

Büffetvorschläge

Variété



Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

Tel.: 0711 – 75 85 83 90 www.schmuecker.eu

Büffet I (auch als Fingerfood möglich) ab 15 Pers.

Salate & Vorspeisen:

Fleisch

Kalbsbratenscheiben | Thunfischsauce | Kapern

Fisch

Tartar vom Räucherlachs | Zitronensahneemeeerrettich

Anti Pasti

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

Salate

Waldorfsalat | Karottensalat | Gurkensalat |

Feldsalat | Kartoffeldressing | Honigsenf-Frischkäse-Bällchen

Rote Perle Tomaten

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Brioche | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen:

Karotten Ingwer Suppe | Sesam

Hauptspeisen:

Gebratene **Maispouardenbrust** | Majoran Meersalz Kartoffeln | Lavendelbutter

Loup de mer | Weißweinvelouté | Karotten | Broccoli | Basmatireis

Tgliatelle | Austernpilze | mediterrane Kräuter-Tomaten-Sauce | Parmesan

Süßes

Blaubeerkuchen | Tonkabohnencreme

Saisonalen Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce

Beerentiramisu

Preis pro Pers. 35,29 € netto

Büffet II (auch als Fingerfood möglich) ab 15 Pers.

Salate & Vorspeisen:

Fleisch

Kräuterschinken aus der Spanferkelkeule | Honigsenf

Fisch

Gräucherte Forellenfilets | Forellentartar | Pumpernickel² | 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:

Tomatenconsommé | Ricotta-Basilikum-Klößchen

Hauptspeisen:

Geschmorte Schweinebäckchen | Linsengemüse | Pastinaken
Hausgemachte Wildlachs-Maultaschen | geschmolzene Dill-Zwiebeln
Saisonal Stangenspargel/Schwarzwurzel im Flädlewrap | gekochter Schinken | Sauce Hollandaise

Süßes

Schokoladenmousse | Schattmorellen | Schokoraspeln
Saisonaler Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 32,02 € netto

Büffet III (auch als Fingerfood möglich) ab 15 Pers.

Salate & Vorspeisen:

Fleisch

Geflügelleberterrinen | Orangenkompott

Fisch

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

Salate

Blattsalate der Saison | Balsamico- | French- | Cocktaildressing

Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons

Nudelsalat | Basilikum-Sahnemayonnaise | Couscoussalat | Tomaten- Paprikasalat

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen:

Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe | Lachsstreifen

Hauptspeisen

Ox-ragout | Kreuzkümmel | Butterspätzle

Gebratenes Rotbarschfilet | Reis | Rieslingsauce

Ofenkartoffel | Sour Cream-Dip | geröstetes Gemüse

Süßes

Saisonaler Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce

Schokoladenkuchen | Früchte | Minzpesto

Preis pro Pers. 31,09 € netto

Büffet IV (auch als Fingerfood möglich) ab 15 Pers.

Salate & Vorspeisen:

Fleisch

gebratene Putenbrust | Cumberlandsauce

Fisch

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

Salate

Blattsalate der Saison | Balsamico- | French- | Cocktaildressing

Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons |

Kartoffelsalat mit Gurkenstreifen | Rotkrautsalat

griechischer Bauernsalat | Schafskäse

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen:

Waldpilzessenz | Grießnocken

Hauptspeisen:

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

Filet vom Kabiljau in Senfsauce | Butterreis | Orangenkarotten

Heimische **Kürbislasagne** | Rucola | Tomatenragout

Süßes

Zitronen-Joghurt-Creme | Schokoraspeln

Saisonaler **Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 29,41 € netto