

# Büffetvorschläge



## Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

Tel.: 0711 – 75 85 83 90 [www.schmuecker.eu](http://www.schmuecker.eu)

## Büffet I (auch als Fingerfood möglich) ab 10 Pers.

### Salate & Vorspeisen:

#### Fleisch

Rinderfiletcarpaccio | Olivenöl | Parmesanspänen | Basilikum

#### Fisch

Briochebrötchen | Räucherlachs | Meerrettich Creme fraiche | Radieschen | Zitrone

#### Anti Pasti

Zucchini | Peperoni | Paprika | Pilze | frische Kräuter | Aijoli | rotes | grünes Pesto

#### Salate

Karottensalat | Gurkensalat | Couscous Salat

Feldsalat | geräuchertes Kartoffeldressing | Honigsenf-Frischkäse-Bällchen

Rote Perle Tomaten

#### Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

### Suppen:

Maiscremesuppe | Popcorn

### Hauptspeisen:

Kalbskeule geschmort | glaciertes Mischgemüse | Polenta

Loup de mer | Weißweinelouté | Karotten | Broccoli | Basmatireis

Tagliatelle | Austernpilze | Kräuter-Tomaten-Sauce | Parmesan

### Süßes

Käseküchle | frische Erdbeeren | rosa Pfefferkörner

Saisonal Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce

Beerentiramisu

Preis pro Pers. 32,05 € netto

## Büffet II (auch als Fingerfood möglich) ab 10 Pers.

### Salate & Vorspeisen:

#### Fleisch

Kräuterschinken aus der Spanferkelkeule | Honigsenf

#### Fisch

Forellentartar | Pumpernickel<sup>2</sup> | Gartengurkensalat | Zitronenschmand

#### Salate

Maultaschensalat | Kräuter | Couscous Salat | Paprika-Tomatensalat

Gemischte Blattsalate Salat | Mais | Tomaten | Gurken | Käsestreifen | Schinken | gekochtes Ei |

Americandressing

#### Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

### Suppen:

Geflügelconsommé | Ziegenkäseravioli

### Hauptspeisen:

Hähnchen & Chorizo | Linsengemüse | getrüffeltes Sellerie-Schalotten-Püree

Zanderfilet gebraten | Bandnudeln | Weißwein-Velouté

Saisonal Stangenspargel/Schwarzwurzeln im Flädlewrap | gekochter Schinken | Sauce Hollandaise

### Süßes

Schokoladencreme | Schattmorellen | Schokoraseln

Saisonal Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 29,75 € netto

## Büffet III (auch als Fingerfood möglich) ab 10 Pers.

### Salate & Vorspeisen:

#### Fleisch

gebratene Putenbrust | Cumberlandsauce

#### Fisch

Räucherfischpralinen: Lachs mit Zitrone | Makrele mit Safran | Forelle mit Apfel

#### Salate

Tortellini Salat | Broccoli | Basilikum-Sahnemayonnaise

Couscous Salat | Karottensalat

Blattsalate der Saison | Balsamico- | French- | Cocktaildressing

Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons

#### Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

### Suppen:

Maiscremesuppe | Popcorn

### Hauptspeisen

Hausgemachte **Maultaschen** | Kartoffel-Gurkensalat | geschmolzene Zwiebeln

Gebratenes **Rotbarschfilet** | Reis | Rieslingsauce

**Ofenkartoffel** | Sour Cream-Dip | geröstetes Gemüse

### Süßes

Hausgemachte **Waffeln** | Kirschragout | Schlagsahne

**Schokoladenkuchen** | Früchte | Minzpesto

**Saisonaler Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 30,80 € netto

## Büffet IV (auch als Fingerfood möglich) ab 10 Pers.

### Salate & Vorspeisen:

#### Fleisch

Serranoschinken | Contaloupe-Melone

#### Fisch

Gebeitzter- und geräucherter Lachs | gepfefferte Renke | Dill-Senf-Sauce

#### Salate

Kartoffelsalat | Paprika-Tomatensalat | Bohnensalat

Feldsalat | geräuchertes Kartoffeldressing | Honigsenf-Frischkäse-Bällchen

Rote Perle Tomaten

#### Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

### Suppen:

**Geflügelconsommé** | Ziegenkäseravioli

### Hauptspeisen:

**Rinderragout** | Butterspätzle | sautierte Pilze

**Filet vom Kabiljau** in Senfsauce | Butterreis | Orangenkarotten

Heimische **Linsen-Lasagne** | Kartoffel-Apfel-Gratin

### Süßes

Zitronen-Joghurt-Creme | Schokoraspeeln

**Saisonaler Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 28,35 € netto