

## Buffetvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedenste Inspirationen für Ihr individuelles Buffet. Um für jeden Geschmack etwas zu finden, OHNE auf etwas verzichten zu müssen, haben Sie die Möglichkeit, jede einzelne Komponente zu variieren und selbst zusammenzustellen.

Da wir natürlich nicht vorher wissen können, was Ihnen schmeckt oder für welche raffinierten Leckereien Sie sich entscheiden sollten, haben wir keine Preise unter den einzelnen Buffets geschrieben.

Diesen außergewöhnlichen und sehr flexiblen Service der Speisenauswahl können wir nur anbieten, da bei uns alle Speisen frisch für Sie zubereitet werden. Ein weiterer großer Vorteil an den stets frisch zubereiteten Speisen und Buffets ist, dass wir auf sämtliche Unverträglichkeiten und Allergien Ihrer Gäste eingehen können.

So ist auch wirklich für jeden Gast etwas zu essen dabei und jeder kann die kreative Kochkunst unserer Köche genießen.

## Frühstücksbuffet "Classico"

### Von Wiese und Feld

- » Frische Landmilch und Orangensaft
- » Verschiedene Früchte- und Körnermüsli
- » Frisch aufgeschnittenes Obst dekorativ angerichtet

- » Fruchtjoghurt und Sahnequark

### Aus dem Backofen

- » Croissants
- » Auswahl von Brot, Baguette und Brötchen

### Frisch auf den Tisch

- » Wurst-, Schinken- und Salamispezialitäten
- » Internationale Käsevariation mit Trauben und Radieschen ausgemariert
- » Frühstückssalate und Gemüse zum Belegen
- » Fischfilets aus dem Buchenrauch mit Sahneomelette
- » Verschiedene Marmeladen, Honig und Nougatcrème

- » Kräuterquark, Butter

### Heiß auf den Tisch

- » Champignon-Kräutersuppe mit Crème fraîche verfeinert
- » Rührei mit Tomate und Schnittlauch
- » Kleine Würstchen mit feurigem Dip und pikantem Senf

## Brunchbuffet "Supreme"

### Von Wiese und Feld

- » Frische Landmilch
- » Auswahl von Müsli und Cornflakes

- » Frisch aufgeschnittenes Obst mit leckeren Erdbeeren von der Etage
- » Bayerisch Crème mit Erdbeermark Fruchtjoghurt und Sahnequark

### Aus dem Backofen

- » Croissants und eine Auswahl von Brot, Baguette und Brötchen

### Frisch auf den Tisch

- » Blattsalate mit Wildkräutern und einem Himbeerdressing
- » Eine Auswahl von mit Kräuteroil eingelegtem Grillgemüse
- » Wurst-, Schinken- und Salamispezialitäten
- » Internationale Käsevariationen
- » Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

- » Gebeiztes Filet vom Wildlachs auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan

- » Cocktail von Shrimps auf Kressebeet mit Cocktailsauce

- » Kräuterquark, Butter, süße Marmeladen, Honig und Nougatcrème

### Frisch vom Koch am Buffet zubereitet

- » Rührei mit Tomate und Schnittlauch

### Heiß auf den Tisch

- » Kräuter-Tomaten-Süppchen mit Zucchiniestroh und Basilikumblättchen
- » Medaillons vom Schweinefilet in Champagner-Kräuterrahm

- » Poulardenbrüstchen an mediterraner Weißwein-Rahmsauce dazu Rosmarin – La Ratte Kartoffeln

