

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 38,00 €

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 42,00 €

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 65,00 €