

## Menü und Buffetvorschläge 2024

Menüs ab 10 Personen – Buffets ab 30 Personen

### Buffett Party & Fingerfood

Schnitzelnuggets auf Kartoffelsalat | Schinkenröllchen mit französischem Gemüsesalat | Hackfleischbällchen garniert | Tomate-Mozzarella-Spießchen | Pumpernickel mit Lachstatar | Gulaschsuppe | Geflügelsalat Hawaii im Gläschen | diverse Dips | Partygebäck | Gouda-Traubenspießchen  
Im Weckgläschen: Vanillecreme mit Himbeermark

pro Person 22,50 €

### Buffet Standard

4 verschiedene Salate vom Buffet  
Geschmorte Rinderhüfte in Barolo-Jus | Butterspätzle | Partyschnitzel vom Schweinerücken | Kroketten | Streifen von der Poulardenbrust „Züricher Art“ | Pfannengemüse  
Eisbombe fein garniert mit Fruchtsauce

pro Person 25,00 €

### Buffet Hessisch

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Dörrfleischstückchen | Hausmacher Wurstplatte (Mett-, Blut-, und Leberwurst) | Handkäs mit Musik | gekochte Ochsenbrust mit Kartoffel-Boulliongemüse | Meerrettichsauce | gebratene Mettenden auf Sauerkraut | Kartoffelpüree | Feldsalat mit Speckdressing | Apfelweincreme mit Kirschgrütze im Weckglas

pro Person 28,50 €

### Buffet Österreich

Kalt mariniertes Tafelspitz mit Kürbiskernöl | geräucherte Bachforelle mit Meerrettich und Preiselbeersahne | Rinderkraftbrühe mit Frittaten-, Fleisch-, und Gemüseeinlage (auf Wunsch ausserviert) | Vogelsalat mit Walnuss-Kartoffeldressing | Geschmorte Kalbshaxe mit Selleriepüree | Vichykarotten | Wiener Saftgulasch (vom Rind) mit Semmelknödel | Käsespätzle mit Röstzwiebel | Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster

pro Person 34,00 €

### Buffet Mediterran

Antipasti | Parmaschinken-Melone | Tomaten-Mozzarella | Maiale Tonnato |  
Rucola-Parmesan | Meeresfrüchtesalat | Oliven | Aioli | Ciabatta | Pizzabrot |  
Paella ½ Huhn & ½ Fisch | Nudeln aus dem Parmesanlaib | Saltimbocca a la Romana |  
Ratatouillegemüse | Spanische Kartoffeln |  
Eiswagen mit 4 Sorten italienischem Eis und Toppings

pro Person 37,80 €

### Buffet Dutenhofener See

Blattsalate mit 2erlei Dressings | Toppings |  
Gratinierter Schafskäse | gebratene Seitlinge mit roter Paprika |  
Shrimpscocktail im Gläschen | Rucola mit Walnussdressing und gebratenen Pinienkernen |  
Roastbeef am Buffet geschnitten mit Pfeffercreme | gebratenes Lachsfilet und  
Riesengarnele | Safransahne und Gemüserisotto |  
gebratene Poulardenbrust | Ratatouillegemüse | gebutterte Drillingen Kroketten |  
Dreierlei Dessertgläschen  
Panna Cotta mit Mangomark | Mousse au Chocolat fein garniert |  
Vanillecreme mit marinierten Beeren

pro Person 41,00 €

### Buffet Tex Mex

Blattsalate mit 2erlei Dressings | griechischer Bauernsalat | Bohnen-Maissalat |  
Coleslaw | Cous Cous Salat | Aioli | Oliven | Brotkorb |  
Herzhaft marinierte Spare Ribs | gegrillte Partywürstchen (Grobe, Rind, Käse) |  
Schnitzelnuggets | Hähnchengyros | Asiagemüse | Kokos-Currycreme | Basmatireis (vegan) |  
Penne mit Tomatenragout | Parmesan (vegetarisch) | Steakhouse Fries | diverse Dips  
Eiswagen mit 4 Sorten Eis italienischem Eis und Toppings |  
im Gläschen: Vanillecreme mit Erdbeerragout

pro Person 29,50 €

### Vegan & vegetarisch

Pfannengemüse mit Kokos-Currycreme | Basmatireis |  
Zucchini-Küchlein mit Schnittlauchcreme |  
Teigtaschen mit Pecorino gefüllt | Honig-Thymianbutter  
(Preise werden dem Gesamtpreis im Buffet oder Menü angepasst)

### Nachtsnack

Internationales Käsebrett fein garniert |  
Pfefferbeiser oder Currywurst im Gläschen oder  
herzhafte Gulaschsuppe | Brotkorb (Party- Laugengebäck)

pro Person 8,50 €

(Preise sind Tages,- und Saisonabhängig)

Nach Absprache mit uns können einzelne Gerichte unter den Menüs oder Buffets  
ausgetauscht werden! Einzelne Gerichte zum Ergänzen/Austauschen: (evtl. auch saisonal)

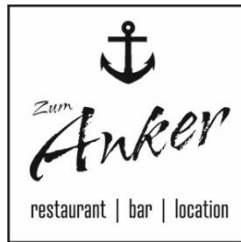
Tomatensuppe | Bärlauchsuppe | Spargelcremesuppe |  
Rinderkraftbrühe mit Käspresknödel | Kürbisschaumsüppchen mit Kernöl |  
Kärntner Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Rinderfilet in Ganzen gebraten | Gambas aus der Wokpfanne |  
Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse mit Safransahne | Rinderroulade in Burgundersauce |  
Krustenbraten am Buffet geschnitten | geschmorte Kalbshaxe im Natursaft |  
Gänsebraten Brust und Keule in Orangen-Rosmaringlace |  
Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise |  
diverse Fleisch- oder Schinken | Drillinge

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne | Palatschinken in Orangenkaramell und  
Walnusseis.

