

## Verehrte Kunden

In unserer Partyservicebroschüre finden Sie eine Übersicht unserer Speisen und verschiedene Buffetvorschläge.

Alles kann frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

**Wir beraten sie gerne.**  
Rufen sie uns einfach an.

Die jeweiligen Preise ergeben sich nach der individuellen Zusammenstellung und Festlegung der Rahmenbedingungen (Personenzahl, Abholung, Lieferung, Geschirr, Reinigung,...)



**ALLES UNTER EINEM DACH**

# **Kleine Köstlichkeiten**

zum Zugreifen, Stehempfang

## **Canapees** - festlich garniert -

auf rundem Caviarbrötchen, 6-Kornstangen oder als Weißbrotschnitten

### **Belegt mit:**

Räucherlachs, ger. Forellenfilet, Roastbeef, Kalbsbraten, Schwedenbraten, Tatar, Leberpaté mit Trüffeln, Lachsschinken, Parmaschinken, heißgeräucherte Putenbrust, Schweinemedallions, u.a.  
versch. Käsesorten, Frischkäsevariationen,  
Tomate- Mozzarella, gegrillte Zucchini und Auberginen auf Blattsalat

## **Halbe belegte Brötchen**

Schinken, Wurst, Salami, Mett, Tatar, Käse, Fleischsalat, Putenbrust  
Braten, Roastbeef, Lachs, Forellen, Tomate-Mozarella, u.a.

## **Belegte Baguettes**

Schinken, Salami, Käse, Tomate, Gurke, Ei und Blattsalat  
oder nach Wahl

## **Sandwichs**

Sandwichbrot verschieden belegt z. Bsp. mit: Wurst, Schinken, Thunfisch, Truthahn, Eiersalat, Tomate-Mozarella, Antipasti, - in Dreiecke geschnitten.

## **Butter- oder Frischkäsebrezeln**

Gebutterte oder mit verschiedenen Frischkäsen belegte  
Laugenbrezeln oder -stangen. Auch als kleines Partylaugengebäck möglich

# Fingerfood

einfach aus der Hand zu essen – dekorativ angerichtet

## Gebackenes:

- Mini -Schnitzelchen
- Mini -Putenschnitzelchen mit Mandelpanade
- Mini -Hackbällchen
- Hähnchennuggets „Crossies“
- Hähnchenspieß „Yakitori“ mit Chili-Honigmarinade
- Hähnchenspieß „Pineapple“ mit Ananas
- Chickenfingers „Coconut“
- Frühlingröllchen, vegetarisch
- Blätterteigpastetchen mit Frischkäse-, Lachs-, und Champignonfüllung
- Backpflaumen im Speckmantel
- Kleine Spinatquiche

## Schinken und Co.:

- Parma-Melonenschiffchen
- Parma-Ruccolaröllchen mit Balsamicocreame
- Südtiroler Brotkrusties
- Mini-Kabanossticks
- Salamipralinen mit Oliven
- Bündner-Greyerzerröllchen
- Antipastispieß mit Olive und gegrilltem Gemüse
- Spianata-Salamiröllchen mit getrockneten Tomaten

## Käse:

- Frischkäsetarteletts
- Partypumpernickel mit versch. Frischkäsesorten
- Käsewürfel mit Trauben
- Mozarellakugeln mit Cocktailtomaten

## Fisch:

- Lachsröllchen mit Frischkäse
- Stremellachshappen
- Riesengarnelen im Nudelteig gebacken
- **Im Tartelett serviert:** Matjeshappen mit Kräutern, Dill, Honig-Senf, Curry oder Natur Scampis „Italia“, Flusskrebssalat, Shrimps mit Cocktaildip, Lachsfrischkäse, Thunfischfrischkäse

## Salate im Gläschen:

- Schinken-Lauchsalat
- Clubsalat
- Arabischer Weizensalat „Cous Cous“
- Bunter Maissalat
- gemischte Rohkostjulienne mit Cocktaildip

