

MEDITERRANES BUFFET II.

Vorspeisen

Cesaer' Salat mit gegrilltem Hähnchen & Parmesanspänen
im Schälchen serviert

Italienisches Antipastigemüse mariniert in Kräuter-Olivenöl
von Zucchini, Aubergine, Flaschentomaten & dreierlei Paprikafilets

Graved Lachs mit Honig - Senf- Dillsauce

Fingerfood-Variation mit:
Feigenschiffchen im San Daniele Schinken-Mantel am Spieß,
Babymozzarella- Kirschtomaten-Basilikum Spießchen
Picante Fleischbällchen mit Tomatensalsa

'Vitello Tonnato'

Zarte Scheiben von Kalb im Thunfisch-Kapern- Sauce

Bresaola mit Zitronenpfeffer, Olivenöl
auf Rucolaspitzen

Hauptgerichte

"Saltimbocca alla Romana"
mit Parmaschinkenmantel & Salbei im feinem Demi-Glace Sauce,
dazu Rosmarinkartoffelchen

Filet von der Mittelmeer-Dorade in Limonen-Pinot-Griggio Schaum
dazu kleinen Butterkartoffeln und Spinat-Gugelhupf

Risotto von dem grünen und weißen Spargel
mit Parmesan verfeinert

Dessertbuffet

Frischer Obstsalat mit Maraschino
im Tumbler serviert

Erdbeer – Tiramisu im Tumbler serviert

Mokka-Creme Brülee
im Schälchen

MEDITERRANES BUFFET IV.

Vorspeisen

Cesar Salat
mit gegrilltem Hähnchen & Parmesan

Antipasti von Zucchini, Aubergine,
Flaschentomaten & dreierlei Paprikafilets

Graved Lachs
mit Honig - Senf- Dillsauce

Mozzarellabällchen & Cherrytomaten
auf Rucola mit Himbeerbalsamico

Vitello Tonnato
Zarte Scheiben von Kalb im Thunfisch-Kapern- Sauce

Hauptgerichte

Entenbrust von der Barbarie Ente
in Portweinsauce

"Saltimbocca" Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel & Salbei
im feinem Demi-Glace Sauce

"Involtini alla Milanese "
Rinderröllchen mit Parmesan und Kräutern gefüllt
auf frischer Tomatensauce

Beilagen

Thymiankartoffelchen

Spinat - Kartoffel Gratin

Grüner Tagliatelle

Dessertbuffet

Frischer Obstsalat mit Maraschino
im Gläschen serviert

Panna Cotta auf Erdbeerenspiegel
im Gläschen serviert

Petit Fours
Zweierlei Mini Törtchen

MEDITERRANES BUFFET V.

Vorspeisen

Rucola Salat mit Parmaschinken und Parmesanspalten
mit Himbeer-Balsamicovinegrette

Räucherlachs Röschen
auf Mini-Reiberdatschi

Mozzarellabällchen & Cherrytomaten
auf Rosa Feldsalat mit Balsamicocreme

Marinierte Paprika-Zucchini Salat
im Tumbler serviert

Bresaola mit Zitronenpfeffer, Olivenöl
auf Rucolaspitzen

Hauptspeisen

Schweinemedallions mit Mozzarella überbacken
im aromatischem Tomatensauce - dazu Grüne Tagliatelle

Involtini von der Hähnchenbrust
mit Parmaschinken und Parmesan gefüllt im feinem Pesto - Sahne
dazu Rosmarinkartoffelchen

Norwegischer Lachsfilets in Riesling-Sahne
dazu Basmati - Wildreis

Desserts

Profiterole Schoko & Bianco
mini mit Sahne gefüllte Windbeutel

Früchtemix im Schoko - Pistazienmantel

Creme Brûlée

MEDITERRANES BUFFET I.

Vorspeisen

Mediterrane Pastasalat mit :
Antipastigemüse mariniert in Kräuter-Olivenöl
von Zucchini, Aubergine, Flaschentomaten & dreierlei Paprikafilets
im Tumbler serviert

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Fingerfood-Variation mit:
Feigenschiffchen im San Daniele Schinken-Mantel
am Spieß

Babymozzarella & Kirschtomaten mit Basilikumblatt
am Spießchen

Picante Fleischbällchen mit Tomatensalsa
am Spießchen

Hauptgerichte

Involtini von Putenmedaillons
mit Schinken und Salbei gefüllt, im aromatischem Tomatensauce
mit Zucchini und Oliven und Kräutern mit Rosmarinkartoffeln

Grüne Tagliatelle
mit Lachs-Sahnesauce

Risotto von der Ruccola
mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen und Parmesan

Dessertbuffet

Panna Cotta
mit frischem Erdbeeren

Petit Fours
Mini Törtchenvariation

MEDITERRANES BUFFET II.

