

Buffet 12

Vorspeisen

Radicciosalat mit Kirschtomaten, Sardellen und Kapernäpfeln
Antipasti misto mit Schafskäse
Räucherfischvariation mit gerösteten Speckstreifen und Gartenkresse
Marinierter Artischockensalat mit Oliven und Parmesan
Brot , Baguette und Dips

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacke in Teriaki – Sauce
Kurz gebratenes vom Schweinefilet unter einer Kräuterkruste
Marinierte Hähnchenbrust mit Senfkruste und grünem Spargel
Seeteufel im Speckmantel, sautiertem Chicoree; Orangensauce und
gebackenen Kapern
jahreszeitliche Gemüsevariation

Beilagen

Geröstete Kartoffeln mit Rosmarin
Duftreis mit Kardamom
Drillinge mit Meersalz und Pesto

Dessert

Schokoladencreme mit Baiser und Mandelpannacotta,
Creme Brulee von der Passionsfrucht

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 34,90 €

Preis pro Person / Partyservice 31,90 €

Buffet 13

Vorspeisen

Frittierte Risottobällchen auf Apfel- Staudenselleriesalat
Marinierter Tomatensalat mit Mozzarella und gebackenem Basilikum
Gratinierter Ziegenkäse mit Chili, Ruccola und Balsamicovinaigrette
Vitello Tonato mit Thunfischsoße und gebackenen Kapern
Terrine vom Kalb mit Frankfurter Soße
Brot, Baguette und, Dips

Hauptgang

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Räucherlachs und Kresse
Kurz gebratenes vom Lammrücken mit Ziegenkäse und Lavendel
coqauvin/ Hähnchen geschmort in Rotwein mit Schalotten
Entrecote mit Kräuterseitlingen und Oliven
Heilbutt im Kokosmantel mit Karotten - Ingwerstampf und Papayaveloute

Beilagen

Gebundenes Kartoffelgratin mit Zitronenthymian
Rosmarinkartoffeln
Gemüsemelanzane

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren
Schokoladenbrownie auf Mangosalat und Grenadine

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 34,90 €

Preis pro Person / Partyservice 31,90 €

Buffet 14

Vorspeisen

Kicher – Erbsensalat mit Thunfisch, Artischocken und Blattspinat
Marinierte Salatspitzen mit Wildkräutern Gemüse und Rotweindressing
Eingelegter Mozzarella mit Creme fresh und Gartenkresse
Räucherlachs mit Avocadocreme und frischem Meerrettich
Französische Käseauswahl
Luftgetrockneter Schinken auf Ananascarpaccio
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Pastinakenschaumsuppe mit Blumenkohlpesto und Estragon
Geschmortes aus der Lammschulter mit Gemüse Knoblauch und
Kräutern
Kurz gebratenes vom Rind unter einer Bärlauchkruste und Jus
Medaillons vom Steinbeißer mit Austernpilzen und Koriander
Gebratenes Zanderfilet mit karamellisierten Zitronenfilets und gebackenen
Kräutern

Beilagen

Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto
Kürbisrisotto und Schalotten- Kartoffelpüree

