

Fränkisches Buffet

(ab 16 Personen)

Vorspeise

Fränkische Bratwürste

Stadtwurst mit Musik

Nudelsalat

Bauernbrot

Hauptspeise

Fränkisches Spanferkelschäufelrle in dunkler Biersauce, mit Kartoffelknödel, Brezenknödel und Sauerkraut

Schinkenbraten mit Meerrettich und Kartoffeln

Dessert

Bayerisch Creme mit Früchtespiegel



Preis pro Person 24,00 €

zzgl. 19% MwSt.

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns darauf an.*

Mediterranes Buffet

(ab 16 Personen)

Vorspeise

Italienische Antipasti gegrillt und in Olivenöl eingelegt:
Zucchini, Paprika, Fenchel, Auberginen u.s.w.
Caprese mit frischer Mini Mozzarella und Cocktailtomaten

Verschiedene Brot Auswahl!

Hauptspeise

Saltimbocca von der Poularde, mit Mozzarella und Parmaschinken mit Gemüse aus dem Ofen, dazu Rosmarinkartoffeln

Frische gefüllte Pasta, mit Tomatenragout, Basilikum Pesto und gehobeltem Parmesan

Frische Blattsalate der Saison

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten

Preis pro Person 27,00 € netto

zzgl. 19% MwSt.

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns darauf an.*

BBQ Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

Kartoffelsalat mit Pfifferlingen und Kräuter Speckknödel-Salat mit Rucola und Majoran Wildkräutersalat mit Balsamico-Vinaigrette und Sprossen Rustikaler Krautsalat mit Kümmel Tomatensalat mit dicken Bohnen
Mariniertes Gemüse und knackiger Blattsalat mit gehobeltem Parmesan und Strauchtomaten

Hauptspeise

Gegrilltes Gemüse
Maiskolben gegrillt
Spare Rips vom Rind
Chicken Wings
Mariniertes Putenbrust Steak
Rinderrückensteak in leicht scharfer Marinade

Saucen

BBQ-Sauce, Mango- Chili-Chutney,

Dazu verschiedene Brotsorten



Preis pro Person 28,00 € netto

zzgl. 19% MwSt.

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns darauf an.*

Asia Buffet

(ab 20 Personen)



Vorspeise

Glasnudelsalat mit Hähnchen-Saté
und Asia Gemüse

Vegetarische Wan-Tans
mit Spinat, Mungobohnenkeime, Tofu und Erdnüssen

Kleine Spieße aus Mariniertem Hähnchen
asiatisch gewürzt auf Asia Gemüse mit Pikantem Glasnudelsalat

Samoas vegetarisch
grüne kleine Dreiecke mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, abgeschmeckt mit
Yellow Thai Curry

Hauptspeise

Die drei vom Thai

Teriyaki-Rind auf Lauchgemüse mit süß-scharfer Soße Knusprige Ente auf
asiatischem Gemüse in einer Red-Curry-Soße Gebratene Asia Nudeln mit Gemüse

-Zu allen Hauptspeisen servieren wir Basmati Reis-

Dessert

Frittierte / Gebackene Bananen
Kokosreiskugeln mit Mango Mousse

Preis pro Person 30,00 € netto

zzgl. 19% MwSt.

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns darauf an.*

Großes Mediterranes Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

Zucchiniplätzchen mit Parmesan
Auberginenröllchen mit Schafskäse
Ofen-Fenchel mit Pinienkernen und Orangen
Gegrilltes Paprika Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl
Schinken aus San Daniele mit saftigen Melonenspalten auf Feldsalat
Bunte Blattsalate, Gurkensalat mit Ziegenkäse
Vitello Tonnato - zarte Kalbfleischscheibchen an Thunfischsoße

Ciabatta und Baguettes

Hauptspeise

Kalbsrücken auf Orangen-Möhrenmousse,
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsestroh, dazu Rieslingschaum

Hausgemachte Bandnudeln mit Flusskrebse und Cherry-Tomaten in Basilikumrahm

Dessert

Weißes Schokoladen-Mousse auf einem Himbeerspiegel

Käse vom Parmesanrad mit gepfefferten Orangen

Preis pro Person 32,00 € netto

zzgl. 19% MwSt.

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns darauf an.*

Buffet Fränkisch und Edel

(ab 20 Personen)

Vorspeise

Warm geräucherter Tafelspitz mit Spargelgemüse und Bärlauch Schaum Lasagne vom Wurzelgemüse auf buntem Wildkräutersalat Feldsalat mit Speck- dazu ein warmes Kartoffel-Sellerie Dressing Terrine von Edelfischen mit Meerrettichcreme

Ciabatta und Baguettes



Hauptspeise

Zweierlei vom Milchferkel
mit buntem Gemüse und Serviettenknödeln

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef
mit Kartoffelcrêpes und breiten Bohnen

Saiblings Röllchen im Zucchiniblatt mit Zander mousse auf Krebsbuttersoße,
dazu hausgemachte Tagliarini

Dessert

Charlotte von Orangen
Pyramide im Baumkuchenmantel mit Eierlikör-Himbeermark
Schoko-Mousse-Törtchen mit Mango Soße

Preis pro Person 33,00 € netto

zzgl. 19% MwSt.

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns darauf an.*

Gourmet Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

Zanderklößchen mit Blattspinat und Tomatensoße Paprika-Himbeersalat mit geräucherter Entenbrust Ziegenfrischkäse mit grünem Apfel und geräucherter Entenbrust Wachtelbrüstchen am Spieß mit Dörripflaume und Geflügelleber Brunnenkresse-Mousse auf grünem Spargel mit Krebschwänzen Pasta mit Rucola und Parmaschinken im Salbeisud

Hauptspeise

In Barolo pochiertes Ochsenfilet auf Süßkartoffelpüree mit Speck und Prinzessböhnchen Bandnudeln mit Steinpilz-Pfifferling-Soße, dazu Cheerytomaten und Pecorino Käse Zander im Reisblatt mit Kartoffelgnocchi und Gemüsestroh mit Riesling Schaum

Dessert

Mousse au Chocolate Surprise White mit Amarettini Joghurt-Mascarpone-Creme mit Erdbeeren Törtchen vom Schwarzen Schokoladentrüffel auf einem Mango Gelee

Käse

Käseplatte mit verschiedenem Hart- und Weichkäse, dazu Obst und verschiedene Dips



Preis pro Person 37,00 € netto

zzgl. 19% MwSt.

*Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns darauf an.*