## Desserts im Gläschen:

- Bayrisch' Creme auf Roter Grütze
- Mousse au Chocolat und Bayrisch' Creme
- Latte Macchiato creme mit Sahnehaube
- Panna Cotta mit Karamellsoße
- Frischer Obstsalat auf Milchreis oder Naturjoghurt
- Raffaellocreme „Coco“ mit gehackten Pistazien

# Vorspeisen

**auf Tellern in einzelnen Portionen angerichtet oder auf Platten am Büffet**

**Schwedenteller:** Geräucherter Lachs u. Forellen, Galiamelone auf Blattsalat garniert mit Cocktailtomate, Sahnemeerrettich, Butter

**Fisch-Platte** mit Lachs Forelle, Stremellachs, Räucherfischspezialitäten, Terrinen, Strudel, Riesengarnelen - Sahnemeerrettich  
(siehe auch nächste Seite)

**Krabbencocktail** „Classic“ oder „Napoli“ mit Melone und Knoblauchnote  
**Riesengarnelen** „Ajoli“ in Knoblauchöl eingelegt  
**Meeresfrüchtesalat** „Frutti di mare“, **Flußkrebssalat**, **Scampi** „Italia“  
**viele weitere Fischsalatvariationen**

**Italienische Vorspeise - fertig auf Tellern:**

z. Bsp. Parmaschinken- Melone, Spianata Romana Salami, Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme, eingelegte Oliven, Butterportion

## ...oder nach Ihrer Auswahl auf Platten am Buffet

**Antipasti:** Gegrillte Zucchini und Auberginen, eingelegte Oliven und Champignons, gefüllte Oliven, -Tomaten, -Peperoni und Minikürbisse  
**Vitello tonnato:** Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern  
**Carpaccio** roh, vom zarten Rinderfilet mit Balsamicodressing, Parmesan  
**Gekochtes Rindfleischcarpaccio** auf Ruccolasalat mit Vinaigrette  
**„Saltuffo“** Feine Trüffelsalami mit Ruccola, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Orangenfilets mit Balsamicodressing

**Blattsalate als fertiger Teller oder in Schüsseln am Buffet:**

mit einer Auswahl an Toppings:

- Frische Champignons, - Croutons, - Gebackenen Knusperputenstreifen,
- Bündnerröllchen, - Riesengarnelen, - Tete moin Röschen,
- Geröstete Sonnenblumenkerne, -Schafskäsewürfel,
- Rosa gebratene Flugentenbrust, - Hähnchen-Chilisticks, ...

**Geflügelsalat** auf Blattsalat, mit Früchten garniert

**Kalbfleischpastete** im Teig mit frischen Feigen, Heidelbeersahne

**Wildpastete** im Teig mit Birnen und Preiselbeeren

**Auch heiß serviert**

Shrimptorte, Gemüsetorte, Schinkentorte, Zwiebelkuchen,  
kleine Quiche Lorraine, kleine Shrimptarteletts

# Kalte Platten

## **Fischplatte:**

Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellen, Shrimps, Terrinen, Fischstrudel, Schillerlocken, Stremellachs, versch. Räucherfischspezialitäten, Riesengarnelen, Sahnemeerrettich, Cocktail-, Pflaumen- oder Cravedsauce

## **Geflügelplatte:**

Hähnchenbrust – mit Broccolifüllung, heißgeräucherte Putenbrust, gefüllte Putenbrustvariationen, Putenschinken, Geflügelsalami  
Hähnchenschenkel, kl. Putenschnitzel mit Mandelpanade, Putennuggets, Hähnchenspieße „Yakitori“, Chicken-pinapplesticks

## **Schinkenbrett oder Platte:**

Parmaschinken mit Melone, Spianata Romana, Schinkenröllchen mit Spargeln  
Schwarzwälder, Provenceschinken, Pariser Lachsschinken, Grillschinken, Schwarzwälder Oberschale, versch. Salamis

## **Bratenplatte:**

Gemischt mit Roastbeef, Kalbsbraten, Kasseler, Schweinebraten a.d. Nuß, versch. Putenbraten, Medaillons von Schweinefilet u.a.

