

“Wiesengrün”

Buffet 1



VORSPEISEN

SALATVARIATION

mit Dressings nach Wahl

g,h

BAGUETTE

wahlweise Kräuterbutter oder Hummus-Kichererbsencreme

aW, b

MELONE

mit luftgetrocknetem Schinken

6,14

RAPUNZELSALAT IN KÜRBISKERNÖL

mit karamellisierten Walnüssen und Mango

f, i, 2, 3, 5

HAUPTGERICHTE

PUTENMEDAILLONS

mit feinen Champignons in Waldpilzrahmsauce

b, c,g, 2, 3, 4, 9

SCHINKENKRUSTENBRATEN

mit knuspriger Kruste und deftiger Röstzwiebelrahmsauce

b, c,g, 2, 3, 4, 9

KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEPLATTE

mit Sauce Hollandaise

b, c, 2, 3, 4, 14

RAVIOLI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG

an Salbeibutter Datteltomaten und Pecorino

aW, b, c, 2, 3, 4, 9

KICHERERBSENBÄLLCHEN

in leichter Paprika-Currysauce mit Koriander, Kurkuma, Ras el Hanout

aW, b, c, d,g, h, 2, 3, 4

BASMATI-DUFTREIS

mit Mandeln und Limetten

f, i, 2, 3, 5

BANDNUDELN

aW, b,g, c, 2, 3, 4

RAHMWIRSING

b, g, 2, 3, 4

DESSERTS

TIRAMISU CREME

mit Espresso und Marsala

aW, b, c, 10

MASCARPONECREME

mit Waldfrüchten

b, c, 2, 3

KOKOSMILCHREIS

mit Mangoragout

aW, b, i, 2, 3, 5

“Mediterran”

Buffet 2



KALTE SPEISEN

WEISSE BAGUETTE STANGEN

im Körbchen

aW.

DUNKLE BAGUETTE STANGEN

im Körbchen

aW.

AUBERGINENDIP

in der Schale

KRÄUTERBUTTER

portioniert

b

RUCOLA - PARMESAN - SALAT

mit Croutons

aW, b,

ANTIPASTI VERDURE

Zucchini, Aubergine, Rote Paprika, Borettane Zwiebeln

CARPACCIO DI MANZO

vom Rinderfilet

b, g, h,

GEBEIZTER LACHS

mit Creme Fraiche

b, k,

WARMER SPEISEN

RINDER - HÜFTE

am Stück rosa gebraten, mit extra Madagascar-Sauce

KALBSROULADEN

mit Spinat und Mozzarella in Feigensenfsauce

aW, b, h,

HÄHNCHENBRUST

in Cranberry-Orangensauce

k, aW, b

ZANDERFILET

in leicht pikanter Weissweinsauce

aW, b

BROCCOLI - KARTOFFEL - GRATIN

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

Paprika, Zucchini, Aubergine

ROSMARIN - KARTOFFEL

DESSERTS

ERDBEER - TIRAMISU

mit Espresso und Marsala

aW, b, c

FRISCHES OBST

im Aufschnitt

PANNA COTTA

mit Himbeersauce

b

“Bayerisch”

Buffet 3



KALTE SPEISEN

WEISSE BAGUETTE STANGEN <i>im Körbchen</i>	aW,
KRÄUTERBUTTER <i>portioniert</i>	b, g, h
MATJESFILET <i>auf Bohnensalat mit Röstspeckwürfeln</i>	2
GEPFEFFERTER BLUTWURSTSALAT <i>mit roten Zwiebelchen und Radieschen</i>	2, g, h
BLUMENKOHLSALAT <i>mit Petersilie, getrockneten Tomaten, Balsamicodressing und Parmesan</i>	b, g, h
LACHSCARPACCIO <i>Rosapfeffer-Limette-Marinade</i>	k, g, h

WARMER SPEISEN

SAUERBRATENGULASCH <i>vom Rind</i>	a(W), b, g, h
KASSELER NACKENBRATEN <i>mit Bratenjus</i>	14, a(W)
STAMPFKARTOFFELN	5, b, c
SCHUPFNUDELPFANNE <i>mit geschmolzenen Zwiebeln und Petersilie</i>	a(W), b, c
RAHMWIRSING	a(W), b
GLASIERTE MÖHREN	b
STRUDEL VON BLATTSPINAT <i>und Pinienkernen an winterlichem Gemüse</i>	a(W), b, g, h

DESSERTS

APFELKRAUTCREME <i>mit karamellisiertem Pumpernickel</i>	a(R), a(G), b
GRIESSFLAMMERIE <i>mit saisonalem Kompott</i>	a(W), b, c

“Biskaya”

