- Roastbeef mit Sauce Remoulade und Tacchina tommato, Geschmorte Putenbrust mit Thunfischsauce
- Schinkenauswahl mit verschiedenen Melonen und Grissini
- Salatvariation : Tomate-Mozzarella, Caesar-Salat, Bohnensalat, Mais-Paprika-Salat, mediterraner Nudelsalat

Hauptgänge

- Mit Chili & Frischkäse gefüllte Maispouardenbrust auf Grillgemüse
- Variation von gebratenem Fisch auf Spinat-Tomaten-Gemüse
- Zweierlei vom Schweinefilet, Saltimbocca und im Kräutersud pochiertes Filet auf gebratenen Waldpilzen
- Gemüsevariation mit frischem Gemüse der Saison
- Beilagenvariation bestehend aus Kartoffelgratin, Basilikum-Gnocci, Rosmarinkartoffeln und Safranreis

Desserts

- Käsevariation mit Trauben und Feigensenf
- Tiramisu mit Schokoladenbiskuit
- Weißes Schokoladenmousse mit Schokozigarre
- Obstsalat mit Vanilleschaum

Ab 20 Personen = € 24,00 / Person



Büfettvorschlag 2

Vorspeisen

- Hausgemachte Anti Pasti, verschieden eingelegte Gemüse und Pilze, marinierte Riesengarnelen sowie italienischer Schinken und Salami
- Geräucherte Entenbrust auf Apfelsalat und Geflügel-Pinienkern-Terrine auf Cous Cous Salat
- Geräucherte Edelfische mit Apfel-Meerrettich-Terrine und marinierten Artischocken
- Brotauswahl
- Salatvariation: Geflügel-Curry-Salat, Meeresfrüchtesalat, Krautsalat, Gurken-Dillsalat, Kartoffel-Tomatensalat

Hauptgänge

- Kross gebratenes Zanderfilet, Lachssteak und Medaillons vom Butterfisch auf Ratatouille
- Geschmorter Rindertafelspitz mit Rotweinzwiebeln
- Asiatisch marinierte Hähnchenpfanne
- Am Büfett tranchierte Spanferkelkeule mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

Desserts

- Limettencreme mit Himbeerschaum
- Karamellisierte Kaffeecreme mit Beerenragout
- Käsevariation
- Obstauswahl

Ab 20 Personen = € 23,00 / Person



Rustikales Büffett

- Altdeutsche Kartoffelsuppe

Kaltes

- Schlachteplatte mit Sülze, Rotwurst, Leberwurst, Thüringer Mett, Mettwurst und saurem Gemüse
- Frikadellen und kleine Schnitzel auf Kartoffel-Senfsalat
- Zweierlei Harzkäse, natur mit Harzer Griebenschmalz, und mit Limone mariniert
- Wildschweinschinken mit Preiselbeeren

Warmes

- Gegrillte halbe Bauernente mit Wirsing und Semmelklößen
- Wildgulasch mit Waldpilzen, Rotkohl und Thüringer Klößen
- Schweinebraten auf Bayerisch Kraut, mit Röstkartoffeln
- Gebratene und in Heusud gedünstete Bachforelle mit Bohnengemüse und
- Salzkartoffeln

Desserts

- Kräftige Schokoladencreme
- Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
- Rodishainer Krümelspeise

Ab 20 Personen =€ 20,00 / Person



Alternativvorschläge

Suppen

- Gulaschsuppe
- Wildgulaschsuppe
- Soljanka
- Consommé
- gebundene Suppen je nach Jahreszeit
- kalte Suppen (Gazpacho, Gurkensuppe)
- Pastinakensuppe
- Mais-Chilli-Schaumsuppe
- Pilzschaumsüppchen
- Spinatschaumsüppchen

Hauptgänge

- Burgunderschinken mit krosser Schwarte auf Sauerkraut
- Zweierlei Cordonbleu, vom Schwein & von der Pute, auf Spinat-Tomaten-Gemüse (portioniert)
- Roastbeef am Büffett tranchiert
- Gefächertes Schweinefilet auf Lauch-Pilz-Gemüse
- Geschmorte Kaßlerkamm auf Bayerisch Kraut
- Unter der Haut gefüllte Maispoularde auf Ratatouille-Gemüse
- Geschmorte Kalbsbäckchen auf getrüffeltem Wirsingrahm
- Gesottener Rinderbug mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce
- Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Putenröllchen auf mediterranem Gemüse
- Medaillons vom Schweinefilet mit Gorgonzola überbacken und Petersilienkarotten
- Geschmorte Hähnchenkeulen in Rotweinsauce
- Geschmorte Lammschulter auf Bohneneintopf

Fisch

- Lachsforellenfilet in Blätterteig mit Krustentiersauce
- Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Riesengarnelen auf Spinat-Tomaten-Gemüse
- Lachsforelle im Salzteig gebacken
- Gegrillte Butterfischmedaillons, Lachssteaks und Zander mit krosser Haut, auf Ratatouille
- Gedünstetes Welsfilet und soufflierte Lachsforelle auf Lauch-Pernod-Gemüse

Wild

- Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf Waldpilzrahm
- Wildgulasch
- Rehragout mit Rahmwirsing und Serviettenklößen
- Rehrücken in Pistazien-Trüffel-Mantel mit Rosenkohl und Mohnschupfnudeln