## **Große Platten - jeweils mit:**

- Schweinelendenmedaillons - einzeln garniert mit Früchten, Pate u. Gemüse
- Roastbeef - rosa, reich garniert, dazu hausgemachte Remoulade
- Kalbsrücken auf Waldorfsalat, mit Leberparfait und Exotenfrüchten
- Rehrücken - rosa, mit Williamsbirnen u. Preiselbeeren

## **Rustikales vom Holzbrett:**

Rohwurstknacker, Grillschinken, Salami, Kabanoss  
und herzhafteste Schinkenspezialitäten

## **Deftiges:**

Frisches Hackepeter/Mett oder Tatar auf Holzbrett  
Hausmacher Wurstspezialitäten, kesselfrisch aus unserer Wurstküche  
Griebenschmalz, französisches Rilette (Schmalzspezialität)

## **Käsebrett „Gourmet“**

Käse aus aller Welt - 150 Sorten zur Auswahl - Käseplatten nach Ihrer Wahl  
Käsewürfel mit Trauben,  
Handkäse mit Musik oder eingelegt im Calvadosrahm  
Angemachter Frischkäse „Bayernland“- eigene Herstellung  
“Obatzda“ - angemachter Camembert

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich  
Schwäbische Maultaschensuppe  
Leberknödelsuppe  
Tomatencremesuppe „Toscana“ mit Creme fraiche  
Kräutercremesuppe mit Shrimps  
Hummercremesuppe mit Grönland-Shrimps  
Französische Zwiebelsuppe mit Croutons u. geriebenem Käse  
Minestrone - Italienische Gemüsesuppe  
Knoblauchcremesuppe „Provenzal“ mit Kräutern  
Legierte Gemüsecremsuppe mit Kräutercroutons  
„Bouillabaise“ von frischen Edelfischen

## **Eintöpfe**

Gulaschsuppe „Picard“  
Pfälzer Kartoffelsuppe mit/ohne Fleischeinlage  
Erbseneintopf mit Solberfleisch  
Linseneintopf mit Rindswursteinlage  
Grüner Bohneneintopf mit Rind- oder Lammfleisch  
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch oder Vegetarisch  
Chili con Carne - Mexikanische Spezialität

## **Heiß und deftig:**

Leberkäse, Fleischkäse, Zwiebelfleischkäse, Pizzafleischkäse  
Hackbraten, natur oder gefüllt mit Käse oder Champignons  
Kleine Schnitzelchen, Hackbällchen,  
Putenschnitzel mit Mandelpanade, Hähnchennuggets „Crossies“,  
Hähnchenkeulen, Hähnchenspieße „Yakitori“ oder  
Chicken-pinapplesticks mit Ananas

## **Bayerische Schmankerl:**

Gegrillte Haxe, Leberkäs, Leberknödel, Nürnberger Bratwürstchen,  
Weißwürstchen, auf Sauerkraut oder gedämpftes Bayerisch' Kraut

## **Hessische Sauerkrautplatte**

Kleine Rippchen, kl. Leber- und Blutwürstchen, Fleischkäse,  
gegr. Bauch und Leiterchen auf Sauerkraut

## **Brotkorb**

### **Frisch aus Schäfers Backstube**

Laugenbrezeln und Stangen, Partybrötchen, gemischt hell und dunkel,  
Franzosenbrot, Italienisches Landbrot, 6-Kornstangen, Wurzelseppstangen,  
Bauernbrot, Berliner, Bayernlaib mit Kümmelnote, und vieles mehr.

