

# 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

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 | Salzbuttermilch | 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 | Pumpernickel | Gartengurkensalat | Zitronenschmand

Salate

Maultaschensalat | Kräuter | Couscous Salat | Paprika-Tomatensalat

Gemischte Blattsalate | Mais | Tomaten | Gurken | Käsestreifen | Schinken | Ei | Americandressing

Brot

Gemischtes Brötchenrad | Salzbuttermilch | 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  
Saisonal **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

Saisonal **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