Vorspeisen

Cesar Salat mit gegrilltem Hähnchen & Parmesan
im Tumbler serviert

Feigenschiffchen
Mit San Daniele Schinken am Spieß

Mozzarella-Bällchen und Kirschtomaten im Balsamico-Vinaigrette
auf Rucola

Mini 'Penette' Pastacocktail mit Meeresfrüchte und mediterranem Gemüse
im Tumbler serviert

Gaspacho' - kalte mediterrane Gemüsesuppe
im Tumbler serviert

Hauptgerichte

Roulade vom Maishähnchen im Speckmantel
in Rotwein und Schalotten geschmort mit Rosmarinkartoffeln

Linguine mit Eismeergarnelen
in Prosecco- Sahne

Mediterranes Gemüsegratin
mit Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Oliven
und frische Kirschtomaten mit Kräutern

Dessertbuffet

Marinierte Erdbeeren
auf Mascarponecreme

Schoko Creme Brûlée mit Himbeeren & Minze
im Gläschen serviert

Frischer Obstsalat mit Maraschino
im Gläschen serviert

MEDITERRANES BUFFET III.

Vorspeisen

Cesar Salat
mit gegrilltem Hähnchen & Parmesan

Italienisches Antipastigemüse
mariniert in Kräuter-Olivenöl von Zucchini, Aubergine,
Flaschentomaten & dreierlei Paprikafilets

Graved Lachs mit Honig - Senf- Dillsauce

Mozzarellabällchen und Cherrytomaten mit Balsamicvinegrette
auf Rucola

Vitello Tonnato
Zarte Scheiben von Kalb im Thunfisch-Kapern- Sauce

Bresaola mit Zitronenpfeffer, Olivenöl
auf Rucolaspitzen

Hauptgerichte

Babarie Entenbrust mit Barolojus,
und Schloßkartoffeln

Ragout von der 'Osso Buco'
-Mediterrane Kalbsragout, in Rotwein und Schalotten geschmort mit Safranreis

Filet von der Mittelmeer-Dorade
in Limonen-Pinot-Griggio Schaum mit grünem Fettuccini

Gebratene Gnocchi mit Blattspinat
Kirschtomaten und frischem Parmesan

Dessertbuffet

Profiterole Schoko & Bianco
mini mit Sahne gefüllte Windbeutel

Panna Cotta von der Limoncello auf Erdbeer-Salat
im Gläschen serviert

Exotisches Früctemix im Schoko - Pistazienmantel

Mediterrane Käseplatte
mit Gorgonsola, Cambozola, Pecorino,

THAI-ASIA BUFFET

als Buffet oder Flying Buffet

Kalt serviert

Picante Fleischbällchen auf Feigenchutney

Yakitori-Spieße
mit Chili-Ingwer Marinade

Thai-Gurkensalat mit Chili

Rucola - Mango Salat
mit Mango-Chili Vinaigrette

Sushi-Reis-Bällchen mit eingelegten Ingwer,
Wasabi-schaum, und Räucherlachs

Warm serviert im Chafings

Thailändische Kokossuppe
mit Zitronengras und Garnelen

Grünes Thai-Curry mit Huhn und asiatischem Gemüse

Saté-Hähnchenbrustspieße mit Erdnußsauce

Gemüse-Curry mit Cous-Cous

Safran-Duftreis

Dessert

Kokoscreme auf Exotischer Mini Obstsalat

Mango Crème Törtchen

Schoko- Chili Crème Brûlée
im Tumbler serviert

BAYERISCHES BUFFET I.

Vorspeisen

Auswahl an Bayerischer Wurstspezialitäten
mit Kalte Braten, Pfefferbeisern, Kaminwurzeln, mit Radischen und Meerrettich

Heringssalat mit Äpfel & Rote Bete
im Tumbler serviert

Kartoffel-Endiviensalat

Münchener Wurstsalat aus der Lyoner mit blaue Zwiebeln
in Zwiebelvinaigrette

Händlmaier's süßem Senf, Mittelscharfer Senf

Bayerischer Brotauswahl, Frische Laugenbrezen, Landbutter

Hauptgerichte

Knusprige Jungschweinbraten im dunklen Weißbierjus
mit kleine Kartoffelknödeln

Medaillons von der Maispouardenbrust
in Schalotten-Rotweinsauce mit Butter-Petersilienkartoffel

Vegetarisches Gröst'l mit knackigem Gemüse
und Bratkartoffeln

Dessertbuffet

Bayerischer Creme auf Waldbeerenragout
im Weckgläschen serviert

Frisher Obstsalat
im Weckgläschen serviert

BAYERISCHES BUFFET II.