# Das Beste vom Schwein:

Gefüllte Schweinelendchen im Champignonrahm  
Schweinelendenmedallions in Knoblauchrahm, Pfefferrahmsoße  
Schweinelendchen "Gärtnerin" mit Wurzelgemüse, Sahne und Käse überbacken  
Steak "Bella Italia" Magere Schweinerückensteaks in Sahnemarinade mit  
Röstzwiebeln, Tomaten und mildem Gorgonzola überbacken  
Gem. Filettopf vom Rind und Schwein auf Zwiebel-Creme fraiche

Grillschinken, geschnitten auf Zwiebel Creme fraiche  
Schlemmerbraten mit Zwiebel-, Schinken-, Champignon-, Kräuterfüllung  
Berner Rolle mit Käse-Dörrfleischfüllung in Käserahmsoße  
Schwedenbraten mit Pflaumen gefüllt  
Gyrosrolle mit Lauch- Kräuterfüllung  
Apfelweinbraten in dunkler Apfelweinsauce

## **Geschnetzeltes:**

- Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art", mit Champignons in Rahmsauce
- Florenz mit Tomate, Salami und italienischen Kräutern
- Chinesisch mit Asia Gemüse, scharf oder süß-sauer,
- Gyrospfanne mit Zwiebeln

**Mixed Grill:** Verschiedene kleine Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel  
Schweinelendenmedallions, Nürnberger Bratwürstel, Cevapcici  
und andere Grillspezialitäten nach Wahl - garniert auf Zwiebel Creme fraiche

**Deftiges:** Gekochte Rippchen oder Kasseler mit Sauerkraut  
Hackbraten „Picard“ in Zwiebelsoße

**Gebackenes:** Kleine Partyschnitzelchen,  
Jägerschnitzel - natur in Champignonsauce  
"Cordon bleu", gefüllt mit Schinken und Käse

**Spanferkel,** fertig portioniert oder am Stück  
Spanferkel mit Hackfleisch-Gemüsefüllung ohne Knochen (leicht zu schneiden)  
Gegrillte Schweinshaxen, gegr. Bauch, Leiterchen

## **Leckerer vom Rind**

Rindersaftbraten in Burgundersoße

Kleine Rinderrouladen in Rouladensoße

Sauerbraten in eigener Soße, - Hessische oder Rheinische Art (mit Rosinen)

Kleine Rumpsteaks "Colorado" auf Zwiebel-Creme fraiche oder Speckbohnen

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art", Rindersaftgulasch

Tafelspitz, gekocht in eigener Brühe mit Gemüse garnitur

dazu: Frankfurter "Grüne Soße" und/oder Meerrettichsoße

Rinderfiletsteaks in grüner Pfeffer-Zwiebelsoße

Gem. Filettopf vom Rind und Schwein auf Zwiebel-Creme fraiche

"Filet Wellington" mit Kräuterfarce, in Blätterteig

## **Zartes vom Kalb**

Gegrillte Kalbshaxe "Försterin", im eigenen Saft, mit Pfifferlingen

"Züricher" Kalbsgeschnetzeltes - mit Champignons

Kalbsrückensteaks "Saltimbocca" mit Parmaschinken in Salbeisahne

Kalbsrückensteak in Weißwein-Sahnesauce

Kalbsbraten in dunkler Rosmarinjus oder Rahmsoße

Kalbshaxe "Ossobuco", in Scheiben gebraten mit Rosmarinwürzung und

Tomaten-, Karotten-, Selleriegemüse

Wiener Schnitzel, Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse

## **Herzhaftes vom Lamm:**

Lammkeule "Provence", gebraten in eigener Soße

Lammrückenmedaillons auf Speckbohnen

Lammrückenfilets in Sauce „Provençal“

Lammkoteletts mit Prinzeßbohnensträußchen

Lammtopf - Ragout aus der Lammkeule in Bohnen- Kartoffelgemüse



## **Geflügel: Leicht und zart**

Putenrollbraten aus der Oberkeule in Rahmsoße

Gefüllte Hähnchenbrust mit Broccolifarce in Curry-Früchtecreme

Hähnchenbrustfilet, naturell in Pfeffer-/Rahmsoße oder  
auf mediterranem Grillgemüse