Dessert

Mandel-Apfel-Tiramisu
Holunderblütencreme mit Birnentatar und Minze

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 36,90 €

Preis pro Person / Partyservice 32,90 €

Buffet 15

Vorspeisen

Tapas / Fingerfood

Kartoffelrösti mit Lachstatar und Forellenkaviar

Vegetarische Quiche mit Lauch und Gartenkresse

Mariniertes Rindertatar auf Weizencrouton und Trüffelöl

Weizencroutons mit Oliventapenade und getrockneten Tomaten

Sushi inside outside mit Räucherfisch Gurke und Avocado

Hauptgang

Geschmorte Kaninchenkeule Gemüse, Kräutern und Bohnenkerne

Rumpsteak im Speckmantel mit Rotweinschalotten

Medaillons Kalbsrücken unter einer Brioche -Kräuterkruste

Gebratener Steinbeißer auf Fenchel-Orangensalat

Tagliatelle mit Venusmuscheln

Beilagen

Gebackene Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto

Früchtebrot

Dessert

Crème Brûlée mit Phisaliskompott

Vanillemascarpone mit Rhabarber / weißes Schokoladenmousse mit

Brombeermark

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 34,90 €

Preis pro Person / Partyservice 31,90 €

Buffet 16

Vegetarisch

Vorspeisen

Römersalat mit Gemüse, Kräutern, Croutons und Kartoffeldressing
Marinierter Spargelsalat mit Eistaub, Kerbel und Weißweinvinaigrette
Marinierter Fenchelsalat mit Orangen, eingelegten Tomaten und schwarzen
Oliven
Cous-cous Salat mit Paprika, Zucchini, Limone und Minze
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Karotten - Kokossuppe mit Ingwer und Purple - Curry
Rigatoni mit Artischocken und Mangold, eingelegten Tomaten und
Pecorino
Linguine mit Kirschtomaten, Kapern und Basilikum - Dip
Paccherie(kurze Cannelonies) mit Erbsen-Mousse - Ricotta und
Zitronenschale, Parmesan
Gemüsemelanzane

Dessert

Tiramisu mit Mangosalat und Kaffeelikör
Griechischer Joghurt mit marinierten Beeren
Schokoladenmousse mit espressobisquit und Knusperkaramel

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 23,90 €

Preis pro Person / Partyservice 20,90 €

Buffet 17

Vorspeisenbuffet

Grüne Erbsenessenz mit schwarzem Trüffelöl
Carpaccio vom Rind mit creme fraiche, Salatspitzen und Pecorino, Vitello
Tonato unter einer Thunacreme mit gebackenen Kapern
Gebratenes Thunfischfilet mit Pfefferkruste und Avocado-creme
Gebackene Kichererbsenbällchen mit Zucchini, Paprika und Curry
Geräucherte Makrele mit Oliven Kirschchutney
Salat von Pulpo mit Fenchel und Grapefruit
Scampi in Aioli-rahm mit Dill und Anis
Salat von weißen Bohnen mit eingelegten Tomaten und Majoran
Ziegenfrischkäse mit Rucicola, alten Balsamessig und Rhabarber
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacke in Teriyakisauce mit Shiitakepilzen
Filet vom Steinbeißer auf Spargelsalat und Orangen-Fencheljus

Dessertbuffet

Crème Brûlée mit Ingwer und kandierten Sonnenblumenkernen
Weiße Schokolade mit getrockneten Oliven
Marshmallows mit Cocos und Ingwer
Flambierte Spieße von Ananas und Melone
Grießsoufflé mit Mascarpone, Physaliskompott und Zuckerkrystalle
Panna Cotta mit Feigen und Baiser

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 45,00 €

Preis pro Person / Partyservice 40,00 €

Buffet 18

Vorspeisen

Frischkäsecocktail mit Räucheraal und frischen Kräutern
Roastbeefspieße in Pfefferremoulade
Marinierter Feldsalat mit Orangenvinaigrette und karamellisierten
Walnüssen
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Maronenschaumsüppchen mit Trüffelöl
Hirschrücken mit Feigenhaselnusskruste und Selleriemousseline
Entrecote mit gebratenen Kräuterseitlingen
Entenbrust mit Geflügelleber, Croutons und Majoran
Gefüllte Piccata vom Schweinefilet mit Backobst und rosa Champignons
Geschmortes vom falschen Filet mit Rotweinschalotten, Pfifferlingen und
Rosmarin
Kabeljaufilet auf Petersilienstampf mit karamellisierten Kirschtomaten

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation / Williamskartoffeln
Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Kartoffel- Spitzkohlgratin

Dessert

Creme Brulee mit Spekulatiusaromen
Eierpunschcreme mit Baileyssahne – Honigmousse mit Marzipanbisquit

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 36,90 €

Preis pro Person / Partyservice 32,90 €

Buffet Nr. 19

Vorspeisen

Spargelsalat mit Orangenfilets und Kräutern
Räucherfischvariation
Ruccolasalat mit altem Balsamico, Pecorino und karamellisierten
Kirschtomaten
Vitello Tonato mit gebackenen Kapern
Käsevariation mit karamellisierten Walnüssen, Feigensenf und
Portweintrauben
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Hähnchenmedaillions mit grünen Spargel, Schinkenstaub und Mandelöl
Lammrücken mit Lavendelsalz, Apricotschalotten und Thymian
Gebratenes Rumpsteak mit Ziegenkäse und Tomatenconfit
Lachssteak mit Rahmkraut gratiniert
Süßkartoffelauflauf

