

## **Fränkisches Büfett**

**ab 25 Personen**

### **Kalte Vorspeisen:**

Tafelspitzsülze mit Kräutersoße  
Rauchforellenterrine mit Meerrettichsoße  
Gebeizte Lachsforelle mit Preiselbeerschmand  
Feldsalat mit Kartoffeldressing  
Salatherzen mit Kräuterjoghurdressing  
Graubrot und Zwiebeldip

### **Suppe wird serviert:**

Fränkisches Kartoffelsüppchen mit roter Kresse

### **Hauptgerichte:**

Fränkischer Spießbraten aus dem Backofen  
mit Bierkümmelsoße und Serviettenknödel  
\*\*\*

Coburger Rostbratwürste mit Sauerkraut  
\*\*\*

Gefülltes Saiblingsfilet mit Schnittlauchsoße  
und Kartoffelpüree  
\*\*\*

Blumenkohlauflauf mit Petersilienkartoffeln

### **Desserts:**

Bayerische Creme mit Himbeermark  
Gebackene Apfelkühle mit Vanillesoße  
Hausgemachter Streußelkuchen  
Fränkische Käseplatte mit Trauben und Birnen

Preis pro Person 33,00 €

## **Mediterranes Büffet**

**ab 25 Personen**

### **Kalte Vorspeisen:**

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mit feinen Kräutern mariniert  
Kirschtomatensalat mit Mozzarella  
Scheiben vom Gewürzlachs mit Basilikum-Orangensoße  
Rindercarpaccio mit Rucola und Pinienkernen  
Luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten mit Melone  
Pochiertes Kalbfleisch in Thunfischsoße mit Kapern und Oliven  
Italienischer Salat mit Schinken, Käse und gekochtem Ei  
in Balsamicodressing  
Olivenbutter und Steinofenbaguette

### **Kartoffelgnocchi werden serviert:**

Kartoffelgnocchi in Basilikumsoße  
mit Rucola und Parmesan

### **Hauptgerichte:**

Riesengarnelen und Wolfsbarsch auf Gemüsebulgur  
mit Piment d'Espelette Soße

\*\*\*

Arista von der Schweinelende mit mediterranen Kräutern  
im Parmaschinkenmantel gebraten in Balsamicosoße  
mit Römischen Nocken

\*\*\*

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Barolossoße,  
Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

### **Desserts:**

Frische Saisonfrüchte auf Mascarponecreme

Panna Cotta mit Himbeeren

Mousse au chocolat mit Tonkabohne

Crème Brulée

Mediterranes Käsebrett mit Trauben, eingelegten Birnen,  
und Walnussbrot

Preis pro Person 38,00 €

## **Feinschmeckerbüfett**

**ab 25 Personen**

### **Kalte Vorspeisen:**

Dreierlei vom Lachs auf Wasabicreme  
Carpaccio vom roten Thunfisch mit Kapernvinaigrette  
Hirschrücken mit Cumberlandsoße und Apfel- Selleriesalat  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräutersoße und marinierter Kresse  
Saisonsalat mit gerösteten Körnern und Champagnerdressing  
Salzbutter, Baguette und Partygebäck

### **Suppe wird serviert:**

Entenconsommé mit Kräuterklößchen

### **Hauptgerichte:**

Angus Rinderlende mit frischer Pilzrahmsoße  
jungem Gemüse und Schupfnudeln

\*\*\*

Lammmedaillons in provenzalischer Soße  
mit feinen Bohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Seewolffilet auf geschmortem Fenchel  
mit Safransoße und Steinpilztortelli

\*\*\*

Riesengarnelen in Hummersoße mit tourniertem Gemüse  
und Basmatireis

### **Desserts:**

Beerenfrüchte in Rosa Champagnergelee mit Orangencreme  
Weiße und braune Schokoladenmousse mit Pralinen und Vanillesoße  
Crème Brûlée mit Physalisragout  
Crêpe mit Grand Marniersoße und Orangensorbet  
Internationaler Käse vom Brett mit Trauben, eingelegten Birnen,  
Erdbeer-Balsamicochutney und Walnussbrot

Preis pro Person 58,90 €