Putenbrust gefüllt mit Dörrobst oder Kräuterfarce

Kleine Putensteaks „natur“ in Pfeffer-Orangensoße

Kleine Putenschnitzel mit Mandelpanade

Hähnchennuggets „Crossies“, Hähnchen Cordon bleu

Putengeschnetzeltes oder Gulasch „Züricher Art“

Putengulasch „Madagaskar“ mit Champignons und Lauch

Gegrillte Hähnchenschenkel, naturell od. ungarisch in Paprikasoße

Entenbrustfilet in dunkler Orangensoße

Gänsekeulen, gebraten in eigener Soße

## **Vom Wald - ganz Wild:**

Wildrahmgulasch mit Preiselbeersoße

Reh- oder Hirschbraten in Wildrahmsoße mit Birnen und Preiselbeeren

Wildschweinbraten aus der Keule in Wildrahmsoße

Hasenrücken, Hasenkeulen

## **Fischer's Fischspezialitäten:**

Pochiertes Lachsfilet in Dillrahmsoße

Pochiertes Seelachsfilet in Zitronen Buttersoße

Gegrillte Lachsstreifen

auf Blattspinat oder mediterranem Grillgemüse

Fischpfanne mit Edelfischwürfel, Shrimps, buntes Gemüse  
mit Weisswein-Sahnesauce

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfel und Zwiebeln, Pellkartoffeln

Versch. Salz-, oder Süßwasserfische, gedünstet oder gebacken,

## **Heiße Beilagen:**

Kartoffelgratin "Bäckerin Art"

Wildreis, Butterreis, Basmatireis

Hausgemachte Spätzle

Nudel/Pasta in vielen, bunten Variationen

Kartoffelkroketten, Schweizer Rösti

Rosmarinkartoffeln, kl. Kartoffelchen in Butter geschwenkt

Salzkartoffel, Pellkartoffeln

Countrypotatoes (Wedges)

Kartoffelklöße, Semmel-Serviertenknödel

Kartoffelpüree

## **Gemüse:**

Blumenkohl, Broccoli, Pariser Karotten mit Sauce Hollandaise

Prinzeßbohnen, Broccoli mit gerösteten Mandel

Speckbohngemüse, Prinzeßbohnensträußchen im Speckmantel

Mediterranes Grillgemüse

Rosenkohl, naturell mit Speckkrüstchen

Blattspinat

Apfelrotkohl

Spargel (nach Saison)

Gefüllte Tomaten mit Sommergemüse und Käse überbacken

## **Saucen - heiß:**

Rahmsoße, Champignonrahmsoße, Pfefferrahmsoße, Pfifferlingrahmsoße

Curry-Früchtecreme, Champignonrahm, Sc. Hollandaise, Sc. Bernaise

Bratensoße, Burgundersoße, Rosmarinjus, Waldpilzsoße, Dunkle Jägersoße

Weißwein-Sahnesoße, Dillrahmsoße, Zitronen Buttersoße, Kräuterrahmsoße

Dunkle Orangensauce, Helle Pfeffer-Orangensoße

Zwiebelsoße "Picard", Zigeunersoße, Wildrahmsoße mit Preiselbeeren

Dunkle Altbiersoße, Hessische Apfelweinsauce, Knoblauch-Kräuter-Sahnesoße

## **Saucen – kalt**

**Salatsoßen/Dressings:** Joghurtdressing, Vinaigrette, Speckdressing

Knoblauch-, Cocktaildressing, Balsamicodressing

## **Dips/Fonduesoßen:**

Knobidip, Cocktaildip, Chilisaucen, Mangodip, Salsa Mexicana

Meerrettichsauce, Curryssauce, Hausgemachte Remoulade, Tzatziki

Pfeffersoße mit grünem Pfeffer, Feigen-Senfauce, Pflaumensauce

Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne, Frankfurter "Grüne Soße"

# Nudelgerichte - Pasta und Co.

Spaghetti, Maccaroni, Farfalle, Penne, Tagliatelle, Spirelli,  
Tortellini (mit Fleisch oder Käsefüllung)