Vorspeisen

Räucherfischvariation
von Räucherlachs, Forellenfilet, Makrele mit Senf-Dillsauce,
Preiselbeere-Meerrettichsahne

Bayerischer Ceasar's Salat mit geräucherter Entenbrust
im Gläschen serviert

Waldpilzsalat im Gläschen serviert

Kartoffel-Endiviensalat

Münchener Wurstsalat aus der Lyoner mit blaue Zwiebeln
in Zwiebelvinaigrette

Bayerischer Nudelsalat

Händlmaier's süßem Senf, Mittelscharfer Senf

Bayerischer Brotauswahl mit Landbutter

Hauptgerichte

Knusprige Jungschweinbraten
im dunklen Weißbierjus und junge Butterkartoffeln

Medaillons von der 'Barbarie' Ente in Orangensauce
mit Kleine Kartoffelknödel und Birnen- Blaukraut

Farfalle
mit Ragout von der grünen und weißen Spargel

Donauzander mit Limonen-Kräutersauce,
Kleiner Spinat-Gugelhupf und Butterkartoffeln

Dessertbuffet

Bayerischer Creme auf Waldbeerenspiegel
im Gläschen serviert

Oma's Apfelstrudel mit Rosinen verfeinert
dazu hausgemachte Vanillesauce

Bayerischer Käseauswahl
mit Weintrauben

BAYERISCHES BUFFET III.

Vorspeisen

Auswahl an Bayerischer Wurstspezialitäten mit Kalte Braten, Pfefferbeissem,
Kaminwurzen, mit Radieschen und Meerrettich

Räucherfischvariation
von Räucherlachs, Forellenfilet, Makrele mit Senf-Dillsauce,
Preiselbeere-Meerrettichsahne

Kartoffel-Endiviensalat
mit Speckwürfeln

Münchener Wurstsalat aus der Lyoner mit blauen Zwiebeln in Zwiebelvinaigrette

Original bayerischer Obadzda
mit Zwiebelringen, Radieschen und Salzstangen dekoriert

Mini Fleischpflanzerl gespießt
auf Senfdip

Händlmaier's süßem Senf, Mittelscharfer Senf

Bayerischer Brotauswahl, Frische Laugenbrezen, Landbutter

Hauptgerichte Ofenfrische Original Bayerische Leberkäse
Im Chafing serviert

Kleine Nürnberger Würstl
auf Weinsauerkraut

Dessert

Bayerischer Creme auf Waldbeerenragout
im Weckgläschen serviert

Bayerischer Käseauswahl
mit Weintrauben

FINGERFOOD BUFFET MEDITERRAN I.

12 Teile / Gast
als Buffet aufgebaut mit Brotvariation & Dips

Kalt serviert

Feigenschiffchen mit San Daniele Schinken-Mantel
am Spießchen

Lachsforellenmousse auf Spargelcocktail
im Tumbler serviert

Mini Cesear's Salat mit gegrilltem Maishähnchenbrust
im Gläschen serviert

Mozzarella- Räucherlachs "Lollis" in Seetangblätter gewickelt
auf Bambusspießchen

Mini 'Penette' - Pastacocktail mit gegrilltem mediterranen Gemüse
im Gläschen serviert

Gaspacho' - kalte mediterrane Gemüsesuppe
im Tumbler serviert

Warm serviert im Chafings

Kleine Scampi-Spießchen Triplets
auf Kräuter-Cherrytomaten-Salsa

Mini Spinat - Gugelhupf

'Saltimbocca' -Spießchen auf Pinot-Grigio-Schaum
im Parmaschinkenmantel und mit Salbei gefüllt

Kleine Lamm - Spießchen
im Thymianjus und mit Akazien-Honig verfeinert

Mini Kartoffel-Plätzchen

Dessert

Schoko-Creme-Brülee mit Himbeeren & Minze
im Gläschen serviert

Erdbeer-Tiramisu
im Weckgläschen serviert

Süsse Petit Fours
Mini Törtchenvariation

FINGERFOOD BUFFET MEDITERRAN II.

