

Buffet

Buffet I

Vorspeisen

Pfifferlingsterrine mit luftgetrocknetem Rindfleisch
Charantais-Melone mit Parmaschinken
Sylter Krabben Cocktail
Gegrillte Maispoularde auf Rucolasalat mit gegrillten Kirschtomaten
Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Suppe

Brokkoli Cremesuppe mit Knoblauch Croûtons

Hauptspeisen

Geschnetzeltes vom Rinderfilet „Stroganoff“
Saiblingsfilet in Mandelpanade gebraten
Medaillons vom Putenfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm
Vegetarisch: Gemüse Risotto Primavera

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelplätzchen,
Basmatireis Bunttes Marktgemüse

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat
Käsekuchen auf Waldbeeren
Weincreme mit Schokospänen

Für einen reibungslosen Ablauf mit festlichem Charakter empfehlen wir, Ihre Gäste mit einem Buffet zu verwöhnen - jeder Gast kann sich ganz nach eigenem Geschmack sein Gericht zusammenstellen. Das Buffet wird natürlich während der Veranstaltung von uns betreut und aufgefüllt.


STADL



Buffet

Buffet 2

Vorspeisen




Gegrilltes Gemüse mit Fenchelsalami
Meeresfrüchtesalat mit mediterranem Gemüse
Kartoffelsalat mit Linsen und kleinen Kalbsfrikadellen
Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Suppe

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Sommertrüffel

Hautspeisen



Roastbeef im Kräuterheu gegart mit Thymianjus
Dorade Royal auf der Haut gebraten mit Würzöl
Kleine panierte Kalbsschnitzel mit Pfifferlingrahmsoupe
Vegetarisch: Gefüllte Teigtaschen mit fünferlei Käse in Rucolapesto


Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis ,
Ofengemüse, buntes Gemüse der Saison

Dessert



Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße
Tiramisu mit Waldbeeren
Bayrische Creme mit Ananas und Kokos



Für einen reibungslosen Ablauf mit festlichem Charakter empfehlen wir, Ihre Gäste mit einem Buffet zu verwöhnen - jeder Gast kann sich ganz nach eigenem Geschmack sein Gericht zusammenstellen. Das Buffet wird natürlich während der Veranstaltung von uns betreut und aufgefüllt.



STADL

Buffet

Buffet 3

Vorspeisen

Bunter Bruschetta Mix mit eingelegten Oliven

Mini Wraps gefüllt mit Hähnchenstreifen und Chutney

Maultaschensalat mit Walnüssen und Birnen, garniert mit gegrillten Scampis

Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Suppe

Klare Kichererbsensuppe mit buntem Gemüse und Parmesan Croûtons

Hauptspeisen

Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Calvadossoße

Edelfischragout in Safranrahmsauce abgerundet mit Kokoscreme

Geschnetzeltes vom Lammfilet in Sauce Provençale

Vegetarisch: Schupfnudeln mit Grillgemüse und Pfifferlingen

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelplätzchen,

Basmatireis, Buntes Marktgemüse

Dessert

Apfelwein Tiramisu

Bayrische Creme mit Himbeeren und Pistazien

Schokoladenkuchen im Glas „Schwarzwälder Art“

Für einen reibungslosen Ablauf mit festlichem Charakter empfehlen wir, Ihre Gäste mit einem Buffet zu verwöhnen - jeder Gast kann sich ganz nach eigenem Geschmack sein Gericht zusammenstellen. Das Buffet wird natürlich während der Veranstaltung von uns betreut und aufgefüllt.

STADL