- "Alla panna" (Sahnesoße mit und ohne Schinken)
- "Napoli" (Tomatensoße ohne Fleisch)
- "Bolognese" (mit Hackfleisch)
- "Funghi" (Pilz- Sahnesoße)
- "Salmone" (Lachs- Sahnesoße)
- "Spinaci" (Spinat- Sahnesoße)
- "All Oglia" (Knoblauch- Sahnesoße)
- "Gorgonzola" (Blauschimmelkäse)

Nudeln und Soßen werden immer getrennt serviert

Canelloni mit Frischkäsefüllung in Tomatensoße  
Gnocchi mit Gorgonzolasoße

- Lasagne:**
- „Bolognese“ mit Hackfleisch
  - "Gemüse" mit mediterranem Grillgemüse (vegetarisch)
  - „Salmone“ mit Lachs, Gemüse und Bechamelsoße

# Reisgerichte

Bami Goreng - Indonesische Nudelspezialität

Paella - Spanisches Reispfanne mit Hühnchen, Fisch und Garnelen

Ungarisches Reisfleisch mit Paprika

# Salate - Salate - Salate !!!

Kartoffelsalat - mit oder ohne Speck  
Kartoffelsalat mit Radieschen und Schnittlauch  
Nudelsalat „Penne“ - natur mit Ruccola und Cherrytomaten  
Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise  
Krautsalat „Picard“ mit Sahne oder „Natur“ mit grünem Paprika  
Farmersalat (Krautsalat mit Karotten und Lauch),  
Schinken-Lauchsalat, Cole Slaw mit Ananas

Italienischer Salat, Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven  
Gurkensalat, Karottensalat, Roter Bohnensalat, Grüner Bohnensalat,  
Bunter Maissalat, Blumenkohl-Broccoli-Salat, Bunter Gemüsesalat „Naturell“  
Waldorfsalat, Spargelsalat (nach Saison), Rettichsalat, Frühlingsalat

Pilzsalat mit Champignons und Pfifferlingen  
Putensalat „Gourmet“, Geflügelsalat „Altes Land“, Geflügelsalat „Hawaii“  
Schweizer Wurstsalat, Weißwurstsalat mit Rettich und süßem Senfdressing

Krabbencocktail „Classic“ oder „Neapolitana“ mit Melone  
Matjeshering „Hausfrauen Art“ in Sahnesoße mit Äpfel und Zwiebeln  
Roter Heringssalat, Flußkrebssalat „Italienisch“  
Dill-, Senfhappen, Meeresfrüchtesalat „Frutti di mare“  
und viele weitere Fischsalatvariationen

## **Blattsalate**

Eisbergsalat, Feldsalat, Dressing mit Speckkrüstchen, angemacht od. extra  
Gem. Blattsalatschüssel mit verschiedenen Dressings  
Eisbergsalat „Julienne“ mit Tomaten- und Gurkenschiffchen

## **Rohkostplatte** gestiftelt oder als Sticks zum Dippen:

Karotten, Gurken, Tomaten, Rettich, Paprika, Zucchini, Radieschen

**Dressings:** Joghurt, Cocktail, Vinaigrette, Knobi, Roquefort

**Toppings:** Kräutercroutons, geröstete Sonnenblumenkerne, Thunfisch,  
Speckkrüstchen, Schinken-, Käsestreifen, Eierwürfel, u.a.

# Zum Abschluß - Süße Naschereien

Mousse au Chocolat, Bayerisch' Creme, Cappuccinocreme,  
Latte macchiato-Creme, Waldbeerenmousse, Limone- Joghurtmousse,  
Mango- Joghurtmousse, Zimtmousse mit Spekulatius (Weihnachtszeit)  
Raffaelocreme „Coco“ mit gehackten Pistazien  
Frankfurter Apfelweinschaumcreme

Rote Grütze, Vanillesoße  
Karamelpudding „Flan“ mit klarer Karamelsoße  
Mango-Aprikus-Quark

Tiramisu  
Zuppa Romana (Buisquitteig geschichtet mit Roter Grütze und Vanillecreme)

Obstsalat, frisch (auch mit Naturjoghurt oder Milchreis)  
Obstvariationen nach Saison (in Schale oder Korb)