12 Teile / Gast
als Buffet aufgebaut mit Brotvariation & Dips

Kalt serviert

Datteln im San Daniele Schinken-Mantel
als Löffelhäppchen

Carpaccio von der Lachs- Mozzarella Rolle
auf Trüffel-Balsamico

Picante Fleischbällchen - Spießchen
auf Schalotten-Tomaten-Salsa

Mini 'Vitello Tonnato'
mit Thunfischschaum & Capern

Marinierter Paprika-Zucchini Salat
im Tumbler serviert

Warm serviert im Chafings

Kleine Seeteufel - Spießchen
auf Limonensauce

Honig-glasierte Rosa Entenbrust - Medaillons
in Sesam Mantel

Gegrillte Champignonköpfchen
mit Tomaten - Auberginen - Salsa gefüllt

Mini Hähnchenbrust - Spieße
auf Burgunder - Balsamicozwiebeln

Rosmarinkartoffelchen

Dessert

Panna Cotta vom Espresso mit Portwein-Feigen
im Gläschen serviert

Mini Obstsalat mit Marsala
im Gläschen serviert

Orangen-Creme Brûlée

FINGERFOOD BUFFET BAYERISCH

12 Teile / Gast
als Buffet aufgebaut oder im Flying Service
mit Brotvariation & Dips

Kalt serviert

Bayerischer Ceasar's Salat mit Würfeln vom geräucherter Gänsebrust
im Tumbler serviert

Ziegenkäse mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen
auf rosa Feldsalat

Würfeln von der Bayerischer Leberkäs' gespießt
auf Brezen-Canape mit Senfgurken und Händlmaier's süßen Senf

Mousse von der Forelle mit Preiselbeergelé
auf Walnuss-Crostini

Mini Schinken - Schülze mit Gemüse
im Weckgläschen serviert

Warm serviert im Chafings

Mini Fleischpflanzerl , Mini Gemüsepflanzerl gespießt
auf lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat

Kleine Kartoffel - Konfekt
mit Waldpilzragout und Crème Fraiche gefüllt

Kleine Spieße von der Donauwaller
auf Limonen - Kräutersauce

Mini Rinderfilet-Röllchen mit Gurken und Speck gefüllt
im Bugunderjus auf Mini Röstitaler

Dessert

Bayerischer Creme mit Waldbeerenragout
Im Weckgläschen

Apfelkücherl mit Zimtzucker
und Vanilleschaum

Bavaria Blu' Käse
auf Mini Vollkorn-Crostini

FINGERFOOD BUFFET THAI – ASIA I.

12 St. / Gast inkl. Dips & Brotspezialitäten
als Buffet oder als Flying Buffet

Kalt serviert

Als Buffet aufgebaut

Sushi-Bällchen mit Räucherlachs,
eingelegte Ingwer, Gurkenschiffchen und Vasabischaum

Mozzarella- Lachs "Lollies"
am Bambusspießchen

Picante Fleischbällchen auf Mango- Chili Dip

Curry-Gemüse Cous-Cous
als Löffelhäppchen

Warm serviert

Suppe im Glas mit Strohalm im Flying Service

Kokos-Curry Süppchen
Im Tumbler mit Strohalm serviert, warm

Scampi- Spießchen
auf Limetten-Schaum

Hähnchen- Sate-Spießchen mit Zitronengras
in Erdnußsauce

Yakitori-Spieße
im Chili - Ingwer Marinade

Honig-glasierte Entenbrust-Medaillons
in Sesam Mantel

Safran-Duftreis

Dessert

Kokos Panna Cotta auf Mangospiegel
im Gläschen serviert

Exotische Obstspieße

Mangomousse mit Litschi
im Gläschen serviert

FINGERFOOD BUFFET THAI-ASIA II.

12 St. / Gast inkl. Dips & Brotspezialitäten
als Buffet oder als Flying Buffet

kalt serviert

Picante Fleischbällchen auf Feigenchutney

Yakitori-Spieße
mit Chili - Ingwer Marinade

Mozzarella- Lachs "Lollis" auf Bambusspießchen

Curry-Gemüse Cous - Cous
als Löffelhäppchen

Thai-Gurkensalat mit Chili

Rucola-Mango Salat
mit Mango-Chili Vinaigrette

Warm serviert im Chafings

„Tom Kha Gai“
Thailändische Kokossuppe mit Huhn und Champignons

Pflaumen & Datteln mit Walnuß gefüllt
im Speckmantel auf Bambusspießchen

Hähnchen-Sate-Spießchen mit Zitronengras
in Erdnußsauce

Safran-Duftreis

Mini Pilz-Täschchen mit Glasnudeln, mit Seetang gebunden
auf Pflaumensauce

Dessert

Exotischer Mini Obstsalat
im Tumbler serviert

Mango Crème mit Kokospäne

Schoko- Chili Crème Brûlée
im Tumbler serviert