**(Preise werden dem Gesamtpreis angepasst)**





## MENÜEMPFEHLUNGEN

1.

Rinderkraftbrühe  
mit Frittaten, Fleisch, und Gemüseeinlage  
\* \* \*

Tranchen vom Schweinefilet  
mit Edelpilzrahm, Pfannengemüse und Spätzle  
\* \* \*

Quarkcreme mit Orangenkaramell  
pro Person 28,50 €

2.

Kleiner Schlemmersalat  
mit Himbeermarinade, Speckwürfel und Croutons  
\* \* \*

Gegrillte Scheibe vom Rinderrücken  
Pfeffercreme, Butterbohnen und Lyoner Kartoffeln  
\* \* \*

Vanilleeis mit Eierlikör, warmer Schokosauce und Sahne  
pro Person 33,00 €

3.

Karotten-Ingwerschaumsuppe  
Sahnehaube und Kräutercroustini  
\* \* \*

Gegrillte Lachsschnitte  
Safransahne und Gemüserisotto  
\* \* \*

Walnussparfait  
mit karamellisierten Kirschen  
pro Person 34,00 €

4.

Mediterrane Vorspeisenplatte oder Teller:  
Antipasti, Parmaschinken-Melone, Tomaten-Mozzarella, Maiale Tonnato, Rucola-Parmesan,  
Meeresfrüchtesalat, Oliven, Aioli, Ciabatta

\* \* \*

Piccata von der Poulardenbrust (in Ei Parmesanhülle)  
mit Tomatisierten Linguini, sautierten Schinken und Champignonstreifen

\* \* \*

„Mama Mia“

Mascarponecreme mit Amarettinis und Erdbeerragout

pro Person 37,50 €

5.

Galamenü:

Rucola mit Parmesan und Walnussmarinade,  
geschmolzener Serranoschinken und Kräuterseitlinge

\* \* \*

Kokos-Curryschaumsuppe  
mit gebratener Riesengarnele

\* \* \*

Gegrilltes Rinderfilet  
mit Balsamicoglace, Gemüse garnitur und Kartoffel-Selleriepüree

\* \* \*

Mousse au Chocolat mit Mangomark und Waldbeeren

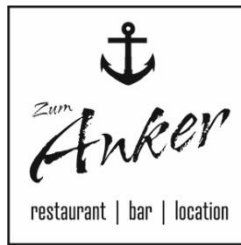
pro Person 50,00 €

VEGETARISCH:

Tomatencarpaccio mit geräucherten Tofu und Schafskäse  
Blumenkohlrisotto mit Spinat und Curryschaum  
Rote Rüben Linsen mit Spitzkohlsalat und Kräutersaitling  
Sellerieschnitzel mit Kräuterrahm und Radicchio  
Parmigiano die Melanzanie (Tomaten-Auberginen-Parmesanauflauf)

VEGAN:

Lauwarmer Cous-Cous Salat mit Auberginen und Rucola-Fenchelsalat  
Geschmorter Chicorre mit Falafel und Kräuterschaum  
Gefüllte Tomate im Fenchelsud  
Gemüsecurry mit Schwenkkartoffel  
Karotten Ingwersuppe  
Glasnudelsalat „Asia Style“ mit Tofu und Koriandamayo  
Kartoffelgulasch mit gerösteten Schwarzbrot  
DESSERT: Kokos Panna Cotta mit Mangosauce  
Schokokuchen mit Vanillesauce und Früchten



Riesling Jahrgangssekt (wahlweise mit O-Saft) pro Flasche € 24,80

0,75l Selters Mineralwasser am Tisch eingestellt € 6,20

**Getränke nach Wunsch und Wahl:**

0,3l Krombacher Pils, alk.frei € 3,50

0,5l Starnberger Weizen + alkoholfrei € 4,90

0,3l Pepsi Cola, Schwip Schwap, Zitrone,  
Apfelsaft, Orangensaft € 3,30

**Weine:**

Possmann Apfelwein 0,25l € 2,70

Rot: Flut, Cuvé Minervois, trocken

Weiß: Ebbe, Cuvé Minervois, trocken

0,75l € 21,00

**Aperitifs:**

Aperol „Spritz“, Hugo,

Lillet Wildberry 0,25l € 6,50

**Cocktails, Longdrinks, Spirituosen:**

Ouzo, Jägermeister 2cl € 3,00

Grappa, Baileys 2cl € 3,50

div. Obstedelbrände 2cl € 3,50

Jacky-Cola, Vodka Lemon, Cuba Libre,

Gin Tonic 0,25l (4cl Alk.) € 6,80

Caipirinha, Tequila Sunrise,

Sex on the Beach € 8,50

Sundowner (alk. frei) € 5,00

**Kleine Pauschale:**

Alle Getränke ohne Longdrinks, Schnäpse und Cocktails p. P. 35,80 €

**Große Pauschale:**

Inklusive Schnäpse, Longdrinks und Cocktails 45,80 € pro Person.

Die Getränkepauschale gilt für neun Stunden oder aber bis 02.00 Uhr.