Buffet 4



KALTE SPEISEN

WEISSE BAGUETTE STANGEN <i>im Körbchen</i>	aW,
AUBERGINENDIP <i>in der Schale</i>	g,h,2
KRÄUTERBUTTER <i>portioniert</i>	b
RUCOLA - PARMESAN - SALAT <i>mit Croutons</i>	aW, b
ANTIPASTI VERDURE <i>Zucchini, Aubergine, Rote Paprika, Borettane Zwiebeln</i>	b,
VITELLO TONNATO <i>vom Kalb mit zarten Thunfischcreme</i>	aW, e, k

WARMER SPEISEN

SCHWEINEBRATEN <i>in Senfsauce</i>	aW, g, h
HÄHNCHENBRUST <i>in Cranberry-Orangensauce</i>	
LACHSFILET <i>in Chili-Mango-Sauce</i>	k
GEMÜSE - PAELLA	b
BROCCOLI - KARTOFFEL - GRATIN	aW, b
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE <i>Paprika, Zucchini, Aubergine</i>	
ROSMARIN - KARTOFFEL	

DESSERTS

ERDBEER - TIRAMISU <i>mit Espresso und Marsala</i>	aW, b, c
POCHIERTE BIRNEN <i>in Rotwein mit Vanillesauce</i>	b,2

“Spargelsaison”

Buffet 5



SUPPE

SPARGELCREMESUPPE
mit Einlage

b,c,g

KALTE SPEISEN

WEISSE BAGUETTE STANGEN
im Körbchen

aW

AUBERGINENDIP
in der Schale

g,h

KRÄUTERBUTTER
portioniert

b

MIX-SALAT ITALIENISCHER ART
mit Croutons

aW,b, g, h

PARMA MIT MELONE

GRILLGEMÜSE-PLATTE KALT

g,h

WARME SPEISEN

GEMISCHTER SPARGEL

b

BUTTER-KARTOFFEL

b

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

2

SAFTIGES KOCHSCHINKEN

2

WIENER-SCHNITZELCHEN

g, h

LACHSFILET
in leichter Weissweinsauce

b,g,h,

HOLLANDAISE SAUCE

b,c,g

ZERLASSENE BUTTER

b

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

aW,b,c

RISIBISI

g,h,

DESSERTS

MANGO-TIRAMISU
mit Espresso und Marsala

aW,b,c,10

ERDBEEREN AUF MASCARPONE

b,

“Eurasia”

Buffet 6



KALTE SPEISEN

VOLLKORNBROT UND CIABATTA-KORB

aW, aR, aD, aG

KICHERERBSEN-HUMMUS

EINGELEGTER FETAKÄSE

mit Oliven

b

GRIECHISCHER SALAT MIT OLIVEN

b

WARME SPEISEN

RINDERSCHMORBRATEN

in Senfsauce

h

BARSCHFILLET

mit Weißweinsauce

k, b

GEMÜSE-RATATOUILLE

g, h,

PILZ-ALLERLEI

Gemischte Pilzpfanne mit Speck & Zwiebel

g, h,

ROSMARINKARTOFFELN

aus dem Ofen

BASMATIREIS

mit Safran

SCHUPFNUDEL

in Butter

aW, b,

FRÜHLINGSRÖLLCHEN

aW, b, c, 2, 3, 4

DESSERTS

PANNA COTTA

mit Beerentopping

aW, b

APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

g, h, aW,

“Gänsezeit”

Buffet 7



SUPPE

BROT VARIATION

Weißer Baguette, Dinkelbaguette und Knoblauchbrot

aD, aW

SPINATRÖLLCHEN

aW, b

CAESAR SALAT

mit Parmesanspänen und Croutons

aW, b

TABOULÉ - SALAT

aW

FRISCHKÄSE DIP

b

LANDBUTTER

b

GÄNSESCHMALZ - AUFSTRICH

b, g, h

WARMESPEISEN

GÄNSEBRUST- & KEULENBRATEN

klein gemacht ohne Knochen

g, h, b,

MARONEN- & PREISELBEERSAUCE EXTRA

b, g, f

RINDER - BIFTEKI

mit Fetakäse in Dill-Senf-Sauce

b, h

PENNE SALMONE

mit Lachsstreifen in Hummersauce

k, b, j, aW

APFELROTKOHL

g, h, 10

KARTOFFELKLÖSSE

in Kräuterbutter

aW, b, g, h

WIRSING - GEMÜSE

mit Speck & Zwiebeln

2, 3, 8, g, h,

DESSERTS

SPEKULATIUS - TIRAMISU

aW, f, b, 2, 10

FRUCHTIGER MANGO - SCHICHTDESSERT

ROTE GRÜTZE

mit Vanillesauce

b, f, 2

“Alpenhütte”

