

Fränkisches Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

-kalt am Buffet serviert-

Fränkische Bratwürste
mit Senf

Stadtwurst mit Musik
mit Essiggurken, Cherry Tomaten, roten Zwiebeln und Petersilie

Nudelsalat
mit Mayonnaise, Erbsen, Schnittlauch und Petersilie

Ofenfrisches Bauernbrot

Hauptspeise

-warm am Buffet serviert-

Fränkisches Spanferkelschäufel in dunkler Biersauce
mit fränkischem Kartoffelkloß und Sauerkraut

Schinkenbraten vom Knoblauchsländer Schwein
mit Sahne-Meerrettichsauce und Butterkartoffeln

Dessert

Bayerisch Creme mit Waldbeeren



Preis auf Anfrage

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

Mediterranes Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

-kalt am Buffet serviert-

Mediterranes Grillgemüse
in kaltgepresstem Olivenöl

Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten
mit Basilikum

Blattsalate der Saison
mit Joghurtdressing, Essig und Öl

kleine Brotauswahl

Hauptspeise

-warm am Buffet serviert-

Poulardenbrust umhüllt von Parmaschinken auf Salbeirahm
mit knackigem Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte gefüllte Nudeln mit Ricotta und Spinat
auf fruchtigem Tomatenragout mit Basilikum Pesto und gehobeltem Parmesan

Dessert

Klassisches Tiramisu
Mascarpone, kalter Kaffee, Biskuit, Kakao

Preis auf Anfrage

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.

BBQ Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

-kalt am Buffet serviert-

Kartoffelsalat mit Pfifferlingen und Kräuter

Rustikaler Krautsalat mit Ingwer und Kümmel

Tomatensalat mit dicken Bohnen, Roten Zwiebeln, Petersilie

Salat vom mediterranem Grillgemüse mit Strauchtomaten
auf Rucola mit gehobeltem Parmesan

Hauptspeise

-warm am Buffet serviert-

BBQ Fleischauswahl

Chicken Wings | Mariniertes Putenbrust Steak |

Rinderrückensteak in leicht scharfer Marinade | Spare Rips vom Rind

mit hausgemachten Saucen

rauchige BBQ Sauce, Asia Sauce und Mango-Chilli-Chutney

Vegetarisch

*Schafskäse mit Peperoni und Tomate
im Pergamentpapier gebacken*

Dessert

Panna Cotta von der Kokosmilch
mit saisonalem Fruchttopping



Preis auf Anfrage

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorlieben, Allergien und Unverträglichkeiten.

Gourmet Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeise

-kalt am Buffet serviert-

Ziegenkäse auf rote Beete Carpaccio
mit zartem Blattsalat, Traubenkernöl, frischen Brombeeren und Kresse

Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) auf Rucola Salat
mit Parmesanspäne und Kapern

Meeresfrüchtesalat
mit Staudensellerie und rosa Pfefferbeeren

Verschiedene Blattsalate der Saison mit frischen Wildkräutern
mit Joghurt Dressing, Essig und Öl

Kleine Brotauswahl

Hauptspeise

-warm am Buffet serviert-

Stück vom fränkischen Weiderind medium gegrillt auf fruchtiger Barolo Sauce
mit Wildkräuterkartoffeln und knackigem Gemüse der Saison

Zander im Wirsingblatt auf Weißweinschaum
mit Fregola Sarda und knackigem Gemüse der Saison

Waldpilzpfanne mit frischen Wildkräutern
mit Orecchiette und Parmesankäse

Dessert

Schokoladentrio im Glas
Mousse von weißer Schokolade, Vollmilchschokolade und Zartbitterschokolade mit Nuss Crumble

Preis auf Anfrage

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