Beilagen

Mediterrane Gemüsevariation
Thymianröster / Kleine französische Kartoffeln mit Pesto und Meersalz

Dessert

Tiramisu von der Erdbeere mit Apfeltatar / gefüllte Moccacrepes mit
Amarena Cocos
Creme Brulee aromatisiert mit Tonkabohne und Rhabarber

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 36,90 €
Preis pro Person / Partyservice 32,90 €

Buffet 20

Vorspeisen

Eine Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Minifrikadellen mit Chilisauce
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Schinken-Krustenbaten mit Sauerkraut und Schalottensoße
Schweinefilet auf Waldpilzen in Rahm
Gefüllte Champignons mit Tatar und Parmesan

Beilagen

Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten

Dessert

Ananas – Weißweincreme
Joghurt – Erdbeercrème

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 19,90 €

Preis pro Person / Partyservice 16,90 €

Buffet 21

Vorspeisen

Tomate Mozzarella Carprese
Marinierte Geflügelscheiben mit Thunacreme und gebackenen Kapern
Anti Pasti mit Knoblauch Olivenöl, Balsamico und Kräutern
Römersalat mit Croutons und Frenchdressing
Focaccia mit Kirschtomaten und Italienischer Salami
Ciabatta mit Olivenpesto

Hauptgang

Penne Arabiata mit Chili und Knoblauch
Troffile mit Rauchsauce und gebratenen Speckstreifen
Schweinefilet im Speckmantel mit Salbei

Beilagen

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin und Pesto

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnusskrokant
Tiramisu

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 21,90 €

Preis pro Person / Partyservice 18,90

Buffet 22

Vorspeisen

Lachsfilet mit Olivenöl, Kräutern und Granatapfelvinaigrette

Toskanischer Brotsalat

Roastbeeftranchen mit ceme fraiche und Walnusspesto

Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Ziege und Schaf

Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Krustentiersuppe mit gebratenen Scampi und Basilikum

Panierte Seeteufelbäckchen auf Orangen Feldsalat mit Schalotten –

Weißweinvinaigrette

Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Balsamicozwiebeln

Lammcaree unter einer Kräuterkruste auf Süßkartoffelpüree

Rotzungenroulade mit Spitzkohl gefüllt und Schnittlauchveloute

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation

Herzoginkartoffeln

Rosmarinröster

Gratin mit Frühlingslauch und Chorizo

Dessert

Vanillemascarpone auf Grießsouffle mit Erdbeeren

Pane Cake mit Phisalis und Ahornsirup

Preis pro Person / Eventrlocation Seeblick 36,90 €

Preis pro Person / Partyservice 32,50 €

Buffet 23

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Chili und gebackenen Strudelteig
Vegetarische Quiche mit Lauch und roten Zwiebeln
Variation von Räucherlachs und Gravedlachs
Rote Bete-Carpaccio mit Flusskrebssalat
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Rahmsuppe mit Kräutern und geräucherter Forelle
Filet vom schwarzen Heilbutt unter einer Rosa Pfefferkruste mit
Tomatenemulsion
Wolfsbarschfilet mit Blutwurst und Kartoffel
Kurz gebratenes vom Rind auf weißem Bohnenpüree und Majoran
Kurz gebratenes vom Kalbsrücken mit Backobstkruste und
Rotweinschalotten

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Thymianröster
Grenaillekartoffeln mit Kräutern und Olivenöl
Weißweinrisotto

