

Büfettvorschlag 1

Vorspeisen

Kraftbrühe vom Gallowayrind mit Einlage (am Tisch serviert)

Hauptgänge – warm

Saftiger Wildbraten (je nach Jagdzeit & Jahreszeit) mit Apfelblaukraut & Thüringer Klößen

Medaillons vom Schweinefilet (verschieden zubereitet) & Steaks aus der Rinderhuf, zart rosa gebraten auf Schmorzwiebeln

mit Spinat & Pinienkernen gefüllte Hähnchenbrust auf Zucchini-Tomatengemüse

Lachs im Ganzen, in Meeressalz mit Kräuterpesto gegart und am Büfett vorgelegt

Gemüsevariation mit frischem Gemüse der Saison

2 verschiedene Beilagen nach Wahl

Hauptgänge – kalt

Kanapees mit Schinken (roh & gekocht), Gehacktes, Salami, Lachs und Ei

Griechischer Salat (Tomate, Schafskäse, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven) & gemischte Blattsalate (mit gebratenen Pilzen, Croutons, Parmesan, Pesto, gerösteten Kernen & Dressing apart)

Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

Brot- und Brötchenauswahl

Desserts

Tiramisu

Weißes Mousse au chocolat

Obstauswahl (nach Jahreszeit), verzehrgerecht aufgeschnitten

ab 20 Personen € 27,00



Büfettvorschlag 2

Vorspeisen

Kartoffel-Rucola-Schaumsüppchen (am Tisch serviert)

Vorspeisen am Büfett

- geräuchertes Lachsfilet mit Dill-Senf-Sauce
- Roastbeef mit Sc. Remoulade & Bratkartoffelsalat
- geräucherte Entenbrust auf Linsensalat

Hauptgänge – warm

Steaks aus dem Kalbsrücken & von der Rinderhuft , verschieden zubereitet, auf den Punkt gegart und auf Lauch-Pilzgemüse

Filet von gebratenen Edelfischen (3 verschiedene) auf Spinat-Tomatengemüse

Spanferkelkeule, knusprig gebraten auf Ananassauerkraut

Ofenfrischer Entenbraten auf Rahmwirsing

Gemüsevariation mit frischem Gemüse der Saison

3 verschiedene Beilagen nach Wahl

Hauptgänge – kalt

Hausgemachte Wildspezialitäten mit Preiselbeeren

Käsevariation mit Trauben und Feigensenf

Caprese (Tomate & Mozzarella) & gemischte Blattsalate (siehe Büfett 1)

Brot- und Brötchenauswahl

Desserts

Crème Brûlée

Mango-Chili-Mousse

Beerenragout mit Vanillesauce

Obstauswahl nach Jahreszeit, verzehrgerecht aufgeschnitten

ab 20 Personen € 30,00



Büfettvorschlag 3

Vorspeisen

Rodishainer Vorspeisenteller (am Tisch serviert)

Galloway-Carpaccio, Entenbrust, zart rosa, frisch aus dem Smoker, Wildschinken, Vitello Tonnato (gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce), geräuchertes Lachsfilet

Suppe nach Wahl im Weckglas, dazu hausgebackenes Brot

Hauptgänge – warm

Argentinische Rinderhuft, im Ganzen gegart und am Büfett tranchiert mit Rotweinzwiebeln

Wildschweinschnitzel auf gebratenen Pilzen

Fasanenbrüste & Hähnchenbrustfilet, verschieden zubereitet auf Wirsingrahm

Lammbraten & rosa gebratenes Lammkarree auf Bohnengemüse

Filet von gebratenen Edelfischen auf Spinat-Tomatengemüse

Gemüsevariation mit frischem Gemüse der Saison

3 verschiedene Beilagen nach Wahl

Hauptgänge – kalt

Eine Räucherfischplatte

Eine Hausschlachteplatte mit Thüringer Mett & Wildspezialitäten

Eine Schinkenauswahl mit Melone

Käsevariation mit Trauben und Feigensenf

Brot- und Brötchenauswahl

Desserts

Eine Obstauswahl nach Jahreszeit, verzehrgerecht aufgeschnitten

3 verschiedene Dessert in Gläsern (nach Wahl)

ab 30 Personen € 35,00



Alternativvorschläge

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe
Wildgulaschsuppe
Soljanka
Kräuterschaumsüppchen
Steckrübensüppchen
Zitronengrassüppchen

Consommé
gebundene Suppen je nach
Jahreszeit
Mais-Chili-Schaumsuppe
kalte Suppen (Gazpacho,
geeiste Gurkensuppe)

Pastinakensuppe
Pilzschaumsüppchen
Spinatschaumsüppchen
Kartoffel-Senf-Suppe
Kartoffel-Parmesan-Suppe
Kartoffel-Parmesan-Suppe

Salate

Bohnensalat
Gurkensalat
Griechischer Salat
Chinakohlsalat
Krabbensalat

Tomaten-Brotsalat
Chicorée-Apfelsinensalat
Mediterraner Nudelsalat
Kartoffelsalat
Geflügelsalat

Heringssalat
Thunfischsalat
Rindfleischsalat

Hauptgänge - kalt

Burgunderschinken mit krosser Schwarte auf Sauerkraut
Zweierlei Cordon Bleu, vom Schwein & von der Pute, auf Spinat-Tomaten-Gemüse
gefächertes Schweinefilet auf Lauch-Pilz-Gemüse
Braten oder Rouladen vom Gallowayrind (nach Verfügbarkeit)
Unter der Haut gefüllte Maispoularde auf Ratatouille-Gemüse
Geschmorte Kalbsbäckchen auf getrüffeltem Wirsingrahm
Kalbstafelspitz mit Rotweinzwiebeln oder Meerrettichsauce
Puten-Pilzragout oder Putengeschnetzeltes in Curry-Rahm
Medaillons vom Schweinefilet mit Gorgonzola überbacken auf Petersilienkarotten
Cog au vin - geschmorte Hähnchenkeulen in Rotweinsauce
Geschmorte Lammkeule auf Bohnengemüse

Fisch

Wells- Filet in Rotweinsauce mit Gemüsestreifen
Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Riesengarnelen auf Spinat-Tomaten-Gemüse
Gegrillte Butterfischmedaillons, Lachssteaks und Zander mit krosser Haut, auf Ratatouille
Doraden- und Steinbeißer- Filet auf Gurken-Dillgemüse

Wild

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf Waldpilzrahm
Wildgulasch
Rosa gebratene Hirschkalbskeule (mit Niedrigtemperatur gegart)- am Büfett tranchiert



Büfett mit Spanferkel oder Frischling

Vorspeise

Suppe (nach Ihrer Wahl oder nach Saison)

Hauptgang

Frischling, im Ganzen gebacken, am Büfett flambiert & tranchiert mit
Apfelblaukraut & Thüringer Klößen

oder

Spanferkel, im Ganzen gegart, am Büfett flambiert & tranchiert mit Sauerkraut
& Schwenkkartoffeln

dazu einen Salat (nach Wahl) an das Büfett & auf Wunsch eine Brot- und
Brötchenauswahl

Dessert

Ein Dessert nach Wahl & eine Obstvariation am Büfett

ab 20 Personen € 25,00