Buffet 8



KALTE SPEISEN

FRIKO SPIESS MIT CORNICHONS	(W), c, g, h
SALAT VON GRILLKARTOFFELN <i>in gekräuterter Sauercreme und geröstetem Räucherspeck</i>	2, 3, 9, b, g
SPITZKOHLSALAT <i>mit Thymian, rote Zwiebeln und Backpflaumeng</i>	h, i
BUNTER BAUERNSALAT <i>in Kressedressing</i>	g,h
SALATMIX	g,h
HONIG - SENF - DRESSING	g, h
BROTKORB <i>mit Partybrötchen</i>	(W), a(R), a(H), a(G), a(D), b, c, d, l
WEISSE BAGUETTE STANGEN <i>im Körbchen</i>	aW, b
LANDBUTTER	b,b
KRÄUTERQUARK - DIP	b,g,h

WARME SPEISEN

SCHWEINEBRATEN <i>in Röstzwiebelsauce</i>	a(W), b, g
" SENNER FILETTOPF " <i>Scheiben vom Hähnchenfilet in Käserahmsauce mit frischen Champignons</i>	b,g,h
GEMÜSEPLATTE <i>in Butter geschwenkt</i>	b,
GRÜNE BOHNEN <i>mit Speckwürfeln</i>	2
BUTTERSPÄTZLE	a(W), b, c
KARTOFFELGRATIN	5, b

DESSERTS

BAYRISCH CREME <i>mit Himbeersauce</i>	1, a(W), b, c, d, f
SCHOKOLADENPUDDING <i>mit Mandeln</i>	10,e

“Weihnachten”

Buffet 9



SUPPE

OXTAIL CLAIR
mit Einlage

aW

KALTE SPEISEN

BAGUETTE STANGEN
im Körbchen

aW

VERSCHIEDENE BRÖTCHEN
im Korb

aW

LANDBUTTER
portioniert

b

GEMÜSE - KRÄUTER - DIP
in Schale

g, h

ANTIPASTI VERDURE
Zucchini, Aubergine, Rote Paprika, Borrettanzwiebel

VITELLO TONNATO
vom Kalb mit Thunfisch-Sauce

aW, k, d

TOMATE - MOZZARELLA
mit Basilikum Pesto auf Platte angerichtet

aW, b, f, h

PARMA MIT MELONE

GERÄUCHERTE FORELLE
an Pumpernickel-Brötchen

aR, k

WARMER SPEISEN

WEIHNACHTLICHE WILDSCHWEINRAGOUT
in dickem Rosmarinjus

g,h

HIRSCHBRATEN
mit extra Preiselbeersauce

G,h

SKREIFILET
in leicht pikanter Weißweinsauce mit Kräutern und Cherrytomaten

k, aW, b

SCHUPFNUDELN
in Parmesansauce

aW, b, c

MEDITERRANES GEMÜSE - BOUQUET
gedämpft

KARTOFFEL GRATIN

aW, b

**WEIHNACHTLICHES
HOKKAIDO - KÜRBIS - RISOTTO**

aW

DESSERTS

CANNOLI SICILIANI
mit Ricota-Pistazien-Füllung

aW, b, f

APFEL - WALNUSS - ZIMT - KUCHEN
mit Sahne

aW, b, c,

LEBKUCHEN - TIRAMISU
mit Espresso und Marsala

aW, aR, b, c, 10

“Amerikanisch”

Buffet 10



KALTE SPEISEN

VERSCHIEDENE BROTSORTEN

Weißbrot, Vollkornbrot und Knoblauchbrot, Cornbread (Maisbrot)

SPINAT - DIP

mit Tortilla Chips

aW, aG

BUTTER

b

MAISBUTTER

b

FRISCHKÄSE - DIP

mit Gemüsesticks

b, g, h,

CAESAR SALAD

mit Parmesanflocken und Croutons

aW, b, g, h

COLESLAW

amerikanischer Krautsalat

g, h,

MACARONI SALAD

Nudelsalat mit Mayo

aW, g, h, b

KARTOFFELSALAT

b, g, h

WARMER SPEISEN

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

in BBQ-Sauce

g, h, 2

CHEESEBURGER - SLIDER

b

MAC & CHEESE

Makkaroni mit Käsesauce

aW, b, g, h

BAKED BEANS

gebackene Bohnen

2

SÜSSKARTOFFELPOMMES

COLLARD GREENS

Grünkohl mit Speck

b, 2, g, h

CHILI CON CARNE

2, g, h,

DESSERTS

BROWNIES

b, c, 10

NEW YORK CHEESECAKE

b, c,

SCHICHTDESSERT

mit Blaubeeren und Sahne

b, f

Allergenliste

- aW Glut Getreide - Weizen
- aH Glut Getreide - Hafer
- aD Glut Getreide - Dinkel
- aR Glut Getreide - Roggen
- aG Glut Getreide - Gersten
- b Milch einschl. Laktose
- c Eier
- d Soja
- e Erdnüsse
- f Schalenfrüchte
- g Sellerie
- h Senf
- i Schwefel
- j Krebstiere
- k Fisch
- i Sesamsamen
- m Lupinen
- n Weichtiere
- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmitteln
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Phosphat
- 10 mit Koffein
- 11 mit Chinin
- 14 mit Nitritpökelsalz