Eisspezialitäten versch. Sorten (im Thermobehälter)  
mit verschiedenen Soßen, Toppings oder heißen Himbeeren

Frischer Blechkuchen aus Bäcker Schäfers Backstube

# Buffet „Försterin“

## Vorspeise:

Wildpastete im Teig mit Birnen mit Preiselbeeren  
oder - Kalbfleischpastete im Teig  
mit frischen Feigen und Johannisbeersahne  
(Eine Auswahl kann auch fertig auf Tellern angerichtet werden)

## Hauptspeise:

Pochiertes Lachsfilet in Dillrahmsauce  
Kalbshaxe „Försterin“ mit Pfifferlingen  
oder - Kalbsrückensteaks in Weißwein-Sahnesauce  
Rindersaftbraten in Burgundersauce  
oder Wildrahmgulasch mit Preiselbeeren  
(nach Saison)

Wildreis  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelklöße

Rosenkohl, Fingermöhrrchen, Apfelrotkohl  
Feldsalat mit Vinaigrette Dressing und Speckkrüstchen

## Dessert:

Mousse au chocolat  
Bayerisch' Creme  
Rote Grütze

oder  
Käsebrett, gemischt mit Käsewürfeln und Trauben

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.  
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

# Gala Buffet

## Vorspeise:

Gemischte Fischplatte  
Geräucherter Lachs und Forelle, Stremellachs,  
Räucherfischspezialitäten, Sahnemeerrettich  
Parmaschinken an Melonenschiffchen  
Gemischte Antipasti  
Gegrilltes Gemüse, versch. Oliven  
gefüllte Peperoni, Pepadews, getrocknete Tomaten,  
Butterröschen, Franzosenbrot im Korb

(Eine Auswahl kann auch fertig auf Tellern angerichtet werden)

## Hauptspeise:

Gefüllte Schweinelendchen im Champignonrahm  
Hähnchenbrust mit Broccolifüllung in Curry-Früchtecreme  
Kleine Rinderrouladen gefüllt nach „Hausfrauen Art“ in Rouladensoße  
Partyschnitzel und kleine Putenschnitzel mit Mandelpanade

Kartoffelgratin „Bäckerin Art“  
Hausgemachte Spätzle  
Schweizer Röstinchen

Blumenkohl, Broccoli, mit Sauce Hollandaise  
Babykarotten, Prinzeßböhnchen

## Dessert:

Frischer Obstsalat  
Raffaelocreme, Mousse au chocolat

Gemischtes Käsebrett „Gourmet“  
mit internationalen Käsespezialitäten,  
Trauben und Obstgarnitur

Kleine Partybrötchen, Franz. Weißbrot, Sechskornstangen

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.  
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

# Italienisches Buffet

## Vorspeise:

Parmaschinken an Galiamelone, Spianata Romana Salami  
Gemischte Antipasti mit gegrillten Zucchini und Auberginen,  
verschieden eingelegte Oliven, gefüllte Peperoni, getr. Tomaten u. a.  
Vitello tonnato: Gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
Tomaten Mozzarella mit Balsamicodressing  
Italienisches Landbrot im Brotkorb

(Eine Auswahl kann auch fertig auf Tellern angerichtet werden)

## Hauptspeise:

Überbackene Schweinerückensteaks „Bella Italia“  
Gegr. Kalbshaxe „Ossobuco“ in Tomaten-Wurzelgemüse  
oder Kalbsrückensteak „Saltimbocca“ in Salbeisahne  
Partyschnitzel und kleine Putenschnitzel mit Mandelpanade

Tagliatelle Verde - Grüne Bandnudeln  
Rosmarinkartoffeln, Röstinchen  
(evtl. Lasagne oder Gemüselasagne „Mediterran“)

Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Mediterranes Grillgemüse  
und/oder  
Lollo Rosso mit Balsamicodressing, Italienischer Salat

## Dessert:

Zuppa Romana  
(Buisquitteig geschichtet mit Roter Grütze und Vanillecreme)  
Tiramisu  
Panna Cotta "Karamello"

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.  
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.



