

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

Geräucherte Entenbrust | Geflügelleberterrinen | Orangenkompott

Fisch

Crevetten | Cocktailsauce | Toastbrotecken

Anti Pasti

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

Salate

Waldorfsalat | Karottensalat | Gurkensalat |
Feldsalat | Kartoffeldressing | Honigsenf-Frischkäse-Bällchen
Rote Perle Tomaten

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutterm | Kräuterquark

Suppen

Bärlauchcremesuppe | Crème fraîche

Hauptspeisen

Geschmorte Schweinebäckchen | Linsengemüse | Pastinaken
Loup de mer | Weißweinvelouté | Karotten | Broccoli | Basmatireis
Tagliatelle | Champignons | mediterrane Kräuter-Tomaten-Sauce | Parmesan

Süßes

Apfel-Walnuss-Tarte | Vanillecreme
Saisonaler Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce
Beerentiramisu

Preis pro Pers. 40,58 € netto

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

Salate & Vorspeisen

Fleisch

Seranoschinken | Cantaloupe-Melone

Fisch

Geräucherte Forellenfilets | Forellentartar | Pumpernickel² | Gartengurkensalat | Zitronenschmand

Salate

Maultaschensalat | Kräuter | Couscous Salat | Paprika-Tomatensalat
Gemischte Blattsalate | Mais | Tomaten | Gurken | Käsestreifen | Schinken | Ei | Americandressing

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutterm | Kräuterquark

Suppen

Schmücker´s Oxtailsuppe | OX-Maultaschen

Hauptspeisen

Gebratene **Maispouardenbrust** | Majoran Meersalz Kartoffeln | Lavendelbutter
Hausgemachte **Wildlachs-Maultaschen** | geschmolzene Dill-Zwiebeln
Saisonal **Stangenspargel/Schwarzwurzel** im Flädlewrap | gekochter Schinken | Sauce Hollandaise

Süßes

Schokoladencreme | Schattenmorellen | Schokoraseln
Saisonaler **Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 38,45 € netto

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

Salate & Vorspeisen

Fleisch

gebratene Truthahnbrust | Sauce Cumberland

Fisch

Geräucherter Lachs | Sahnemeerrettich

Salate

Blattsalate der Saison | Balsamico- | French- | Cocktaildressing

Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons

Tortellinisalat | Broccoli | Basilikum-Sahnemayonnaise | Couscoussalat | Tomatensalat

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen

Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe | gebratener Speck

Hauptspeisen

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

Backfisch | Remoulade

Ofenkartoffel | Sour Cream-Dip | geröstetes Gemüse

Süßes

Saisonaler **Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce
Schokobrownie | Schattenmorellen

Preis pro Pers. 36,97 € netto

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

Salate & Vorspeisen

Fleisch

OX-Roastbeef | Rote Beete Salat | Schalotten Vinaigrette

Fisch

Gebeizter- & geräucherter Lachs | gepfefferte Renke | Dill-Senf-Sauce

Salate

Blattsalate der Saison | Balsamico- | French- | Cocktaildressing

Oliven | Mais | Zwiebeln | Schnittlauch | Croutons

Kartoffelsalat mit Gurkenstreifen | Paprika-Tomatensalat

griechischer Bauernsalat | Schafskäse

Nudelsalat

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbutter | Kräuterquark

Suppen

Zucchinicremesuppe | Ricotta

Hauptspeisen

Rinderragout | Butterspätzle | sautierte Pilze

Filet vom Kabeljau in Senfsauce | Butterreis | Orangenkarotten

Heimische Linsen-Lasagne

Süßes

Orangen Panna Cotta | Zitrusfrüchte

Saisonaler Früchtesalat | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 34,03 € netto