

Unser Angebot für Ihre Feier mit kalt-warmem Buffet 2018

Unsere Buffet-Komponenten

Bitte treffen Sie Ihre Wahl!

Kalte Speisen

(bitte entscheiden Sie sich für maximal 4 Vorspeisen + Brot)

Vitello Tonnato

Scheiben von rosa gebratenem Kalbsrücken mit Thunfischsauce

Salat von Mozzarella und Mango mit Thai-Basilikum

Gebratene Garnelen in Limettenvinaigrette mit Mango und Lauchzwiebeln
dazu Parmesanhippen (extra)

Rosa gebratene Entenbrust auf Tomaten-Avocado-Salat mit Frühlingsrolle

Gratinierter Ziegenkäse mit Orangen und bunter Bete

Hausgebeizter Rosenlachs mit Wildreisplätzchen, Honig-Senf-Sauce

Scheiben vom rosa gebratenen Hirschfilet mit gelbem Löwenzahn-Salat und -Pesto mit Kartoffelperlen

Heiß geräucherter Lachs auf Zuckerschoten-Salat mit Pfifferlings-Panna Cotta und Brotchips

Apfel-Zwiebel-Quiche mit Parmesan

Salat von jungen Gemüsen mit geröstetem Pumpnickel und Wasabi

Anti Pasti – nach Saison – wie z.B.

Karotten mit Honig und Chili, Zucchini,
getrocknete Tomaten, gebratene Blumenkohlröschen,
roter und gelber Paprika, Champignons und Aubergine,
weiße Bohnen mit Salbei

Brot, Brötchen, Butter



MICHAEL **thal** am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Warme Speisen

(bitte entscheiden Sie sich für 2 warme Speisen)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rahmsauce, Ratatouille und Kartoffelgratin

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Vanille-Karotten und Kartoffelsteinpilz-Gratin

Lammhuft in eigener Naturjus, gestovter Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln

Lackierte Ente (Brust und Keule) mit Kastanienhonig-Pfefferkruste in Zitrusfrucht-Sauce und Vanille-Sellerie-Püree

Maispoularde (Brust und Keule) mit Kräutern gefüllt, Quinoa-Risotto und Pak choi

Jungschweinkeule mit Biersauce, Leipziger Allerlei und Kartoffel-Kräuterstampf

Japanische Rouladen vom Rind mit Gemüse gefüllt, Teriyaki und Buchweizennudeln

Kokos-Lachs (gebraten) mit Karotten-Dattel-Gemüse und gebratenen Kartoffel-Ecken

Zander-Sauerkraut-Roulade mit Riesling-Sauce und kleinen Pellkartoffeln

Gefülltes Wolfsbarschfilet auf Tomatenragout im Asia-Sud mit Jasminreis

Gebratene Forellenfilets im Kartoffelmantel mit Ricottaknödel und Pilzen der Saison (z.B. Pfifferlinge, Maronen etc.)

Mit Fischfarce gefüllte Schollenfilets, Rieslingsauce, junges Gemüse (nach Saison) und kleine Pellkartoffeln

In Olivenöl pochierte Doradenfilets auf einem Ragout von Perlzwiebeln, schwarzen Oliven und Rosmarinkartoffeln



MICHAEL **thal** am hundsberg 22 · 21266 jesteburg

Dessert – portioniert und dekorativ angerichtet –
(bitte entscheiden Sie sich für maximal 3 Varianten)

Mousse von Mascarpone und eingeweckten Aprikosen

Espresso-Creme mit Schokoladenpralinen

Limonenmousse mit Himbeermark

Griesflammerie mit eingelegten Pflaumen

Dunkles mousse au chocolat mit Karamell-Sauce oder Sauerkirschen

Creme brulée mit Kokosblütenzucker

Passionsfruchttörtchen mit Früchten oder Beeren der Saison

Mit der o.g. Auswahl / Anzahl beträgt der Preis pro Person € 37,00

Grundlegendes:

Unsere oben genannte Empfehlung gilt für eine **Gästekzahl ab 20 Personen**. Sollten Sie eine Feier mit geringerer Anzahl planen, sollten Sie die Auswahl der Komponenten reduzieren. Ansonsten werden die einzelnen Mengen zu klein.

Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.