# **Buffet "Gärtnerin"**

## **Vorspeise:**

Gemischter Salatteller mit Blattsalat  
Kraut-, Gurken-, Karotten-, Radieschensalat  
Kräutercroutons

## **Hauptspeise:**

Schlemmerbraten (gefüllter Kammbraten)  
auf Zwiebel-Creme fraiche  
Putenrollbraten aus der Oberkeule  
in Pfefferrahmsoße  
Kleine Partyschnitzel  
Bratensoße extra

Hausgemachte Spätzle, Kroketten  
Kartoffelgratin „Bäckerin Art“

Blumenkohl, Broccoli, mit Sauce Hollandaise  
Babykarotten, Prinzeßböhnchen

## **Dessert:**

Karamelpudding „Flan“ mit klarer Karamellsoße  
Rote Grütze, Vanillesoße

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.  
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

# Rustikales Buffet

## Hauptspeise:

Prager Grillschinken auf Zwiebel-Creme fraiche  
Kleine Hackbällchen  
Nürnberger Bratwürstchen  
Partyschnitzel, Kleine Putenschnitzel mit Mandelpanade

Kartoffelgratin „Bäckerin Art“  
oder  
Kleine Butterkartöffelchen  
Haugemachte Spätzle

## Salatauswahl:

Eisbergsalat mit Joghurtdressing  
Kraut-. Mais-, Gurkensalat oder Andere

evtl.  
Griebenschmalz, Frischkäse „Bayernland“  
Rustikaler Brotkorb mit Bauernbrot und Laugengebäck

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.  
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

# Hessisches Buffet

## Hauptspeise:

Gekochter Tafelspitz mit Gemüse garnitur  
Frankfurter „Grüne Soße“  
und/oder Meerrettichsoße

Kleine gekochte Rippchen ohne Knochen  
auf Sauerkraut

Hackbraten in Zwiebelsoße

Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln

Handkäse mit Musik und in Calvadosrahm

Ausgehobenes Bauernbrot, Kümmelstangen  
Laugengebäck

## Dessert:

Frankfurter Apfelweincreme  
Mousse au chocolat  
Vanillesoße

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.  
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

# Bayerisches Buffet

## Hauptspeise:

### **Bayerische Schmankerl**

auf Sauerkraut oder gedämpftem Bayerisch' Kraut

gegrillte Haxe, kleine Leberknödel,  
Leberkäse, Nürnberger Bratwürstchen, Weißwürste

Radi, geschnitten  
oder Rettichsalat

Obatzda  
Bayernland Frischkäse

Süßer Senf, Senf

Rustikaler Brotkorb mit Laugenbrezeln  
und Bauernbrot

## Dessert:

Bayerisch' Creme  
Rote Grütze

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.  
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.

# Sommer - Buffet

## Hauptspeise:

Mixed Grill nach „Art des Hauses“  
mit verschied. kleinen Steaks von Schwein, Rind und Geflügel,  
Grillwürstchen, Cevapcici  
garniert auf Zwiebel Creme fraiche

z. B. Schwenkbratensteaks, Knobisteaks  
Alkmarasteaks, Schweinelendenmedaillons  
Rumpsteak „Colorado“, Nürnberger Bratwürste  
evtl. Hähnchenbrust, Lammkoteletts, u.a.

## Salatbuffet:

Eisbergsalat „Julienne“ mit Gurken- und Tomatenschiffchen  
mit Joghurtdressing angemacht  
Bunter Gemüsesalat, Farmersalat,  
Gurkensalat, Maissalat, o.a.

Knobisauce, Chilisauce

Kartoffelgratin „Bäckerin Art“  
Country Potatoes (Wedges)  
oder  
Kartoffelsalat mit/ohne Speck  
Nudelsalat „Penne“

## Brotkorb

Gemischte Partybrötchen, hell und dunkel  
Franzosenweißbrot

Die Buffetvorschläge sind nicht verbindlich.  
Fleisch, Soßen, Beilagen, ... können frei zusammengestellt und variabel kombiniert werden.