Dessert

Mazerierte Beeren mit Quarkmousse
Schwarzwälder Creme

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 34,90 €

Preis pro Person / Partyservice 31,90 €

Buffet 24

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum

Schiffchen von Honigmelone mit Serranoschinken

Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Schaf und Ziege

Käsefruchtspieße

Duett von Räucherlachs und Makrele mit Meerrettich

Roastbeefplatte mit Hausgemachter Remouladensauce

Anti Pasti mit Olivenöl und Kräutern

Blattsalate mit Himbeerdressing

Brot, Baguette und Buttersvariation

Hauptgang

Grüne Erbsensuppe mit Flusskrebsschwänzen

Hähnchenbrust unter Mandelkruste mit glasierten Früchten

Pochiertes Lachsfilet mit Olivenöl Meersalz und Kräutern

Seehechtfilet unter Kartoffelkräuterkruste und Limonensoße

Schweinefilet auf Waldpilzrahm

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation Thymianröster

gebackene Süßkartoffeln mit roten Zwiebeln, Serviettenknödel

Butterreis

Dessert

Crepes mit Nougatfüllung

Beerengrütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Baileyssahnehaube

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 33,90 €

Preis pro Person / Partyservice 29,90 €

Buffet 25

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate Mozzarella
Hähnchenbrust mit Röstzwiebelkruste
Rumpsteak mit Kräuterkruste
Saucen extra

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Thymianröster
Kroketten
Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto

Dessert

Joghurt – Himbeercreme mit Bisquit
Weißes Schokoladenmousse mit Brombeeren

Preis pro Person/ Eventlocation Seeblick 23,90 €

Preis pro Person / Partyservice 19,90 €

Buffet 26

Hauptgang

Schweinemedallions mit Kräuterkruste
Rinderfilet mit Gorgonzolahaube und Rotweinschalotten

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Thymianröster
Kartoffelgratin

Dessert

Quark – Rosinenmousse mit mazerierten Heidelbeeren
Johannisbeerpannacotta

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 26,90 €

Preis pro Person / Partyservice 22,90 €

Buffet 27

Vorspeisen

Anti Pasti mit Olivenöl und Knoblauch
Marinierter Feldsalat mit Sprossen und Nüssen
Käseauswahl
Melonenschiffchen mit Schinken garniert
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Medaillions vom Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella
Hähnchenbrust mit Papayafächer
Burgunderschinken in Soße
Ragout von der Putenbrust mit Pilzen in Rahm

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Thymianröster ,Kroketten
Kartoffelgratin

Dessert

Eierlikörcreme mit Granatapfelseße
Erdbeeremousse mit Baiserhaube

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 26,00 €

Preis pro Person / Partyservice 23,90 €

Buffet 28

Fingerfood

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup, Balsamico, gerösteten
Nüssen und Ruccola

Farfalle mit Parmaschinken und Pesto

Marinierte Nordseekrabben im Zucchinimantel

Mariniertes Lachstatar auf Maisblinie und Friseesalat

Mariniertes Rindertatar mit Paprika, Trüffelöl und Staudensellerie

Pumpnickel mit Gorgonzola und Trüffelhonig

Gefüllte Crepesröllchen mit Kräutersitlingen und Frischkäse

Kichererbsenbällchen mit Zucchini, Paprika und Gelbwurz

Sate von der Hähnchenbrust mit zweierlei Dips

Buffet/Livecooking

Vor den Gästen/Jakobsmuscheln mit Radiccio und Fenchelschaum

Vor den Gästen/Lammrückensteaks mit Ziegenkäse und Thymian

Vor den Gästen/ Rumpsteaks mit frischen Kräutern und Rotweinschalotten

Vor den Gästen/ Marinierte Scampi mit Knoblauch und Kräutern

Vor den Gästen/ Wokgemüse, Pilze gebraten

Hirschrückenmedaillons im Speckmantel unter Haselnuss-Feigenkruste

Entenbrust mit Sesam-Honigkruste

Dorschmedaillons unter Kartoffelstampf mit Ruccola und Limonenschaum

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation

Steinpilzknödel

Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto

Pastinaken-Spinatauflauf

Zweierlei Pasta

Dessert

Crème Brûlée mit Passionsfrucht vor den Gästen abgeflammt
Mandelpannacotta mit Espressobiscuit und Zuckerkrystalle
Vor den Gästen/Crepes Suzette (Orangenfilets und Grand Manier)

Preis pro Person / Eventlocation Seeblick 45,00 €

Preis pro Person / Partyservice 40,00 €