

# Büffetvorschläge

Variété



# Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

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

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

Salate & Vorspeisen:

Fleisch

Kalbsbratenscheiben | Thunfischsauce | Kapern

Fisch

Tartar vom Räucherlachs | Zitronensahneerrettich

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:

Hummercremesuppe | Kartoffelstroh

Hauptspeisen:

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

**Loup de mer** | Weißweinvelouté | Karotten | Broccoli | Basmatireis

**Risotto** | Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Rucola

Süßes

**Blaubeerkuchen** | Tonkabohnencreme

**Saisonaler Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce

**Beerentiramisu**

Preis pro Pers. 40,58 € netto

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

Salate & Vorspeisen:

Fleisch

Kräuterschinken aus der Spanferkelkeule | Honigsenf

Fisch

Gräucherte Forellenfilets | 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:

**Rote Bete Suppe** | karamalisierte Walnüsse

Hauptspeisen:

**Geschmorte Rinderroulade** | Rotweinsoupe | Kartoffelgratin

Hausgemachte **Wildlachs-Maultaschen** | geschmolzene Dill-Zwiebeln

Saisonal **Stangenspargel/Schwarzwurzel** im Flädlewrap |gekochter Schinken | Sauce Hollandaise

### Süßes

**Ofenschlupfer** | Vanillesauce

**Saisonaler Früchtesalat** | Honigmarinade | Vanillesauce

Preis pro Pers. 38,45 € 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. 36,97 € netto

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

### Salate & Vorspeisen:

#### Fleisch

gebratene Putenbrust | Cumberlandsauce

#### Fisch

Gebeizter Lachs | gepfefferte Renke | Dill-Senf-Sauce

#### Salate

Blattsalate | 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. 34,03 € netto