

*Gönnen Sie sich und Ihren Gästen ein
außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis.
Bei unserem „**Exklusiv- Büfett**“ werden Augen- und
Gaumenschmaus auf besonders ansprechende Weise
miteinander vereint.*

Unser Vorschlag für Sie (ab 60 Personen)

Suppen

- | | | |
|---|---------------------------------------|--------------------|
| ❖ | <i>Hochzeitssuppe</i> | <i>Bei Bedarf</i> |
| | <i>Tomatencremesuppe “mediterran“</i> | <i>bitte für</i> |
| | <i>Lachscremesuppe</i> | <i>eine Suppe</i> |
| | | <i>entscheiden</i> |

kalte Speisen

- ❖ *gefüllte Eier mit Kaviar*
- ❖ *edler Räucherschinken mit Melonenspalten*
- ❖ *rosa gebratene Rostbeefröllchen gefüllt mit Sahnemeerrettich
oder Kräuterkäse*
- ❖ *Spießchen mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum*
- ❖ *Käseplatte mit verschiedenen Weichkäsesorten*
- ❖ *Antipasti*
- ❖ *lecker ausgarnierte Baguetteschnittchen unterschiedlich belegt
mit z.B. Käse, Schinken, Salami, hausgeräucherten
Forellenfilet und Lachfilet*
- ❖ *große Salatauswahl nach Absprache bzw. Saison mit
verschiedene Dressing*
- ❖ *frisch gebackene kleine Partybrötchen, eventuell verschiedene
Brotsorten leckere Dippsaucen zum variieren*

Warme Speisen

- ❖ *gegrillte Fischfiletvariationen: Lachsforellenfilet
Zanderfilet
Rotbarsch
dazu Dillrahmsauce oder*

- ❖ *frisch gegrilltes Lachsfilet auf Gurken- Sahne- Sauce oder*
- ❖ *gratiniertes Seelachsfilet auf Blattspinat*
- ❖ *Schweinefiletscheiben in feiner Burgundersauce*
- ❖ *Hähnchenbrustfilet in Rießlingsauce mit
Champignon- Paprika- Gemüse*
- ❖ *geschnetzeltes vom Rinderfilet nach Stroganoff Art oder*
- ❖ *deftig gefüllte Minirouladen*
- ❖ *leckeres vom Kurzgebratenen z. B. kleine Kräuterfrikadellen,
Butterschnitzelchen, beliebt bei Kindern Hähnchen Nuggets*

Gemüsebeilagen

- ❖ *Rahmchampignon*
- ❖ *Blumenkohl, Brokkoli mit Semmelbutter*
- ❖ *mediterranes Grillgemüse*
- ❖ *frisch geschälten Spargel mit Sauce Hollandaise (nur während
der Saison)*

Sättigungsbeilagen

- ❖ *deftige Bratkartoffeln*
- ❖ *Kroketten*
- ❖ *Gemüsereis*
- ❖ *Kräuterspätzle*

Desserts

- ❖ *Schokoladenbrunnen zum kuvertüren dazu kleine Fruchtspieße*
- ❖ *Vanillecreme mit frischen Erdbeeren*
- ❖ *Aprikosenpüree mit Joghurt Sahne*

Büfett 32,00 € pro Person

*Der Büffetvorschlag kann je nach Bedarf geändert werden.
Das besondere Highlight für Ihre Gäste: Unser Spezialitätenkoch
wird für Sie am Grillbüfett kleine kulinarische Köstlichkeiten
zubereiten. Lassen Sie sich überraschen.*

Mit freundlichen Grüßen

Kerstin Nickel